

# Formulation et développement de nouveaux produits alimentaires : méthodologie et tendances consommateurs

*Lien : https://afrique-formation.com/formation/formulation-et-developpement-de-nouveaux-produits-alimentaires-methodologie-et-tendances-consommateurs*

DURÉE
**8 jours (56h)**

RÉFÉRENCE
**AA246**

CATÉGORIE
**R&D, Formulation, Emballages et Éco-conception**

Afrique Formation

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les méthodes de développement de nouveaux produits alimentaires.
- Identifier les tendances de consommation et les opportunités d'innovation.
- Concevoir des formulations répondant aux attentes nutritionnelles, sensorielles et technologiques.
- Sélectionner les ingrédients adaptés en tenant compte des contraintes de qualité, de coût et de réglementation.
- Développer, tester et optimiser des prototypes alimentaires.
- Réaliser des évaluations sensorielles et interpréter les résultats des tests consommateurs.
- Garantir la conformité réglementaire, la sécurité sanitaire et la qualité des produits.
- Préparer l'industrialisation et optimiser les procédés de fabrication.
- Développer des emballages adaptés et améliorer la durée de conservation des produits.
- Élaborer une stratégie de lancement répondant aux attentes du marché.
- Intégrer les principes d'innovation durable et d'éco-conception dans le développement produit.
- Concevoir un projet complet de création et de mise sur le marché d'un produit alimentaire innovant.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



## Programme détaillé

### 1 / Fondamentaux de l'innovation alimentaire

- Enjeux de l'innovation dans l'industrie agroalimentaire
- Cycle de vie d'un produit alimentaire
- Facteurs de succès d'un nouveau produit

### 2 / Analyse du marché et des tendances consommateurs

- Études de marché et veille concurrentielle
- Évolution des comportements et attentes des consommateurs
- Tendances : santé, naturalité, bio, végétal, durable et alimentation fonctionnelle

### 3 / Identification des opportunités et génération d'idées

- Méthodes de créativité et d'idéation
- Détection des besoins non satisfaits
- Sélection et validation des concepts de produits

### 4 / Formulation des produits alimentaires

- Choix des matières premières et ingrédients
- Équilibre nutritionnel, propriétés fonctionnelles et organoleptiques
- Contraintes technologiques et réglementaires de la formulation

Afrique Formation

### 5 / Développement des prototypes

- Conception des premières formulations
- Réalisation des essais en laboratoire et à l'échelle pilote
- Ajustement des recettes et optimisation des performances

### 6 / Évaluation sensorielle et acceptabilité des produits

- Techniques d'analyse sensorielle
- Tests consommateurs et panels de dégustation
- Analyse des préférences et amélioration des formulations

### 7 / Qualité, sécurité alimentaire et conformité réglementaire

- Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- HACCP, traçabilité et sécurité sanitaire
- Étiquetage nutritionnel et exigences réglementaires

### 8 / Industrialisation et optimisation des procédés

- Passage du laboratoire à la production industrielle
- Validation des procédés de fabrication
- Optimisation des coûts, de la qualité et de la productivité

### 9 / Emballage, conservation et durée de vie

- Choix des matériaux d'emballage
- Études de stabilité et durée de conservation
- Innovations en emballages durables et intelligents

### 10 / Stratégie de lancement et marketing produit

- Positionnement du produit sur le marché
- Stratégie de prix, distribution et communication

Afrique Formation

- Gestion du portefeuille d'innovations

### 11 / Innovation durable et développement responsable

- Éco-conception des produits alimentaires
- Valorisation des coproduits et réduction du gaspillage alimentaire
- Intégration des critères environnementaux et sociétaux dans le développement produit

### 12 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Conception d'un nouveau produit alimentaire innovant
- Élaboration de la formulation, du prototype et du plan d'industrialisation
- Présentation d'un dossier complet de lancement intégrant les aspects techniques, réglementaires et marketing

## Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

## Prochaines dates programmées

| | |
|---|---|
| 18 au 27 Jan. 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 15 au 24 Mars 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 10 au 19 Mai 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 05 au 14 Juil. 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 30 Août au 08 Sep. 2027 | Présentiel - Casablanca |

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

## Réservation & Renseignements

**Téléphone :** +212 522 247 210
**Email :** contact@afrique-formation.com
**Web :** https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA246
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation