

Conditionnement et emballage des produits agroalimentaires : technologies, réglementation et éco-conception

Lien : https://afrique-formation.com/formation/conditionnement-et-emballage-des-produits-agroalimentaires-technologies-reglementation-et-eco-conception

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA232

CATÉGORIE
R&D, Formulation, Emballages et Éco-conception

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Comprendre les fonctions et les enjeux du conditionnement et de l'emballage des produits agroalimentaires.
- ✔ Identifier les matériaux d'emballage les plus adaptés selon les caractéristiques des produits.
- ✔ Maîtriser les principales technologies de conditionnement utilisées dans l'industrie agroalimentaire.
- ✔ Concevoir des emballages garantissant la qualité, la sécurité sanitaire et la conservation des aliments.
- ✔ Appliquer les exigences réglementaires relatives aux matériaux au contact des aliments et à l'étiquetage.
- ✔ Réaliser les contrôles qualité et les essais de performance des emballages.
- ✔ Optimiser les lignes de conditionnement grâce aux technologies d'automatisation.
- ✔ Intégrer les principes de l'éco-conception et de l'économie circulaire dans les projets d'emballage.
- ✔ Développer des solutions d'emballage innovantes répondant aux exigences des marchés et des consommateurs.
- ✔ Concevoir une stratégie globale de conditionnement alliant performance technique, conformité réglementaire, durabilité environnementale et compétitivité économique.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux du conditionnement et de l'emballage agroalimentaire

- Rôles et fonctions du conditionnement dans la chaîne agroalimentaire
- Différence entre emballage primaire, secondaire et tertiaire
- Enjeux de qualité, sécurité, conservation et marketing

2 / Matériaux d'emballage et leurs propriétés

- Plastiques, verre, métal, carton, papier et matériaux biosourcés
- Propriétés mécaniques, barrières et compatibilité alimentaire
- Critères de sélection selon le type de produit

3 / Technologies de conditionnement

- Conditionnement sous vide, sous atmosphère modifiée (MAP) et aseptique
- Emballage thermoscellé, operculé et thermoformé
- Technologies innovantes : emballages actifs et intelligents

4 / Conception et optimisation des emballages

- Dimensionnement et design des emballages
- Ergonomie, protection du produit et optimisation logistique
- Réduction des pertes et optimisation des coûts

Afrique Formation

5 / Réglementation et conformité des emballages alimentaires

- Exigences réglementaires nationales et internationales
- Matériaux au contact des aliments et sécurité sanitaire
- Étiquetage, traçabilité et conformité réglementaire

6 / Contrôle qualité et essais de performance

- Tests de résistance mécanique, d'étanchéité et de vieillissement
- Validation de la durée de conservation (Shelf Life)
- Contrôle qualité des emballages et des lignes de conditionnement

7 / Automatisation des lignes de conditionnement

- Équipements de conditionnement et de palettisation
- Robotisation et automatisation des lignes
- Optimisation de la productivité et maintenance des équipements

8 / Éco-conception et emballages durables

- Réduction des déchets d'emballage
- Économie circulaire, recyclabilité et réutilisation
- Intégration des matériaux biodégradables et compostables

9 / Innovation et tendances dans les emballages agroalimentaires

- Emballages connectés et intelligents
- Technologies numériques (QR codes, RFID, traçabilité numérique)
- Innovations répondant aux attentes des consommateurs et des marchés

10 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Sélection de la solution de conditionnement adaptée à un produit agroalimentaire
- Conception d'un emballage conforme, durable et économiquement viable

Afrique Formation

- Élaboration d'un plan d'amélioration intégrant performance, réglementation et éco-conception

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

04 au 08 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 05 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
26 au 30 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
21 au 25 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
16 au 20 Août 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés