

Les critères techniques pour choisir un emballage de produits alimentaires

Objectifs pédagogiques		Public et prérequis
Connaître les paramètres à prendre en compte lors d'un choix de matériaux et d'emballages plastique Connaître les différentes caractéristiques des matériaux plastiques (synthétiques et biodégradables) Savoir traduire ses besoins en cahier des charges Savoir analyser de façon critique les fiches techniques des fournisseurs Raisonner le choix de l'emballage en fonction des caractéristiques du produit, de la technique de conditionnement, des exigences réglementaires, du coût...		Public : Ingénieur et technicien des services Production, Qualité et R&D de tous secteurs de l'industrie agro-alimentaire Prérequis : Connaissances de base ou expérience en Service Qualité/marketing / R & D
		Intervenant
		Ingénieur et/ou technicien du CTCPA
Programme		
A – Les différents emballages plastiques - Panorama des différents emballages plastiques employés en agroalimentaire ; Terminologie et procédés de fabrication. B- Fonctions et contraintes liées à l'emballage et au conditionnement - Principales fonctions de l'emballage alimentaire ; - Les contraintes et risques de dégradations liés à l'emballage ; - L'intérêt du cahier des charges utilisateur / Fournisseur ; L'analyse fonctionnelle ; - Définition des spécifications techniques et rédaction du cahier des charges - Exemple concret. C- Les principaux matériaux plastiques synthétiques ou biodégradables et caractéristiques - Procédés de fabrication de films complexes ; - Revue des techniques d'impression ; - Caractéristiques mécaniques et physiques ; - Propriétés barrières des matériaux plastiques ; - Mise en œuvre du scellage et de la pelabilité des emballages	D- Les techniques de conditionnement - Principes du conditionnement sous vide, sous atmosphère modifiée, actif ; - Choix des technologies de conditionnement en fonction des facteurs d'altérations des aliments et des procédés de conservation associés ; - Choix des matériaux plastiques en fonction des machines de conditionnement ; E – Les enjeux réglementaires liés à la sécurité alimentaire et les contraintes environnementales - Sécurité alimentaire des emballages plastiques ; - Le respect des contraintes environnementales. F – Contrôle de l'adéquation Emballage-Produit-Process - Les paramètres à contrôler lors de la mise en œuvre du conditionnement ; - Les paramètres à contrôler sur le produit fini ; - Méthodologie pour valider la durée de vie d'un produit alimentaire.	
Méthode		Déroulement
Pédagogie active et participative. Echanges d'expériences et discussions. Exposés, diaporamas, exercices -Déjeuners rencontre pris en commun avec les intervenants -Validation des acquis par QCM et/ou étude de cas Remise de documentation et supports de formation Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires - Délivrance d'une attestation de stage		2 jours / 14 heures Dates et lieux : Avignon, 7 et 8 avril 2021 Tarif : 1100 € HT <i>Tarif demandeur d'emploi, sur devis</i>

N° délivrance existence : 1175 27 67 175

Contact : Sandra PAVAGEAU

Tél : 02 40 16 11 84

E-mail : contact.formation@ctcpa.org