



Nouveau

Optimisez vos emballages de l'usine jusqu'au consommateur

Répondre aux obligations réglementaires et exigences clients
06 Juin 2023 à Aix-en-Provence (7h) h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé :

Responsable emballages, marketing, environnement, dirigeants

Prérequis :

Aucun.

Intervenant(e)



Isabelle DOR –
Consultante experte en
emballages
Isabelle.dor@club-internet.fr

Contact(s) Pédagogique(s)



Estelle MARIN,
Conseiller Technique
éco-conception
emballages – CRITT
Estelle.marin@critt-iaa-paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les dernières exigences réglementaires (réduction plastique, affichage des caractéristiques environnementales)
- Savoir identifier les points à vérifier pour une substitution aux plastiques



Contexte

Dans un contexte réglementaire visant à supprimer à long terme les emballages plastiques, et des consommateurs plus soucieux du devenir de leurs déchets, les entreprises utilisatrices de ces emballages doivent optimiser la gestion de leurs emballages. Cette journée donne les clés nécessaires pour savoir comment optimiser les emballages en vue de répondre aux exigences réglementaires et clients également.



Programme

9h00 à 12h30 - Contexte et réglementation environnementale

- Réglementations européennes et française sur les emballages
- Décret 3R (Réduire, Recycler, Réutiliser), appliqué aux plans quinquennaux d'éco-conception
- Point à date sur les filières de recyclage
- Obligation de l'affichage des caractéristiques environnementales
 - Taux de recyclé
 - Recyclabilité
 - Substances dangereuses

14h00 à 17h30 - Les alternatives au plastique en alimentaire

- Les emballages alternatifs potentiels
- Alimentarité des emballages alternatifs
- Exemples d'emballages en papier carton ayant remplacé des emballages en plastique
- Comparaison des impacts environnementaux
 - Les indicateurs d'impact plastique vs carton
 - Quelle communication adopter
- Bilan et conclusions



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

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Optimisez vos emballages de l'usine jusqu'au consommateur

Répondre aux obligations réglementaires et exigences clients

06 Juin 2023 à Aix-en-Provence (7h)

Contact Administratif



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@
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 Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2023 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

Non adhérent 2023 : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

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 22/05/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire SUD.

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le
17/02/2023