

ALIMENTS SANTÉ ET COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

Aspects scientifiques, technologiques, réglementaires et économiques



www.formation-continue-aliment-sante.be

2^e édition de la formation, enrichie de modules revus et de
3 nouveaux modules, pour éclairer :

- les entreprises de l'industrie alimentaire quant aux opportunités et conditions de développement d'une offre de produits dans le domaine de la santé
- le monde médical et paramédical sur le rôle de ces produits orientés « santé » dans le maintien d'un bon état de santé
- le secteur public, le monde de la recherche, sur les dernières avancées en la matière



Le certificat interuniversitaire de formation continue « Aliments santé et Compléments alimentaires / Aspects scientifiques, technologiques, réglementaires et économiques » présenté dans cette brochure est proposé dans le cadre du Plan d'Action Prioritaire pour l'Avenir Wallon, dit Plan Marshall, et plus particulièrement du Pôle de compétitivité Wagralim. Ce programme de formation continue développé en partenariat par cinq universités de la Communauté française de Belgique, à l'initiative du Groupe de Contact FNRS Nutrition, Alimentation & Santé (GCNAS), constitue un des trois volets de l'offre de formation de Wagralim relative à l'axe de développement « Aliments santé » du pôle. Les deux autres programmes de formation offerts sont :

- *Initiation à la nutrition, organisé par le Cluster Nutrition*
(http://www.wagralim.be/formation_nutrition.php)
- *Consolidation des bases en nutrition, organisé par l'IFP*
(http://www.wagralim.be/formation_consolidation.php)

GCNAS

Le Groupe de Contact FNRS Nutrition, Alimentation & Santé (GCNAS) a été créé en juin 2004 à l'initiative de chercheurs appartenant aux trois académies universitaires de la Communauté française de Belgique et d'un représentant de l'industrie agroalimentaire.

L'objectif général du GCNAS est de stimuler les contacts interdisciplinaires, coordonner les initiatives et fédérer les chercheurs impliqués dans la problématique de l'alimentation santé au sein de toutes les universités et centres de recherche de la Communauté française. En effet, la recherche des conséquences de l'alimentation sur la santé est une thématique en plein essor qui relève de plusieurs disciplines dont les principales sont la médecine, les sciences pharmaceutiques, les sciences vétérinaires, les sciences et la technologie des aliments et l'ingénierie biologique.

Le GCNAS poursuit aussi l'objectif de créer des formations interuniversitaires profitant des compétences complémentaires présentes dans les différentes universités de la Communauté française de Belgique.

Le GCNAS a également réalisé une collection de fiches descriptives constituant un inventaire des groupes actifs dans le domaine couvert par le Groupe de contact, souhaitant s'associer à cette initiative.

CLUSTER NUTRITION

Le Cluster Nutrition, reconnu par la Direction générale de l'Economie et de l'Emploi (DGEE) du Ministère de la Région wallonne, regroupe en un forum des industriels wallons du secteur alimentaire et des acteurs de l'alimentation santé: observateurs de la santé, universités et hautes écoles ainsi que des responsables de l'éducation et de la communication.

La mission du Cluster Nutrition est de stimuler et accompagner les entreprises agro-alimentaires wallonnes, plus particulièrement les PME/TPE, dans une démarche aliments santé, source d'innovations.

IFP

L'IFP, Initiatives de Formation Professionnelle de l'industrie alimentaire, est le centre de formation de et pour l'industrie alimentaire en Belgique. Il a pour objectif de soutenir la croissance de l'industrie alimentaire par le biais d'actions de formation et d'encadrement appropriées.

L'IFP propose ses services à plus de 6000 entreprises qui, ensemble, emploient environ 90000 personnes. L'IFP prend des initiatives de formation pour les travailleurs des commissions paritaires n°118 (ouvriers de l'industrie alimentaire) et n°220 (employés de l'industrie alimentaire) mais aussi pour les demandeurs d'emploi, les élèves et les enseignants.

Les atouts du programme



Une formation de pointe unique en Belgique

Réunissant les trois Académies universitaires de la Communauté française de Belgique, le certificat en Aliments santé et Compléments alimentaires est un programme d'expertise globale approfondie qui s'articule autour de huit modules optionnels de formation de deux jours chacun. Chaque module est développé par un responsable académique entouré :

- de **professeurs des trois académies** de la Communauté française de Belgique, qui offrent un panel de compétences complémentaires (médecine, ingénierie agronomique, biologique...),
- de **consultants** spécialistes,
- d'**industriels** présentant certaines de leurs réalisations sous la forme d'études de cas.

Valorisation de l'expertise universitaire

Ce programme vise à favoriser la **transposition des découvertes scientifiques et technologiques** des laboratoires de recherche des trois Académies universitaires au sein des industries agro-alimentaires belges en matière de développement d'Aliments santé et Compléments alimentaires.

Il a également pour objectif de permettre **l'accès à des informations scientifiquement** validées permettant d'objectiver l'impact en matière de santé de ces nouveaux produits en vue de les développer (industries agro-alimentaires) ou de les conseiller (monde médical et paramédical).

Une approche pédagogique ancrée dans la pratique

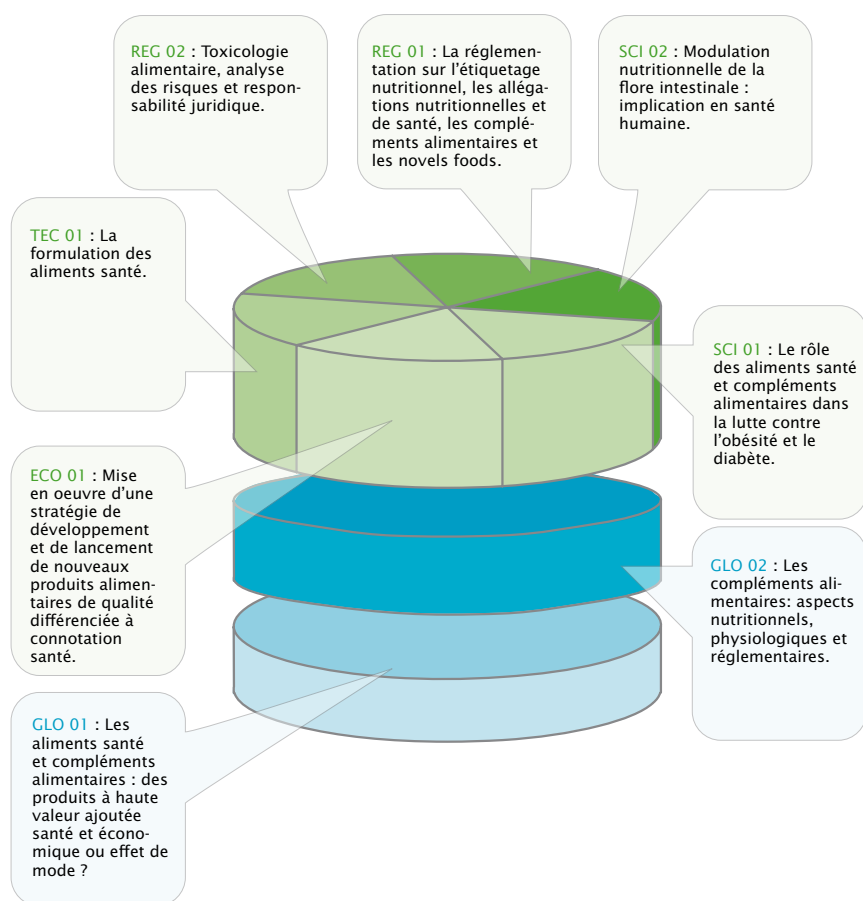
Chaque module de formation **articule les exposés théoriques avec des études de cas** correspondantes. Des temps d'interactions sont prévus afin de confronter les points de vue entre professionnels de la santé, industriels et experts scientifiques.

Des entreprises qui ont accepté de participer jusqu'à présent à une étude de cas : Danone, Corman, Detry, Belovo, Dumoulin, Cosucra, Spadel, ...

Un programme conçu pour rencontrer 2 objectifs différents

- une formule « **à la carte** » pour répondre à des besoins spécifiques,
- une formule « **complète** » pour acquérir une spécialisation en Aliments santé.

De l'acquisition des connaissances au développement de nouveaux produits



La formation en Aliments santé et Compléments alimentaires est une formation complète qui aborde en **8 modules** optionnels les différents aspects :

- Globaux (GLO 01 et GLO 02)
- Scientifiques (SCI01 et SCI 02)
- Réglementaires (REG 01 et REG 02)
- Technologiques (TEC 01)
- Economiques (ECO 01)

Elle accompagne le participant de **l'acquisition des connaissances jusqu'au développement de ces produits** au sein de l'entreprise.
Les modules de formation peuvent être suivis indépendamment les uns des autres.

Les publics et les objectifs



© Jacky Delorme

Les **professionnels de l'alimentation** (les collaborateurs des départements R&D, production, juridique, marketing, des entreprises productrices, les professionnels de la restauration collective ou encore de la distribution alimentaire) seront en mesure de poursuivre une réflexion sur l'intérêt et la possibilité de développer ou offrir de nouveaux produits en s'appuyant sur les apports scientifiques, technologiques, réglementaires et économiques présentés qu'ils se seront appropriés lors de la formation.

Les **professionnels de la santé** (les médecins, les diététiciens, les pharmaciens, les vétérinaires, les infirmiers, ...) pourront prendre position en pleine connaissance de cause sur les bienfaits réels des aliments santé et des compléments alimentaires. Ils pourront ainsi renforcer leur capacité à conseiller ou

concevoir des actions vis-à-vis du grand public qui montre un intérêt croissant envers ces produits.

Les **enseignants et chercheurs** identifieront des pistes de réflexion pour alimenter leurs cours et recherches en découvrant l'état de l'art en matière d'aliments santé et de compléments alimentaires.

Les responsables de la **santé publique et de la sécurité alimentaire** (le personnel des services publics ou organismes d'intérêt public en charge de la santé publique et de la sécurité alimentaire, au niveau européen, fédéral, régional ou des collectivités locales, ...) maîtriseront les innovations en alimentation santé afin d'encadrer au mieux ce courant porteur, bénéfique à la santé publique et dès lors au financement des soins de santé.

| CALENDRIER | THÉMATIQUE ABORDÉE | OBJECTIF PRINCIPAL |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9/11 juin 2009 (2 journées) Ref: GLO 01 | Les aliments santé et compléments alimentaires: des produits à haute valeur ajoutée santé et économique ou effet de mode? Dr Y.Carpentier, Dr Y. Larondelle | Donner une information globale sur ces nouveaux produits |
| 10 /11 septembre 2009 (2 journées) Ref: REG 02 | Toxicologie alimentaire, analyse des risques et responsabilité juridique. Dr G. Maghuin-Rogister | Outiller les opérateurs sur les procédures visant à prouver l'innocuité de ces produits |
| 18/25 septembre 2009 (2 journées) Ref: ECO 01 | Mise en oeuvre d'une stratégie de développement et de lancement de nouveaux produits alimentaires de qualité différenciée à connotation santé. Dr J.M. Ronsse | Accompagner au développement de ces nouveaux produits |
| 8/9 octobre 2009 (2 journées) Ref: REG 01 | La réglementation sur l'étiquetage nutritionnel, les allégations nutritionnelles et de santé, les compléments alimentaires et les novels foods. Dr J. Bontemps | Mise à jour des connaissances en matière de réglementation spécifique à ces produits |
| 12/13 octobre 9/10 novembre 2009 (4 soirées) Ref: GLO 02 | Les compléments alimentaires: aspects nutritionnels, physiologiques et réglementaires. Dr M.L. Scippo | Permettre aux professionnels de la santé d'évaluer et de conseiller de façon éclairée ces produits |
| 19/20 octobre 2009 (2 journées) Ref: SCI 01 | Le rôle des aliments santé et compléments alimentaires dans la lutte contre l'obésité et le diabète sucré. Dr J.P. Thissen | Comprendre le lien entre nutrition, et prévention des maladies |
| 12/13 novembre 2009 (2 journées) Ref: SCI 02 | Modulation nutritionnelle de la flore intestinale: implication en santé humaine. Dr N. Delzenne | Comprendre les mécanismes physiologiques où interviennent ces nouveaux produits et évaluer leur impact sur la santé |
| 17/18 décembre 2009 (2 journées) Ref: TEC 01 | La formulation des aliments santé. Dr C. Blecker | Éclairer les aspects technologiques spécifiques à la fabrication de ces produits |

[MODULES GLOBAUX]

Les aliments santé et compléments alimentaires :
des produits à haute valeur ajoutée santé et économique ou effet de mode ?



Les aliments santé et compléments alimentaires : des produits à haute valeur ajoutée santé et économique ou effet de mode ? (Module GLO 01)

Responsables du module

- Dr Yvon Carpentier,
Professeur à l'Université libre de Bruxelles.
- Dr Yvan Larondelle,
Professeur à l'Université catholique de Louvain.

Objectifs

Permettre aux professionnels de la santé et de l'alimentation de découvrir les principaux aspects d'un domaine de pointe :

- > identifier les principaux problèmes de santé actuels et à venir, liés à l'alimentation ;
- > évaluer sur base d'études scientifiques récentes, l'impact d'aliments santé sur le maintien d'un bon état de santé ;
- > positionner les aliments santé et compléments alimentaires par rapport à la nutrition de tous les jours en évoquant les bénéfices et les risques potentiels liés à l'utilisation de ces produits ;
- > par le biais d'études de cas concrets, montrer l'intérêt de ces nouveaux produits comme moteur de développement économique ;
- > mettre en lumière les évolutions récentes des contraintes légales en matière d'allégations de nutrition et de santé et de mise sur le marché de nouveaux produits ;
- > susciter la réflexion critique sur l'intérêt de développer ou de recommander des aliments santé à partir de la confrontation des points de vue médicaux, scientifiques, réglementaires et industriels.

