

Emballages alimentaires :

innover pour la sécurité et la durabilité

► Jeudi 8 juin 2017



ProPack Food Training

Site de formation et d'informations sur l'emballage

Catherine Lorient

Responsable R&D - Direction des essais - LNE

Coordinateur du RMT ProPack Food

Les 17 partenaires du RMT ProPack Food



Les thématiques du RMT ProPack Food

- Lien étroit avec les **organisations professionnelles**, les **pôles de compétitivité** et les **agences**
- **Répondre** aux **besoins** des industriels **IAA** et de l'**emballage** en termes de **R&D**, de transfert d'**outils** et de **formation** sur 4 thématiques :

- Thématique 1 - Emballage et risques chimiques
- Thématique 2 - Fonctionnalisation des emballages
- Thématique 3 - Emballage et environnement
- Thématique 4 - Emballage et aptitude à l'usage

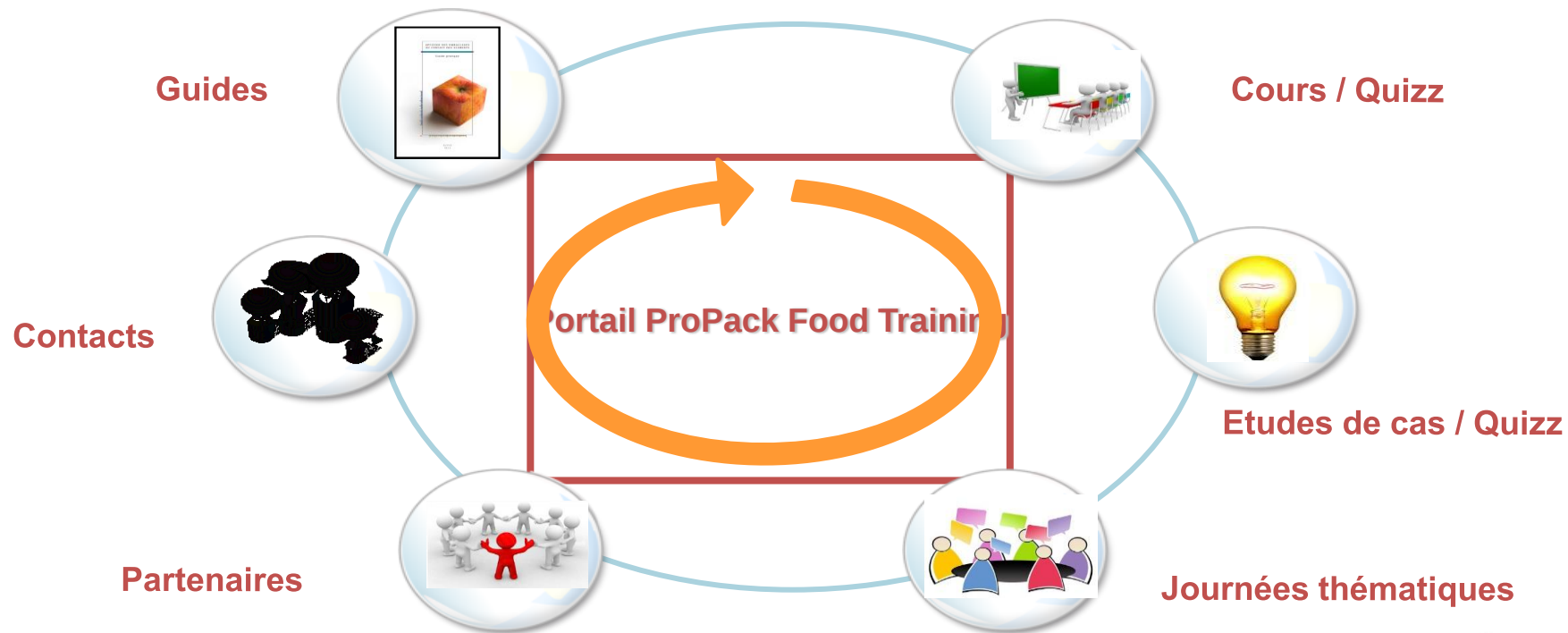
Génèse de ProPack Food Training

- **Valorisation des résultats** des programmes de **R&D** et des **travaux** du **RMT ProPack Food** auprès des **industriels IAA** et de l'emballage ainsi qu'auprès des **formateurs**

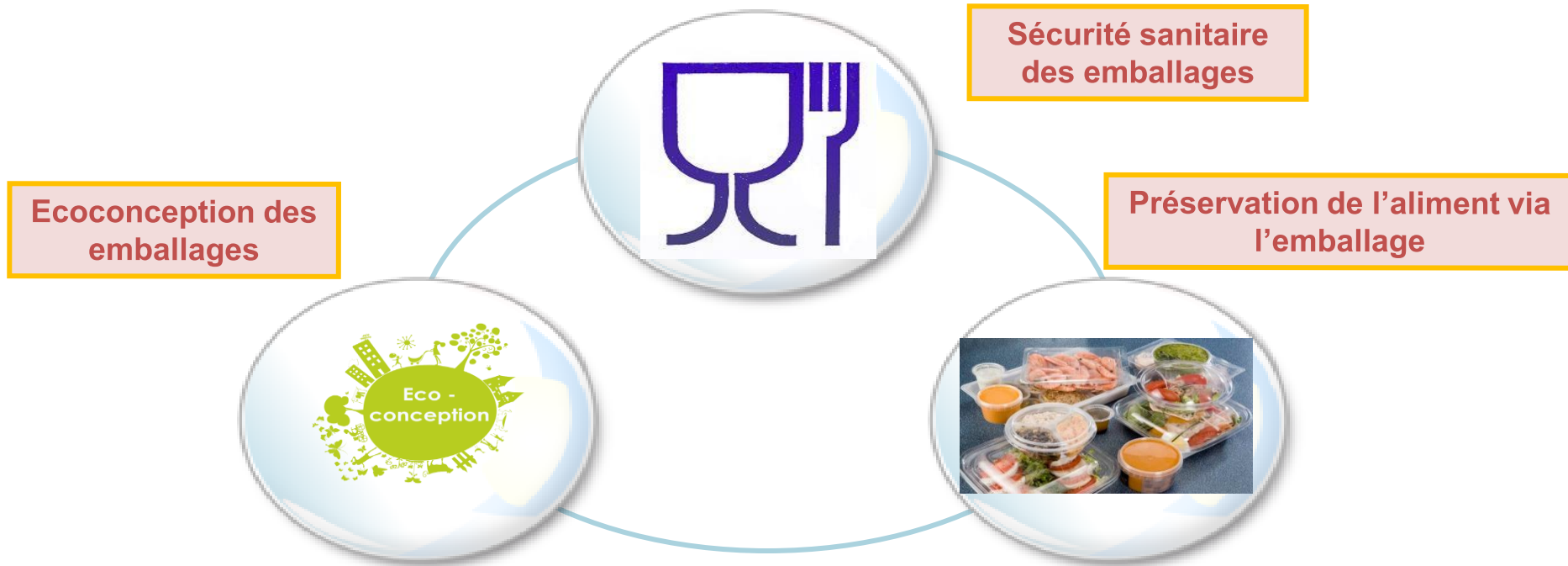


- **Portail pédagogique** basé sur le principe des « **serious games** », **accessible** en ligne après **identification**

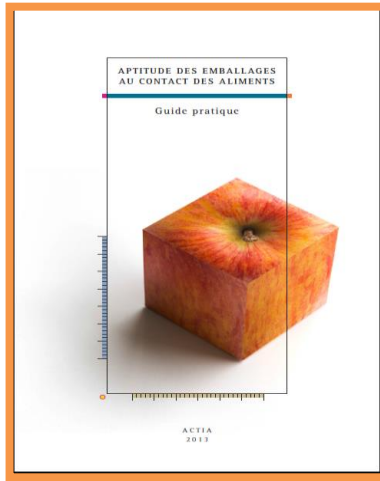
Organisation du portail ProPack Food Training



Thématiques du portail ProPack Food Training



Guides disponibles



ania
Association Nationale des
Industries Alimentaires

CLIFE
Comité de Liaison des Industries Françaises de l'Emballage

**Matériaux d'emballage et articles
au contact des denrées alimentaires**
-
Guide des relations clients / fournisseurs

3S in PACK
SOLUTIONS INNOVANTES POUR L'EMBALLAGE

CONCEPTION D'EMBALLAGE

GUIDE METHODOLOGIQUE

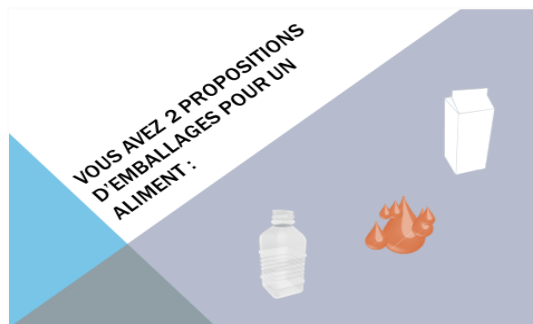
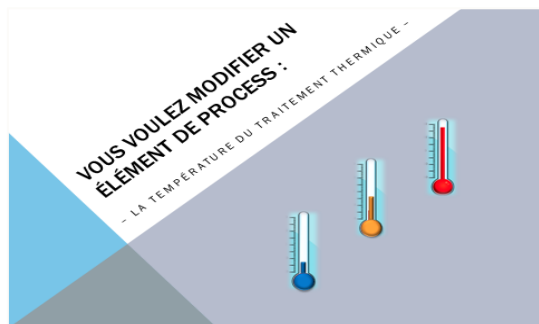
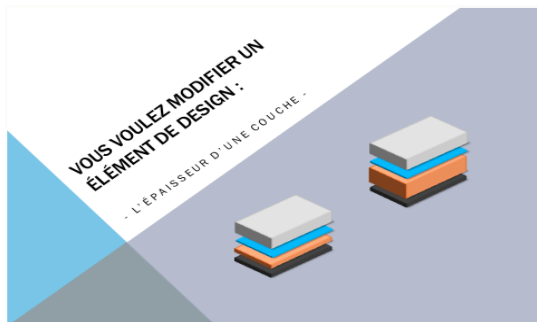
Auteurs

Jacques Thébault

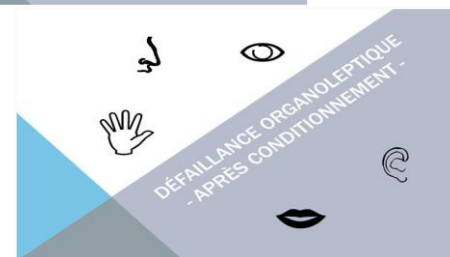
Marine Leong Ha



Cours en ligne sécurité alimentaire des emballages



Etudes de cas sécurité alimentaire des emballages



Cours en ligne écoconception des emballages



RMT
RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

PROPACK FOOD TRAINING

Accueil Guides Etudes de cas Cours Documentations Partenaires Contacts

COURS ECO-CONCEPTION

Introduction

Emballages et déchets d'emballages

Le recyclage

Conception & écoconception d'emballages

Les outils de l'écoconception

L'analyse de cycle de vie

INTRODUCTION

Ce chapitre de cours consacré à l'écoconception d'emballages permet de donner les bases sur lesquelles repose une telle démarche :
le contexte réglementaire
les principes et les objectifs
les méthodes et outils adaptés.

Il complète ainsi les autres chapitres consacrés à l'écoconception, guides pratiques et études de cas et peut constituer ainsi un support pédagogique à des formateurs intervenant sur le sujet.

Ces documents sont la propriété du RMT Actia ProPack Food et de leurs auteurs et ne peuvent donc pas être utilisés, dupliqués ou modifiés sans leur autorisation préalable.

Navigation

- Accueil
- Guides
- Etudes de cas
- Cours

Contacts

3S'INPACK

ACTIA

- **Colette Breyse** - Responsable du service emballage - cbreyse@3sinpack.fr - 04 73 28 64 04
- **Jacques Thébault** - Directeur - jthebault@3sinpack.fr - 04 73 28 85 22
- **Alice Dulas** - Chargée de mission - a.dulas@actia-asso.eu - 01 44 08 86 32

