

EMBALLAGES DURABLES ET PERFORMANTS: OPTIMISATION ET IMPACT EN CHARCUTERIE - 2025 —



BOZEC Arnaud
Ingénieur d'étude - Expert
HACCP en abattage-découpe

Autres experts

GIRARD Pierrick
ROUAULT Nicolas

Formation Présentielle 7 heures
Lieu de la formation Pacé (35)
Tarif 650 €

Pour qui ? —

Les responsables QSE
Les responsables Achats
Les représentants Direction, R&D

Objectifs / Compétences —

Cette formation est conçue pour aider les professionnels à comprendre l'importance stratégique des emballages dans l'industrie de la viande et de la charcuterie. Elle met l'accent sur la réglementation, la durabilité, l'impact environnemental et économique des choix d'emballages tout en prenant en compte leur rôle essentiel dans la conservation des produits.

Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis —

Aucun

Méthode pédagogique —

- **Exposés interactifs** : Présentation des enjeux réglementaires, environnementaux et économiques, avec des études de cas et des exemples concrets issus de l'industrie.
- **Ateliers pratiques** :
 - Analyse de scénarios de changement d'emballage dans des situations réelles, en utilisant des outils d'évaluation de l'impact environnemental et économique.
 - Discussion de solutions innovantes pour concilier durabilité et efficacité dans la conservation des produits.
- **Évaluations et retours d'expérience** :
 - Discussions sur les meilleures pratiques actuelles et comment adapter les stratégies en fonction des contraintes spécifiques de chaque entreprise.



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 04/11/2025

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

PROGRAMME EN COURS

Situation actuelle des emballages

- Partie 1
-

Incidence des emballages et mélange gazeux pour la conservation des viandes et charcuteries

- Partie 1
- Partie 2

Evaluation environnementale

- Partie 1
- Partie 2

Evaluation économique

- Partie 1
- Partie 2