Compétences développées

- Compréhension de la démarche scientifique qui a permis d'élaborer des aliments santé et de nouveaux compléments alimentaires.
- Acquisition des connaissances scientifiques de base relatives aux interactions entre les constituants de l'alimentation et les fonctions physiologiques cibles de l'organisme humain, ainsi que l'association à la prévention de conditions pathologiques.
- Évaluation de la possibilité et de l'opportunité de développer de nouveaux produits.
- Sensibilisation à l'importance de chaque étape dans le processus de développement d'un nouveau produit sans oublier le suivi de ce produit après mise sur le marché.

Publics

Tous les publics identifiés en page 3 ayant une formation supérieure (type long ou court) scientifique ou médicale ou, à défaut, une expérience professionnelle équivalente.

[MODULES GLOBAUX]

Les compléments alimentaires :
aspects nutritionnels, physiologiques et réglementaires.



Les compléments alimentaires :
aspects nutritionnels, physiologiques et réglementaires. (Modules GLO 02)

Responsable du module

- Dr Marie-Louise Scippo,
Professeur à l'Université de Liège.

Objectifs

Permettre aux professionnels de la santé de découvrir les principaux aspects d'un domaine de pointe :

- > définir ce que sont les compléments alimentaires ;
- > actualiser ses connaissances en matière de réglementation sur les compléments alimentaires (notification, allégations) ;
- > identifier le statut des compléments alimentaires à base de plantes (aliments ou médicaments ?) ;
- > évaluer l'intérêt nutritionnel et physiologique de ces produits ;
- > évaluer l'intérêt d'une supplémentation par compléments alimentaires et le niveau de l'apport journalier recommandé (AJR) en fonction des besoins nutritionnels particuliers pour certaines catégories de personnes dans une population ;
- > évaluer les risques liés à la prise de compléments alimentaires (contaminants, interactions) ;
- > renforcer la capacité à guider le consommateur soucieux de sa santé ;
- > comprendre ce que recouvrent les appellations Label Nut, label APB en termes de garantie pour le consommateur.

Compétences développées

- Identification des différentes catégories de compléments alimentaires.
- Identification des questions pertinentes à poser aux fabricants (délégués) de compléments alimentaires.
- Identification des caractéristiques principales de ces produits tant au niveau nutritionnel qu'au niveau de leur effet potentiel sur la santé.
- Communication d'une information éclairée et adaptée aux besoins spécifiques des consommateurs.
- Évaluation de ces produits au regard de la législation belge et européenne: label NUT, label APB et évaluation de leur conformité.

Publics

Pharmaciens d'officine principalement, ouvert aux autres publics visés par l'ensemble de la formation.

[MODULES SCIENTIFIQUES]

Le rôle des aliments santé et compléments alimentaires dans la lutte contre l'obésité et le diabète sucré.



Le rôle des aliments santé et compléments alimentaires dans la lutte contre l'obésité et le diabète sucré. (MODULE SCIO1)

Responsable du module

- Dr Jean-Paul Thissen,
Professeur à l'Université catholique de Louvain.

Objectifs

- Analyser l'importance de l'aspect nutritionnel dans les causes, la prévention et la prise en charge de deux problèmes de santé publique majeurs:
 - > une « épidémie » d'obésité dans laquelle le comportement alimentaire qui s'est modifié au fil du temps, est déterminant. En effet, l'apport en lipides, principalement sous forme de graisses saturées, est devenu largement excessif alors que l'apport de glucides complexes, comme les fibres alimentaires et l'amidon, a diminué au profit des sucres simples comme le glucose, le saccharose ou encore le fructose;
 - > le diabète sucré qui est en augmentation constante au sein de nos populations. Il est directement favorisé par l'excès pondéral. Il est caractérisé par une hyperglycémie chronique, souvent associée à d'autres facteurs de risque cardio-vasculaire (dyslipidémie athérogène, hypertension artérielle). La présence d'un diabète sucré triple le risque de développer des maladies cardiovasculaires.
- Présenter l'état de l'art de la recherche sur les perspectives actuelles et potentielles offertes par les aliments santé et compléments alimentaires dans la prévention de ces deux problèmes de santé publique.
- Permettre au monde médical et paramédical et aux industriels de l'alimentation de débattre dans un cadre scientifique des possibilités d'innovation en ma-

tière de produits santé et compléments alimentaires qui soient bénéfiques pour les consommateurs, les industriels et les autorités publiques en charge du financement des soins de santé.

Compétences développées

- Compréhension du poids des habitudes nutritionnelles actuelles dans la genèse et la prise en charge de deux problèmes de santé dont la prévalence est élevée.
- Mesure du rôle bénéfique potentiel de certains composés alimentaires sur la prévention de ces pathologies, sur base de l'étude de leurs mécanismes d'action et de leurs effets protecteurs sur la santé.
- Évaluation de l'intérêt scientifique et économique que présentent certains composés alimentaires comme source d'innovation en matière d'aliments santé ou de compléments alimentaires.
- Renforcement des capacités de conseils nutritionnels en matière de prévention et de prise en charge de l'obésité et du diabète sucré.

