

EMB 001

ATELIER TECHNIQUE - AMELIORER LA CONSERVATION DE SON PRODUIT PAR SON EMBALLAGE



OBJECTIFS VISÉS :

- Identifier les principales fonctions de l'emballage
- Aborder les différents matériaux pour mieux choisir ses emballages
- Comprendre l'importance du rôle de l'emballage dans la conservation des aliments
- Comprendre et appliquer la réglementation relative aux emballages



PROGRAMME

PREMIÈRE PARTIE

FONCTIONS TECHNIQUES DE L'EMBALLAGE

- Conserver et protéger le produit
- Fonctions techniques associées à une technologie de conservation : focus sur le conditionnement sous atmosphère modifiée.
- La durée de vie des produits préemballés
- **Etude de cas**

AUTRES FONCTIONS DE L'EMBALLAGE

- Fonction marketing de l'emballage
- informer les consommateurs : étiquetage des produits
- **Etude de cas**

DEUXIÈME PARTIE

MATERIAUX D'EMBALLAGE ET CONSERVATION DU PRODUIT

- Principaux matériaux d'emballage et spécificités
- Phénomènes d'interaction entre l'emballage et le produit
- **Quizz**

TROISIÈME PARTIE

EMBALLAGE : ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX ET RÉGLEMENTAIRES

- Exigences réglementaires relatives aux déchets d'emballage
- Eco conception des emballages
- Responsabilités des fournisseurs d'emballages et des entreprises utilisatrices
- **Quizz / Exercice pratique : Elaborer le cahier des charges de son emballage**

QUATRIÈME PARTIE

CAHIER DES CHARGES EMBALLAGES

- Facteurs de choix des emballages
- Traduction des besoins en cahier des charges pour consultation des fournisseurs d'emballages
- **Quizz**

CINQUIÈME PARTIE

LES MACHINES DE CONDITIONNEMENT

- Exemple de machines de conditionnement
- **Démonstration en halle technologique : focus sur le conditionnement sous atm. protectrice**



Accessibles aux personnes à mobilité réduite

Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

Les + PARM

Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques par un exemple d'application pratique
- Exercice d'application : Elaborer le cahier des charges technique d'un emballage

Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Quizz en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

TARIF SUR DEMANDE

Durée 2 jours
(14 heures)



PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC VISÉ

Chef d'entreprise,
responsable production,
responsable qualité,
responsable R&D des
entreprises agroalimentaires,
porteur de projets.

FORMATEURS RÉFÉRENTS

Françoise RÉGINA
Ingénieur Conseil
Agroalimentaire PARM

Elodie MAINGÉ
Ingénieur R&D PARM

CONTACT ADMINISTRATIF

Ketty ALOPH
Assistante administrative
formation@parm.mq
0596 42 12 78

LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM

DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION

Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique