

# Cuisson-extrusion : de la maîtrise du procédé au produit fini

Dans un secteur où la performance industrielle et l'innovation produit sont essentielles, maîtriser la cuisson-extrusion devient un atout clé. Cette formation vous permet de comprendre, de façon accessible, comment les paramètres du procédé influencent directement texture, qualité nutritionnelle et stabilité des produits. Vous y trouverez des réponses concrètes aux enjeux du quotidien : variabilité des matières premières, pertes d'arômes, problèmes de texture ou de rendement. Avec des cas industriels et des ateliers pratiques, vous repartez avec des leviers immédiatement opérationnels pour sécuriser et optimiser votre ligne d'extrusion.

## OBJECTIFS DE FORMATION

- Appréhender la technologie de cuisson-extrusion, l'impact du procédé sur la formulation et sur les caractéristiques des produits

## PUBLIC

La formation s'adresse à des ingénieurs, techniciens et cadres dirigeants.  
Pas de prérequis.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Le parcours de formation associe des enseignements théoriques à leurs applications pratiques.  
Exemples d'ateliers pratiques : fabrication de produits expansés et conduite d'un cuiseur-extrudeur.

2 JOURNÉES EN PRÉSENTIEL

3 AU 4 FÉVRIER 2026  
INSCRIPTION JUSQU'AU 13 JANVIER 2026

Tarif : 990€ HT déjeuner inclus

Effectif : 5-10 personnes

Lieu : Halle de Technologie Alimentaire  
Campus Universitaire Montmuzard  
Rue Claude Ladrey - 21000 Dijon



CONTACTS

### Informations et inscription :

Valérie BERTHELOT  
Assistante module formation continue  
valerie.berthelot@institut-agro.fr  
03 80 77 26 89

Emmanuelle HÉRAL  
Chargée de gestion administrative  
emmanuelle.heral@institut-agro.fr  
03 80 77 26 83

### Questions techniques sur la formation :

Jonathan VALILA  
Responsable d'unité R&D  
Agroalimentaire  
Jonathan.valila@sayens.fr  
07 60 72 63 22

### Référent handicap :

Philippe CAYOT  
Référent Handicap  
philippe.cayot@agrosupdijon.fr  
03 80 77 40 31

En application de l'article 261-4-4 du Code général des impôts, les différents tarifs sont exonérés de TVA.

## CONTENU DE FORMATION

### Technologie de cuisson-extrusion

- 3 actions simultanées et continues : température, mélange/cisaillement, pression

### Principe et paramètres

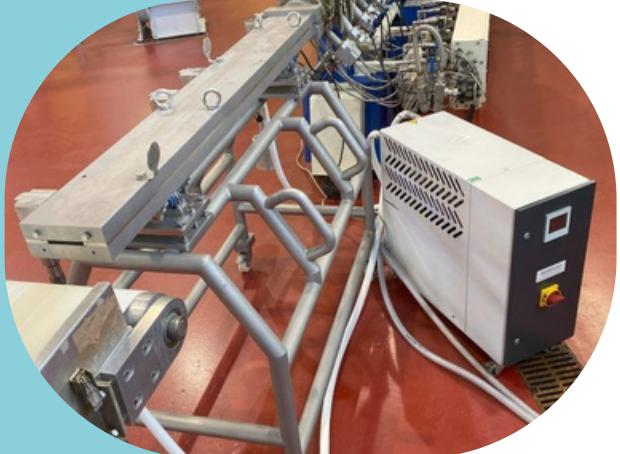
- Cuiseur-extrudeur monovis et bivis
- Paramètres de conduite

### Impact du procédé sur la formulation

- Transformation des macronutriments et micronutriments, conséquences sur les caractéristiques des produits
- Rôle de l'eau
- Impact du procédé sur les vitamines, arômes et colorants
- Témoignage d'un industriel

### Ateliers pratiques

- Fabrication de produits céréaliers (impact de la formulation et paramètres de conduite)



LES +

- Partenariat d'expertise entre SAYENS et l'Institut Agro Dijon
- Intervention de spécialistes
- Ateliers pratiques
- Échanges personnalisés
- Hall de technologie Alimentaire (2000m<sup>2</sup>, équipements pilotes)

## ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE ET INTERVENANTS

- Enseignants, chercheurs, ingénieurs et industriels