Publics

Tous les publics identifiés en page 3 ayant une formation supérieure (type long ou court) scientifique ou médicale ou, à défaut, une expérience professionnelle équivalente.

[MODULES SCIENTIFIQUES]

Modulation nutritionnelle de la flore intestinale :
implication en santé humaine.



Modulation nutritionnelle de la flore intestinale : implication en santé humaine. (Module SCI 02)

Responsable du module

- Dr Nathalie Delzenne,
Professeur à l'Université catholique de Louvain.

Objectifs

- Étudier la physiologie et la physiopathologie associées aux fonctions du tractus gastro-intestinal, et principalement du microbiote (ensemble des bactéries du tractus gastro-intestinal) en vue de comprendre le rationnel du développement d'aliments santé et compléments alimentaires qui ciblent ces fonctions :
 - > faire le point des connaissances scientifiques dans le domaine des fonctions de digestion, mais également dans l'élaboration de fonctions connexes liées à la diversité des types cellulaires qui constituent le tissu gastro-intestinal (cellules épithéliales, endocrines, sécrétoires, immunitaires);
 - > analyser la diversité de la composition de la microflore bactérienne qui colonise l'intestin, ainsi que le mode de « communication » des bactéries avec les cellules intestinales;
 - > identifier les nutriments ou constituants de l'alimentation susceptibles d'interagir avec les cibles intestinales (cellules de l'hôte et cellules bactériennes);
 - > définir et distinguer les notions de probiotiques, prébiotiques, fibres alimentaires;
 - > étudier les altérations métaboliques, voire les pathologies, ciblées par ces nutriments ou constituants alimentaires.
- Évoquer les méthodes d'évaluation de l'efficacité de ces nutriments ou constituants alimentaires, via les méthodes in vitro, in vivo chez l'animal et dans des études d'intervention chez l'homme (biomarqueurs, protocoles adéquats, limitations) sur les pathologies intestinales ou autres.

- Permettre au monde médical et paramédical et aux industriels de l'alimentation de débattre dans un cadre scientifique des possibilités d'innovation en matière de produits santé et compléments alimentaires qui soient bénéfiques pour les consommateurs, les industriels et les autorités publiques en charge du financement des soins de santé.

Compétences développées

- Développement d'une capacité d'analyse du devenir des nutriments, compléments alimentaires et des constituants de l'alimentation dans le tractus gastro-intestinal.
- Compréhension de l'impact de ces nutriments et constituants de l'alimentation sur la fonction intestinale et sur les bactéries de la flore (pré- et probiotiques).
- Prise de conscience de l'évolution des méthodes d'évaluation de l'intérêt de ces nutriments.
- Maîtrise du concept des allégations nutritionnelles et de santé associées aux nutriments coliques.
- Renforcement de la capacité à guider le consommateur soucieux de santé intestinale.
- Évaluation de la faisabilité scientifique d'une diversification d'une gamme de produits ou d'une valorisation des productions dans ce domaine.

Publics

Tous les publics identifiés en page 3 ayant une formation supérieure (type long ou court) scientifique ou médicale ou, à défaut, une expérience professionnelle équivalente.

La réglementation sur l'étiquetage nutritionnel, les allégations nutritionnelles et de santé, les compléments alimentaires et les novels foods.



La réglementation sur l'étiquetage nutritionnel, les allégations nutritionnelles et de santé, les compléments alimentaires et les novels foods. (Module REG 01)

Responsable du module

- Dr José Bontemps,
Responsable industriel du projet WALNUT-20
(Pôle Wagralim), Président du Cluster Nutrition,
Conseiller Scientifique et Nutritionnel de Spadel.

Objectifs

- Présenter brièvement les mécanismes du fonctionnement des grands bâtisseurs de législation alimentaire afin de bien comprendre la législation belge et européenne. Seront également rappelés les rôles respectifs du SPF Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement et de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).
- Extraire, parmi l'arsenal législatif, les textes qui affectent plus spécifiquement les aliments santé et les compléments alimentaires.
- Examiner les textes législatifs horizontaux relatifs:
 - > à l'étiquetage et plus particulièrement l'étiquetage nutritionnel;
 - > à la publicité relative aux denrées alimentaires;
 - > aux allégations nutritionnelles et de santé.
- Analyser les textes législatifs verticaux portant sur:
 - > les aliments contenant des nutriments, plantes ou autres substances (aliments enrichis et/ou compléments alimentaires);
 - > les aliments destinés à une alimentation particulière;
 - > les novel foods.

- Examiner les modalités de constitution d'un dossier de notification et les démarches administratives pour la mise sur le marché des aliments santé et compléments alimentaires.

- Intégrer la législation dans la pratique grâce à la présentation d'exemples et d'études de cas.

