

## Formation Maîtrise de l'ACRYLAMIDE EN BOULANGERIE

Cette formation d'une journée vous permettra de vous mettre à jour pour l'entrée en vigueur du règlement européen UE 2017/2158 le 11 avril prochain, qui établit des nouvelles mesures pour limiter les teneurs en acrylamide dans les produits de panification.

Vous aborderez également toute la problématique de l'Acrylamide dans les aliments (sa découverte, sa toxicité, les aliments concernés, sa formation,...) et les solutions possibles pour s'adapter au nouveau règlement.

Détail du programme en page 2.

### **FORMATION ORGANISÉE**

**LE JEUDI 19 AVRIL 2018  
DANS LES LOCAUX DE LA FEB**

#### **FEBP SERVICES**

34 quai de la Loire - 75019 Paris  
Téléphone : 01.53.20.70.30 / Télécopie : 01.40.23.91.16  
Email : [services@febpf.fr](mailto:services@febpf.fr) - [www.sitefeb.com](http://www.sitefeb.com)

# PROGRAMME

## I. COMPRENDRE D'OÙ VIENT LA PROBLÉMATIQUE DE L'ACRYLAMIDE DANS LES ALIMENTS

- Découverte de l'acrylamide dans les aliments (rappels historiques),
- Quelle(s) toxicité(s) pour l'acrylamide ? A quelles doses ?
- Quels sont les niveaux d'exposition pour la population européenne ?
- Quels sont les aliments concernés (les principaux contributeurs à l'exposition)
- Quel est le mode de formation de l'acrylamide dans différentes denrées alimentaires, avec un focus sur les produits céréaliers (point important pour comprendre les moyens d'atténuation) ?

## II. POURQUOI LES PRODUITS DE BOULANGERIE SONT-ILS CONCERNÉS ? COMMENT S'ADAPTER AU NOUVEAU RÈGLEMENT EUROPÉEN ?

- Quelles sont les mesures d'atténuation disponibles pour réduire les niveaux d'acrylamide dans les denrées alimentaires et, en particulier, dans les produits céréaliers ?
  - ◇ Principe ALARA (as low as reasonably achievable)
  - ◇ Agronomie
  - ◇ Matières premières et recette
  - ◇ Procédés de transformation
- Quelles sont les méthodes d'analyse disponibles (justesse, reproductibilité, limites...) ?
  - ◇ Méthodes directes : LC- et GC-MS
  - ◇ Méthodes indirectes : couleur, fluorescence...
- Présentation et échanges sur la réglementation (UE° 2017-2158)

## OBJECTIFS

- Appréhender la problématique de l'acrylamide dans les aliments
- Connaître la teneur du nouveau règlement européen 2017/2158
- Etre capable de mettre en place des nouvelles mesures pour réduire le niveau d'acrylamide dans les produits

## PUBLIC

- Responsables techniques, sécurité
- Responsables qualité, nutrition
- Responsables R&D

## INFORMATIONS PRATIQUES

**Méthode et moyens pédagogiques :** Apport de connaissance, Diaporama, fiches techniques

**Durée :** 1 journée (9H30 à 17H30)

**Date & lieu :** Jeudi 19 avril 2018 à Paris

Formation animée par Frédéric TESSIER — Enseignant chercheur à la faculté de Médecine Lille 2

**Tarif :** 420 euros ht par participant

# Formation MAITRISE DE L'ACRYLAMIDE EN BOULANGERIE Le 19 avril 2018

## BULLETIN D'INSCRIPTION

L'entreprise.....

Adresse .....

Représentée par .....

Tel / Email .....

Inscrit

Nom/Prénom/Fonction	Email

### Informations de facturation

Entité .....

Adresse .....

Contact / email.....

### **Règlement à réception de facture**

Par chèque, virement ou carte bancaire

#### **FEBP SERVICES**

34 quai de la Loire - 75019 Paris  
Téléphone : 01.53.20.70.30 / Télécopie : 01.40.23.91.16  
Email : services@febpf.fr - www.sitefeb.com