

PROGRAMME DE LA FORMATION

EMBALLAGE ALIMENTAIRE : QUELLE(S) SOLUTION(S) CHOISIR POUR MON PRODUIT ALIMENTAIRE ?

à Ligépack de 9h à 17h30 (2 jours soit 14h).

Objectifs de la formation :

- > Connaître les matériaux et leurs caractéristiques pour comprendre leur comportement
- > Connaître les procédés de conservation et leur impact sur le choix des emballages
- > Identifier les points critiques pour anticiper / résoudre les problématiques de conditionnement

Durée :

- > 2 jours (soit 14 heures) De 9h à 17h30

Public concerné :

- > Ingénieurs et techniciens emballage d'industries agroalimentaires,
- > Acheteurs, responsables qualité d'industries agroalimentaires.

Compétences visées :

- > Savoir reconnaître les matériaux d'emballage
- > Savoir rédiger un cahier des charges
- > Savoir anticiper les problématiques de conditionnement
- > Savoir optimiser ses solutions d'emballages

Intervenant :

Julien GALLOT : Ingénieur emballage au sein de Ligépack en charge du pilotage des projets R&D de Ligépack, du développement de nouvelles gammes d'emballage et d'accompagnement conseil auprès de nos clients et adhérents.

Méthodes et outils pédagogiques :

Dossier technique remis à chaque stagiaire
Exposés
Déjeuner-rencontre pris en commun avec l'intervenant
Présentation d'échantillons

Modalités d'évaluation :

Cette formation ne donne pas lieu à une évaluation formalisée
Un questionnaire d'évaluation de la satisfaction des participants est remis en fin de stage

Niveau requis :

Pas de prérequis.

JOUR 1

- > **Introduction aux matériaux d'emballages**
 - Les plastiques rigides et souples
 - Les papiers et cartons compacts et ondulés
 - Le verre
 - Le métal / aluminium
- > **les process de conditionnement**
 - le conditionnement primaire
 - le conditionnement secondaire
- > **les procédés de conservation des produits alimentaires**
 - Les procédés de conservations
 - Les interactions avec les solutions d'emballages
- > **les caractéristiques et fonctionnalités des emballages**
 - cartons
 - Les familles de cartons et leurs caractéristiques générales
 - Les contraintes de mise en œuvre
 - Les points de vigilance

JOUR 2

- > **les caractéristiques et fonctionnalités des emballages**
 - plastiques
 - Leurs caractéristiques mécaniques
 - Les matériaux barrière
 - Les complexes
 - Les caractéristiques thermiques
 - Les points de vigilance
- > **choix des matériaux et optimisation**
 - la rédaction du cahier des charges
 - Contraintes produit
 - Contraintes internes
 - Contraintes externes
 - les procédures de contrôle de ses emballages à réception
- > **optimisation des emballages**
 - l'épaisseur
 - La transition vers les monomatériaux
 - Le travail sur le dimensionnel
 - Vers de nouveaux concepts

TARIFS (frais de déjeuners inclus) :

Adhérents : 1125€ HT

Non adhérents : 1250€ HT

Les formations proposées par Ligépack sont dispensées par des professionnels experts des filières de l'emballage et de l'agroalimentaire.

EN TRAIN (TGV ET TER) :

Arrivé à la gare du Mans sortir Gare Sud, prendre à droite et suivre le boulevard Marie et Alexandre Oyon jusqu'au rond-point.

Prendre ensuite à gauche jusqu'au numéro 57 du boulevard Demorieux.

HEBERGEMENT :

Il existe de nombreux hôtels de part et d'autre de la gare du Mans

Sylvie MOISON : Directrice générale de Ligépack, Sylvie Moison participe aux groupes de réflexions nationaux et réalise la veille réglementaire de façon à avoir une vision des évolutions auxquelles devront répondre les emballages.

PAR L'AUTOROUTE :

Depuis Nantes A11 (1h30min), Angers A11 (45min), Laval/Alençon A81 (30min) Rennes A81 (1h40) :
Sortie 8 - Le Mans Université, suivre Le Mans Centre, puis Autres Directions, sortie Le Mans Gare Sud.

Depuis Tours A28 (50min) :

Sortie 24 - Parigné L'Évêque, Rejoindre la D304 direction Le Mans, suivre Laval/Alençon, sortie Le Mans Gare Sud.

Depuis Paris A11 (2H15) :

Sortie 7 ou 8, direction Le Mans, suivre Autres Directions, sortie Gare Sud.