Compétences développées

- Validation de l'étiquetage de ces produits.
- Constitution d'un dossier scientifique de notification auprès des pouvoirs publics.
- Évaluation de la communication nutritionnelle et de santé afin d'éviter tout porte-à-faux avec la législation.
- Détermination des circonstances dans lesquelles il est requis d'entamer une démarche novel foods.

Publics

Tous les publics identifiés en page 3 ayant une formation supérieure (type long ou court) scientifique ou médicale ou, à défaut, une expérience professionnelle équivalente.

Toxicologie alimentaire, analyse des risques et responsabilité juridique.



Toxicologie alimentaire, analyse des risques et responsabilité juridique.

(Module REG 02)

Responsable du module

- Dr Guy Maghuin-Rogister,
Professeur émérite à l'Université de Liège.

Objectifs

- Acquisition des notions de base concernant l'évaluation de la toxicité potentielle des aliments en général et plus spécifiquement des novel foods, additifs et compléments alimentaires.
- Maîtrise des procédures afin d'évaluer le rapport sécurité/risque des nouveaux ingrédients des « aliments santé », à savoir:
 - > l'identification des ingrédients problématiques,
 - > l'évaluation de la toxicité à court, moyen et long terme,
 - > les tests toxicologiques adaptés à ces substances (connaissances de base et organismes ressources qui pratiquent ces tests),
 - > les lignes directrices de l'EFSA pour garantir l'innocuité d'une substance.
- Évaluation des différents types de risque (financiers, juridiques, liés à l'image,...) encourus préalablement à la commercialisation d'un « aliment santé » en permettant aux professionnels issus de différentes fonctions de l'entreprise (direction qualité, expert scientifique, expert juridique) de se coordonner.
- Identifier à qui incombe la responsabilité juridique et démonstration de la preuve d'innocuité d'une substance ou d'un ingrédient dans la chaîne de transformation alimentaire.

Compétences développées

- Identification de l'opérateur économique, responsable juridiquement, qui doit fournir la preuve d'innocuité d'un constituant de l'alimentation.
- Identification des substances pour lesquelles il est nécessaire d'entamer une procédure d'analyse des risques.
- Conception des tests toxicologiques adaptés aux novel foods, additifs et compléments alimentaires.
- Préparation à la conception d'un dossier toxicologique répondant aux exigences scientifiques de l'EFSA.
- Évaluation du bénéfice/risque alimentaire quant à la mise sur le marché d'un novel food.

Publics

Tous les publics identifiés en page 3 ayant une formation supérieure (type long ou court) scientifique ou médicale ou, à défaut, une expérience professionnelle équivalente.



La formulation des aliments santé (Module TEC 01)

Responsable du module

- Dr Christophe Blecker,
Chargé de cours à la Faculté Universitaire des
Sciences Agronomiques de Gembloux.

en insistant sur la façon de mettre en œuvre les molécules actives dans des matrices alimentaires souvent très complexes d'un point de vue physico-chimique.

Objectifs

- Présenter la démarche de formulation d'un aliment santé. En effet, la conception d'un aliment présentant des avantages spécifiques pour la santé engendre la plupart du temps, de nouvelles contraintes en matière de formulation. Que ce soit dans le cas d'un produit allégé (en matière grasse, sucre ou sel) ou dans celui d'un produit enrichi en un ou plusieurs composés d'intérêt physiologique, l'intérêt du module est de montrer comment adapter son approche à une nouvelle donne physico-chimique et organoleptique.

Publics

L'industrie alimentaire, le monde de l'enseignement et de la recherche. Les participants auront une formation scientifique universitaire ou supérieure de type long ou court ou à défaut, une expérience professionnelle dans le domaine.

Compétences développées

- Acquisition des concepts permettant de comprendre la structure et les propriétés des aliments et de leurs constituants (concepts de base relatifs à la formulation).
- Compréhension des nouvelles contraintes physico-chimiques liées à l'incorporation d'ingrédients à but physiologique (hydrophilicité/hydrophobicité, sensibilité chimique, compatibilité avec les autres ingrédients, vieillissement).
- Développement d'une vision pratique des solutions technologiques permettant d'exprimer et de préserver les atouts santé des constituants du produit alimentaire, en ce compris, le recours à des procédés de fabrication adaptés et/ou à de nouvelles technologies.
- Appropriation des différentes étapes nécessaires au développement de nouveaux aliments santé

[MODULE ÉCONOMIQUE]

Mise en œuvre d'une stratégie de développement et de lancement de nouveaux produits alimentaires de qualité différenciée à connotation santé.



Mise en œuvre d'une stratégie de développement et de lancement de nouveaux produits alimentaires de qualité différenciée à connotation santé. (Module ECO 01)

Responsable du module

- Dr Jean Michel Ronsse,
Président de la section publicité de l'IHECS,
Professeur à la Faculté Universitaire des sciences
agronomiques de Gembloux.

