

PROGRAMME DE FORMATION

Les nouvelles tendances alimentaires : emballages et environnement

DUREE : 7,00 h		PUBLIC Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Marketing et Achats des entreprises utilisatrices d'emballages. Technico-commerciaux des filières emballages et équipements
	Présentiel	PRE-REQUIS Aucun

OBJECTIFS DE FORMATION

- Connaître les tendances packaging et matériaux
- Identifier les différents axes pour innover grâce au packaging
- Connaître les propriétés des différents biomatériaux (biosourcés et/ou biodégradables)
- Appréhender les limites actuelles à l'utilisation des biomatériaux

DESCRIPTION & CONTENU

Les 7 fonctions de l'emballage

Les grandes catégories d'emballages et leurs enjeux

- Le carton / papier
- Les plastiques
- Autres (verre, acier,...)
- Problématique de recyclage / fin de vie
- Les directives politiques en Europe et en France

Innovation dans l'emballage : quelques exemples

- Fonctionnalisation des cartons / papier
- Recyclage de polyoléfines pour contact alimentaire
- Revalorisation du PET
- Procédé nanomulticouche : prévention du retorting
- Fonctionnalisation des surfaces polymères

Les biomatériaux

- Définition et segmentation
- Produits, caractéristiques et limites d'usage
- Marchés, acteurs et perspectives à 10 ans

MODALITES PEDAGOGIQUES

Livret de formation , illustration à l'aide d'exemple concrets

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

- Evaluation au fil de la formation à travers des questions-réponses
- Questionnaire de fin de session afin d'évaluer les acquis
- Certificat de réalisation remis à chaque stagiaire précisant les acquis de la formation

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr