ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION

Choisir et faire évoluer un emballage plastique adapté à son produit alimentaire

DUREE : 14,00 h		**PUBLIC** Responsables, ingénieurs et techniciens des services R&D, Qualité et Packaging des industries alimentaires. Formation également accessible aux collaborateurs de Production et des Achats impliqués dans le choix des emballages.
	Présentiel	**PRE-REQUIS** Connaître les produits alimentaires et les procédés de son entreprise Aucune connaissance préalable spécifique des matériaux plastiques n'est nécessaire.

OBJECTIFS DE FORMATION

- Identifier les caractéristiques du produit et les mécanismes d'altération qui déterminent ses besoins de protection.
- Comprendre les principales propriétés des emballages plastiques et leurs limites d'utilisation.
- Repérer les exigences de contact alimentaire et du PPWR à prendre en compte dans leur projet.
- Comparer plusieurs solutions d'emballage selon des critères techniques, environnementaux et économiques.
- Traduire leurs besoins en cahier des charges et analyser les informations des fournisseurs.
- Définir les vérifications et essais nécessaires pour valider un nouvel emballage ou un changement d'emballage.

DESCRIPTION & CONTENU

A — Comprendre les emballages plastiques alimentaires

- Les fonctions de l'emballage primaire et les interactions entre aliment, emballage et procédé.
- Les principales familles de plastiques utilisées en alimentaire et leurs usages.
- Le vocabulaire utile pour dialoguer avec un fournisseur : résine, film, multicouche, complexe, enduction, barrière, scellage et pelabilité.
- La distinction entre plastique vierge, recyclé, biosourcé, biodégradable et compostable.
- La lecture de la structure d'un emballage et l'identification du rôle de ses différents composants.

Application : observer des emballages et décrypter leur composition à partir d'échantillons et de fiches techniques.

B — Définir les besoins de protection du produit alimentaire

- Les caractéristiques du produit à prendre en compte : composition, pH, activité de l'eau, teneur en matières grasses, sensibilité à l'oxygène, à l'humidité et à la lumière.
- Les principaux mécanismes d'altération : développement microbien, oxydation, transferts d'eau, pertes d'arômes, évolutions de couleur et de texture.

- L'influence des procédés, des conditions de stockage, de la distribution et des usages consommateurs.
- La durée de vie visée et les critères de qualité et de sécurité à préserver.
- La traduction des besoins du produit en fonctions attendues de l'emballage.

Application : établir la fiche des besoins de protection d'un produit et identifier les informations manquantes.

C — Intégrer les exigences réglementaires et environnementales

- Les principes de conformité au contact alimentaire : conditions d'utilisation, migrations, traçabilité et déclaration de conformité.
- Les points de vigilance liés à l'utilisation de plastiques recyclés au contact alimentaire.
- Le PPWR : champ d'application, principales échéances et conséquences pour les emballages primaires alimentaires.
- Les exigences à examiner selon le cas : substances préoccupantes, recyclabilité, contenu recyclé, réduction des emballages, restrictions de certains formats, réemploi et marquage.
- La distinction entre obligations applicables, exigences futures et modalités restant à préciser.
- Les repères pour articuler réglementation européenne et dispositions françaises pertinentes.

Application : repérer les exigences concernant un emballage et préparer les questions à adresser au fournisseur.

D — Relier les performances de l'emballage au produit et au conditionnement

- Les propriétés barrières à l'oxygène, à la vapeur d'eau et aux autres gaz ; la protection contre la lumière.
- L'interprétation des données techniques : unités, épaisseur, température et humidité des essais.
- Les propriétés mécaniques, la résistance thermique, l'étanchéité, le scellage et la pelabilité.
- Les principes du conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée ; les emballages actifs selon les applications.
- La compatibilité entre emballage, machine, cadence et procédé de conservation.
- Les conséquences possibles d'un changement de matériau, de structure ou d'épaisseur sur le produit et la ligne.

Application : comparer deux solutions et repérer les performances documentées, les limites d'emploi et les points à vérifier.

E — Comparer les pistes d'évolution et construire le cahier des charges

- Les leviers à examiner : réduction de matière, adaptation du format, simplification des structures, amélioration de la recyclabilité, incorporation de recyclé et réemploi lorsque pertinent.
- L'évaluation de l'emballage complet : corps, fermeture, opercule, étiquette, encres et adhésifs.
- Les principes d'une comparaison environnementale intégrant l'emballage, le produit, les pertes alimentaires et les conditions d'usage.
- La distinction entre critères indispensables et critères d'arbitrage.
- Le coût complet : emballage, adaptation de ligne, cadence, rebuts et pertes de produit.
- La formalisation du cahier des charges : fonctions, performances attendues, conditions d'utilisation, exigences réglementaires et documents justificatifs.

Application : construire une grille de comparaison et compléter le cahier des charges du cas étudié.

F — Définir le plan de validation du choix d'emballage

- Les documents à vérifier avant les essais.
- Les essais de mise en œuvre : aptitude au conditionnement, réglages, scellage, intégrité et résistance.
- Les essais sur le produit emballé : transport, stockage, conservation et usage.
- Le suivi des critères microbiologiques, physicochimiques et sensoriels pertinents.
- L'intérêt et les limites des essais de vieillissement accéléré.
- La comparaison avec l'emballage existant lors d'une évolution.
- Les critères d'acceptation, les étapes de validation et les conditions de déploiement industriel.

Application : construire un plan de validation précisant les essais, les mesures et les critères de décision.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Apports techniques accessibles, observation d'emballages, analyse de documents fournisseurs et études de cas. Une trame de cahier des charges est complétée au fil de la formation.
En intra, les applications s'appuient sur les produits et documents de l'entreprise. En inter, les cas permettent de comparer des besoins de protection et des contraintes de conditionnement différents.

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Questions de compréhension et mise en application sur un cas : justification des critères de choix, identification des informations manquantes et proposition d'un plan de validation.

FORMATEURS


Caroline LEROY

Consultante formatrice en R&D innovation

Curieuse & enthousiaste, Caroline LEROY aime relever chaque jour de nouveaux défis ! Aider les entreprises à créer des produits innovants tout en respectant les contraintes réglementaires, c'est le cœur de son métier. Consultante passionnée, Caroline LEROY accompagne les entreprises dans leurs projets de développement produit, d'étiquetage (règlement INCO) & de valorisation nutritionnelle.

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr