



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



Eliminez le plastique de vos emballages ?

Les nouvelles tendances alimentaires : emballages et environnement
19 mai 2026 - Avignon en présentiel - 7h



Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :

Achats, environnement, direction, QSE

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Estelle MARIN, experte emballages/éco-conception Critt agroalimentaire Sud

Contact(s) Pédagogique(s)

Estelle MARIN -
estelle.marin@critt-iaa-paca.com

Contact Administratif

Lucile BEDEL
04 90 31 55 08
lucile.bedel@foodinpaca.com



AGROALIMENTAIRE SUD

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1

Nos résultats 2025 :

99,75 % d'atteinte des objectifs

99,80 % de satisfaction

Mise à jour le 15/01/2026



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Citer les tendances actuelles des packaging et propriétés des matériaux existants
- Identifier les points à vérifier pour une substitution aux matériaux plastiques



Programme

9h - 12h30 :

- Contexte réglementaire
- Ecoconcevoir ses emballages

13h30 - 17h :

- Réduire son empreinte environnementale (focus plastique)
- Alternatives aux plastiques
- Mobiliser les consommateurs/inciter au tri (guides et outils à disposition)



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Nous veillons à ce que nos formations soient accessibles à tous. Si vous avez des besoins spécifiques ou des situations particulières à prendre en compte, n'hésitez pas à contacter notre référente handicap pour organiser votre accueil : Sabrina JUILLAN (handicap@foodinpaca.com)



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



Tarifs Documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2026 : 650,00€ HT

Non adhérent 2026 : 850,00€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Documentation compris



Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapit (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapit Inscription obligatoire sur le site Ociapit

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 05/05/2026, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation

Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires

885 chemin de la Forêt - 84000 Avignon

Tél: 04 90 31 55 08 - critt@critt-iaa-paca.com

SIRET : 377 631 312 00057

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93840083884

www.critt-iaa-paca.com



Centre Interface ACTIA