Etudes de cas écoconception des emballages



EXEMPLE DE CHANGEMENT DE DESIGN
Barquette pour salades composées



EXEMPLE DE RÉDUCTION À LA SOURCE
Bouteille d'eau minérale



EXEMPLE DE DIAGNOSTIC GLOBAL
Suremballage de bocaux de conserve



EXEMPLE D'UTILISATION D'ACV SIMPLIFIÉES
Emballage et distribution de repas à domicile

Cours en ligne préservation des aliments (en collaboration avec le RMT)

Qualima



GUIDE PRATIQUE MAP'OPT MODULE DE COURS N°1

Emballage sous atmosphère modifiée : lois régissant les phénomènes (solubilité, diffusivité), propriétés des gaz, mécanismes d'action du CO_2

1

12/2014 Map' Opt



GUIDE PRATIQUE MAP'OPT MODULE DE COURS N°3

Durée de vie microbiologique des aliments

1

12/2014 Map' Opt



GUIDE PRATIQUE MAP'OPT MODULE DE COURS N°2

Perméabilités au gaz des matériaux d'emballages : lois régissant les phénomènes, unités, facteurs influençant la perméabilité

1

12/2014 Map' Opt



GUIDE PRATIQUE MAP'OPT MODULE DE COURS N°4

Microbiologie prévisionnelle : Outil de simulation et de prévision de l'évolution de populations bactériennes

1

12/2014 Map' Opt

Etudes de cas préservation des aliments (en collaboration avec le RMT Qualima)



PROPACK FOOD TRAINING

Accueil	Guides	Etudes de cas	Cours	Documentations	Partenaires	Contacts
---------	--------	---------------	-------	----------------	-------------	----------

ETUDE DE CAS PRÉSERVATION

Introduction

Logigramme général

Fromage et Listeria monocytogenes

Fromage et Pseudomonas fluorescens

Chicken et Listeria monocytogenes

Chicken et Pseudomonas fluorescens

Saumon et Listeria monocytogenes

INTRODUCTION

Le projet Map'Opt supporté par l'ANR et le Pôle de compétitivité Valorial a été coordonné par Adria Développement avec l'appui des partenaires des RMT QUALIMA "Maîtrise de la qualité microbiologique des aliments" et RMT PROPACK FOOD « Emballage, Procédés, Aliments ».

Map'Opt s'est intéressé à étudier l'efficacité des atmosphères modifiées sur la qualité microbiologique des aliments ; plus précisément, MAP'OPT a permis d'expliquer, de quantifier et de modéliser les effets des atmosphères modifiées sur la croissance des micro-organismes selon le transfert de l'O₂ et du CO₂ à travers l'emballage et dans l'aliment. Les principaux facteurs étudiés ont inclus les caractéristiques de perméabilité des films, la composition en gaz, et les propriétés de solubilité et de diffusion de ces gaz dans l'aliment lui-même. La nature des micro-organismes et leurs métabolismes respiratoires (aérobie, anaérobie, microaérophile) ont aussi été des facteurs clés de ce projet.

Dans ce module, sont présentés :

Un logigramme général illustrant les paramètres à prendre en compte

Des cas d'études pour différents systèmes aliments/microorganismes/emballage & atmosphères modifiées

Pour plus d'informations sur la microbiologie prévisionnelle : <http://symprevius.eu/fr/>

Ces documents sont la propriété des auteurs des RMT Actia QUALIMA & RMT Actia ProPack Food et ne peuvent pas être utilisés, dupliqués ou modifiés sans leur autorisation préalable.

RMT QUALIMA : <http://www.actia-asso.eu/fiche/rmt-75-qualima.html>
RMT PROPACK FOOD : http://www.actia-asso.eu/fiche/rmt-78-propack_food_2.html

Journées thématiques

Interventions Pôles et
autres journées
techniques

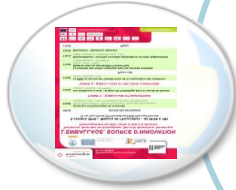


Paris 2009



Dijon 2011

Clermont-
Ferrand 2016



Mise en ligne des
conférences

Bourg-en-Bresse 2014



Avignon 2013



Partenaires et contacts



Merci de votre attention...
Plus de 800 inscrits...

<http://rmt-propackfood.actia-asso.eu>

Catherine Lorient

catherine.lorient@lne.fr

☎ 03 85 29 04 48 - 📞 06 08 75 53 60