Objectifs

- Identifier les opportunités de croissance ou de diversification que sont potentiellement les aliments de qualité différenciée à connotation santé, pour un opérateur économique.
- Découvrir et cibler un marché potentiel.
- Évaluer la faisabilité pour un opérateur économique de:
 - > développer de nouveaux produits de qualité différenciée à connotation santé
 - > diversifier son panel de production en développant une nouvelle gamme de produits en fonction de ses ressources et de ses objectifs.
- Maîtriser les informations et les dispositifs assurant la coordination et le dialogue entre les différentes fonctions (R&D, marketing, droit) concernées par le développement de nouveaux produits
 - > Structure d'organisation particulière pour les nouveaux produits (comité de pilotage)
 - > Équilibre des fonctions
 - > Répartition des responsabilités
- Maîtriser les différentes étapes du processus de développement de nouveaux produits en vue de les appliquer au sein de son entreprise:
 - > Recherche et filtrage des idées
 - > Développement du concept et tests
 - > Commercialisation et Campagne de communication

- Maîtriser les concepts et méthodologies en vue:
 - > d'évaluer la faisabilité technique, commerciale, juridique, économique et organisationnelle du développement de nouveaux produits.
 - > de fournir des balises (indicateurs) et points de repères sur lesquels fonder la décision de conception et mise en œuvre ou d'abandon du projet de développement.
- S'approprier une démarche globale d'analyse, de prise de décisions stratégiques et de mise en œuvre opérationnelle dans le développement de nouveaux produits.

Compétences développées

- Positionner l'innovation que constituent les aliments de qualité différenciée à connotation santé dans la stratégie de compétitivité de son entreprise.
- Établir une stratégie de développement cohérente en fonction de la taille et des ressources de son entreprise.
- Concevoir une étude de faisabilité permettant de dégager les indicateurs aidant à la prise de décisions.
- Concevoir une structure d'organisation entre les différentes fonctions (R&D, marketing, production, juridique, etc.) qui participent au développement d'un nouveau produit.

Publics

Tous les publics identifiés en page 3 ayant une formation supérieure (type long ou court) scientifique ou médicale ou, à défaut, une expérience professionnelle dans le domaine.

En pratique



Langue du programme

Le programme se donnera en français.

Lieu de la formation

Gembloux.

Le certificat interuniversitaire

Porteur du label universitaire par le contenu et l'équipe enseignante, le programme mène à l'obtention d'un certificat interuniversitaire pour les participants qui suivent au minimum cinq modules et réussissent les épreuves d'évaluation portant sur les matières du programme.

Le certificat est assorti de crédits ECTS (2 crédits par module) valorisables lors de la poursuite d'un parcours de formation diplômant partout en Europe, moyennant validation par le jury du programme auquel le participant souhaiterait s'inscrire ultérieurement. Les participants qui ne présentent pas l'épreuve d'évaluation obtiennent une attestation de formation continue.

Droits d'inscription et réductions

Le droit complet d'inscription est de 400 EUR par module de 2 jours (ou de 4 soirées).

Une réduction de 100 EUR est accordée aux individus ou entreprises qui se situent en région wallonne.

Une réduction de 50 EUR est accordée aux entrepri-

ses qui relèvent du secteur agro-alimentaire qu'elles soient en région wallonne ou bruxelloise.

Ces réductions peuvent être cumulées.

Ces prix incluent les sessions de formation, le matériel pédagogique, les lunchs et les pauses café.

Par ailleurs, des possibilités de réduction s'appliquent en cas d'inscription multiple. (Inscription de plusieurs personnes d'une même entreprise ou inscription à plusieurs modules).

Inscriptions

Le formulaire d'inscription est disponible en ligne : <http://www.formation-continue-aliment-sante.be>

Date limite d'inscription : deux semaines avant le début du module.

En cas de désistement, une indemnité sera réclamée.

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler la formation si le nombre de participants est insuffisant.

En savoir plus

Anne Grzyb

Institut universitaire de formation continue (IUFC)

Place des Sciences, 4 bte 8

1348 Louvain-la-Neuve

Tél. (32 10) 47 91 25

Fax (32 10) 47 26 14

Courriel : anne.grzyb@uclouvain.be

Les partenaires universitaires



FACULTÉ UNIVERSITAIRE DES SCIENCES AGRONOMIQUES DE GEMBOUX

Unité de Technologie des Industries Agro-Alimentaires (IAA)

Les recherches menées par l'Unité de Technologie des IAA sont à la fois de nature fondamentale et appliquée. Leur objectif commun est l'étude de l'impact des interactions entre les propriétés des produits, les conditions de mise en œuvre, les traitements de conservation, le mode d'emballage et de stockage, sur la qualité globale et la sécurité de l'aliment. Chaque matière première possède des propriétés d'intérêt technologique et nutritionnel. En sa qualité de laboratoire de technologie des IAA travaillant dans une perspective d'applications industrielles, il lui appartient de connaître ces propriétés, pour ensuite les exprimer, puis les optimiser, pour enfin les valoriser au travers de processus industriels, et finalement les maîtriser ainsi que les contrôler.

