



Repensez vos emballages et conditionnements : industrialisation et responsabilité environnementale

Comment allier maîtrise technique et impact environnemental ?

28 avril 2026 - Avignon en présentiel - 7h



Nouveauté 2026

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :

Dirigeant(e), Responsable RSE, HSE, Qualité, Environnement, Achats

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Estelle Marin, experte emballages/éco-conception et Benoit Mus, expert en performance industrielle 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 :

- Identifier les différentes fonctions d'un emballage alimentaire
- Citer les caractéristiques des grandes familles de conditionnements
- Mesurer l'impact environnemental d'un emballage
- Identifier les solutions de réduction d'impact environnemental
- Identifier les paramètres clés et points critiques d'un procédé de conditionnement



Programme

Matinée :

- Les 7 fonctions de l'emballage
- Description des caractéristiques des différents modes/types de conditionnement - Avantages/inconvénients
- Impact environnemental des emballages - Réduire cet impact par l'éco-conception

Après-midi :

- Quelles sont les solutions pour réduire l'impact environnemental et répondre aux exigences réglementaires (réutilisation, recyclabilité, réemploi)
- Déroulement d'un procédé de conditionnement - Repérage et explication des paramètres clés, des points critiques à maîtriser selon le type d'emballage



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 JUILIAN (handicap@foodinpaca.com)



Tarifs

Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2026 : 850,00€ HT

Non adhérent 2026 : 1 100,00€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 14/04/2026, 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