UNIVERSITÉ CATHOLIQUE DE LOUVAIN

Groupe de recherche « Métabolisme et Nutrition » de l'Unité de pharmacocinétique, métabolisme, nutrition et toxicologie (PMNT)

Les principaux thèmes du groupe de recherche en Nutrition et Métabolisme de l'Unité PMNT sont axés sur les bases physiologiques et moléculaires du développement d'aliments fonctionnels. Plus précisément, les recherches portent sur les effets fonctionnels engendrés par des nutriments coliques en étayant les mécanismes moléculaires qui régissent la relation entre la microflore intestinale d'une part et l'immunité et le métabolisme énergétique d'autre part. Les applications en santé humaine sont abordées en collaboration avec des chercheurs cliniciens.

Groupe de biochimie cellulaire, nutritionnelle et toxicologique (BCNT)

Les activités de recherche du groupe BCNT se concentrent sur la relation « aliments et santé »; elles reposent sur la conjonction des disciplines suivantes: chimie alimentaire, biochimie, biologie cellulaire, nutrition animale et humaine et écotoxicologie. Au niveau animal, les recherches actuelles portent sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle de la matière grasse laitière, la contamination des animaux supérieurs par les polluants organiques persistants, et la détermination des besoins alimentaires des salmonidés et l'impact de leur alimentation sur la qualité nutritionnelle de leur chair. Au niveau végétal, les recherches portent sur la valorisation de denrées alimentaires sous-utilisées et de co-produits agroalimentaires via l'exploitation des propriétés santé des composés bioactifs qu'ils contiennent.

Service d'Endocrinologie et de Nutrition & Unité de Diabétologie et Nutrition

Ce service prend en charge dans une unité clinique au sein de l'hôpital universitaire Saint-Luc les patients présentant des pathologies dans le

domaine du diabète sucré, de la nutrition et des maladies métaboliques. Il comporte en outre une unité de recherche qui étudie les relations entre hormones et nutriments dans la régulation de la masse et du métabolisme musculaires. En effet, le maintien d'une masse musculaire squelettique optimale joue un rôle important dans la prévention de nombreuses maladies chroniques, notamment l'obésité et le diabète sucré de type 2.

UNIVERSITÉ LIBRE DE BRUXELLES

Laboratoire de Chirurgie Expérimentale L. Deloyers

Les principaux thèmes de recherche du Laboratoire de Chirurgie Expérimentale L. Deloyers se concentrent sur la relation entre la nutrition et le syndrome métabolique. Plus précisément, les recherches portent sur la mise au point de modèles expérimentaux in vitro et in vivo (chez l'animal et chez l'homme) visant à étudier d'une part le métabolisme intravasculaire et tissulaire d'acides gras et d'antioxydants et d'autre part l'effet de ces nutriments sur le métabolisme des lipides, la peroxydation lipidique et différents paramètres du syndrome métabolique.

UNIVERSITÉ DE LIÈGE

Service d'Analyse des denrées alimentaires du Département des Sciences des Denrées Alimentaires.

Le laboratoire d'analyse des denrées alimentaires est actif dans le domaine des risques chimiques associés aux denrées alimentaires, et plus particulièrement, les résidus de médicaments vétérinaires, les polluants organiques persistants tels que les dioxines, PCBs, pesticides, les hydrocarbures aromatiques polycycliques, etc.

Le laboratoire s'intéresse également à la nutrition, en étudiant la stabilité des acides gras (AG) polyinsaturés dans des produits enrichis en AG oméga 3. Les techniques mises en œuvre au laboratoire sont des techniques physico-chimiques (HPLC, GC- et LC-MS), mais aussi des tests in vitro sur cultures cellulaires, qui permettent de caractériser l'activité de contaminants chimiques ou de constituants alimentaires (interaction avec les récepteurs intracellulaires des dioxines et des hormones stéroïdes, pour les aspects « perturbateurs endocriniens »).

FACULTÉS UNIVERSITAIRES NOTRE-DAME DE LA PAIX – NAMUR

Unité de Recherche en Biologie Cellulaire (URBC)

L'Unité URBC est spécialisée dans l'analyse fine des effets de composants divers sur l'expression de gènes et l'expression protéique. Des techniques comme la RT-PCR en microfluidique, ou les gels bidimensionnels, sont fortement utilisées. On peut ainsi travailler sur des échantillons biologiques provenant de culture cellulaire. On parle d'études nutriginomiques ou nutriprotéomiques.





www.formation-continue-aliment-sante.be