



Code Formation : EMB

Dates : 20-21 avril 2010  
(nouvelles dates !)  
(2 jours soit 14h DIF)

Lieu : Dijon (notre Hall de  
Technologie Alimentaire)

Coût 915 € HT  
(voir réductions éventuelles  
sur le bulletin d'inscription)

#### Public

Dirigeants, cadres techniques et techniciens de R&D, Qualité, Production des industries alimentaires souhaitant maîtriser le conditionnement de leurs aliments afin d'optimiser la conservation de leurs qualités.

#### Intervenants

- Enseignants-chercheurs : AgroSup Dijon (ex-ENSBANA)...
- Industriels : fournisseurs d'équipements...
- Ingénieurs de Welience.

#### Formation complémentaire

- « Les arômes dans les aliments » (04-05/02/2010)

et bien d'autres dans différents domaines alimentaires...

## QUEL EMBALLAGE POUR QUEL ALIMENT

L'objectif de cette formation est de :

- comprendre les interactions entre l'aliment et son conditionnement : transferts de molécules, toxicité...
- connaître les différents matériaux d'emballage et atmosphères modifiées appliqués aux aliments ;
- découvrir les innovations dans ce domaine : emballages actifs et intelligents, films comestibles...

afin de permettre aux participants de faire les meilleurs choix dans le conditionnement de leurs produits alimentaires.

### Comprendre les interactions entre l'aliment et son conditionnement :

- Mécanismes de dégradation des aliments conditionnés : altérations microbiennes, influence de la température et de la lumière sur les produits... Comment le conditionnement peut-il limiter ces agressions ?
- Toxicité des emballages : qualité/sécurité des emballages à contact alimentaire, synthèse de molécules néoformées nocives, risques et moyens d'identification d'effets toxiques...

### Connaître les matériaux d'emballage et les atmosphères modifiées :

- Intérêt, applications et marchés, choix d'un film d'emballage, les différentes machines de conditionnement, les gaz utilisés, réglementation et sécurité...
- Impact de l'emballage et de l'atmosphère sur la qualité des aliments : diffusion des gaz, des molécules (eau, arômes...) à travers l'emballage...

### Découvrir les innovations dans ce domaine :

- Dernières innovations en matériaux : résistance à la chaleur, aux chocs mécaniques, réduction des épaisseurs, nouvelles formes (barquettes...), emballages à ouverture/refermeture faciles, emballages fractionnables, réutilisables...
- Nouvelles fonctionnalités par l'utilisation d'emballages actifs : incorporation d'agents actifs (éthanol, enzymes, arômes...), émetteurs d'agents antimicrobiens (absorbants d'O<sub>2</sub>, de CO<sub>2</sub>, d'humidité...), indicateurs de qualité, préparateurs (valves...)...
- Le cas des emballages comestibles : maîtriser les transferts d'eau et de solutés dans les aliments par l'utilisation de films barrières : définition, principe, caractéristiques, applications...

En collaboration avec AgroSup Dijon (ex-ENSBANA)  
et le RMT Propack Food



Pour plus de renseignements :  
Tél : +33 (0)3 80 39 66 17, [agroalimentaire@welience.com](mailto:agroalimentaire@welience.com)  
et retrouvez toutes nos formations et compétences sur [www.welience.com](http://www.welience.com)

## Les + des formations de Welience Agroalimentaire et Bio-industriel

- Des formations courtes et adaptées à vos problématiques industrielles
- Des interventions de spécialistes (scientifiques, industriels, technologues...) complémentaires
- Une visite de notre Hall de Technologie Alimentaire (présentation de procédés et leurs applications alimentaires)
- Des rendez-vous personnalisés pour discuter de vos besoins (mise au point de produits, amélioration, innovation...)
- Le tout dans une ambiance conviviale afin de faciliter les échanges entre participants et intervenants

# BULLETIN D'INSCRIPTION AUX FORMATIONS

PS : vous pouvez compléter les différents champs en cliquant dessus...



Code Formation :

Dates :

Coût unitaire (€ HT) :

Total (€ HT) :

(fonction du nombre de participants et des réductions éventuelles)

**A retourner par fax au  
+33 (0)3 80 39 67 73**

**ou par courrier à  
Odette HEISLER  
(service Formation) :**

**Welience Agroalimentaire  
et Bio-industriel**

Hall de Technologie Alimentaire,  
Rue Claude Ladrey  
Campus Universitaire Montmuzard  
21000 DIJON (France)

Tél. : +33 (0)3 80 39 66 17  
Fax : +33 (0)3 80 39 67 73

agroalimentaire@welience.com  
**www.welience.com**

**Coût :** il comprend les frais pédagogiques et les documents remis aux participants ainsi que les pauses-café et les déjeuners. Welience est une marque d'uB-Filiale qui est un organisme de formation agréé (n° d'agrément : 26-21-02490-21), ce coût est donc imputable sur votre **budget de formation continue** (dont l'utilisation est obligatoire pour toutes les entreprises, contactez votre OPCA) ou via le **DIF** (renseignez-vous auprès de votre société).

**Tarifs préférentiels :** votre société (même nom/adresse) bénéficie de réduction sur le prix initial :  
- si plusieurs inscriptions à une même formation : **-50% à partir de la 2<sup>ème</sup> !**  
- si plusieurs inscriptions à des formations différentes dans la même année civile : -15% sur la 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> formation, -20% sur les suivantes.

Code(s) Formation(s) déjà suivie(s) :

## > PARTICIPANT(S) (utilisez plusieurs bulletins si vous inscrivez plus de 2 personnes)

① Mme/M. Prénom NOM :

Fonction :

Tél. direct :

Courriel :

② Mme/M. Prénom NOM :

Fonction :

Tél. direct :

Courriel :

## > SOCIETE :

Adresse :

Tél. :

Fax :

Activité :

N° TVA :

N° SIRET :

Courriel :

Code NAF :

Taille :  PME (dans notre cas = ne fait pas partie d'un groupe de plus de 2000 salariés dans le monde)  
 Grand Groupe  
 Public

Signataire de la convention : Mme/M. Prénom NOM :

Fonction :

Courriel :

Tél. direct :

Règlement :  Société  Organisme de financement :

Si organisme de financement, n° de dossier (obligatoire) :

Adresse de facturation (si différente de la société) :

Signature et cachet  
de la société (obligatoires) :

## CONDITIONS GENERALES

### INSCRIPTION

Le nombre de participants étant volontairement limité à 20 personnes, nous vous invitons à réserver vos places sans tarder à l'aide du bulletin ci-dessous. Nous confirmerons alors votre inscription par courriel.

Toute inscription est suivie de l'établissement d'une *convention de formation* entre Welience et votre Société. Une *convocation* vous sera adressée environ deux semaines avant la formation, accompagnée d'un *plan d'accès* à nos locaux ainsi que d'une *liste d'hôtels* situés à proximité. A la fin du stage, une *attestation de présence* sera établie et accompagnera la *facturation* adressée à votre service formation ou à l'organisme finançant votre participation.

### MODIFICATION OU ANNULATION

Welience Agroalimentaire et Bio-industriel se réserve la possibilité de modifier le programme prévisionnel sans changer le thème général de la formation. Le programme définitif sera alors joint à la convention de stage envoyée avant la formation.

Welience Agroalimentaire et Bio-industriel se réserve le droit d'annuler une session si le nombre de participants est insuffisant. Les participants seront alors prévenus au moins une semaine avant et leurs inscriptions reportées à la session suivante.

En cas d'annulation du participant (à confirmer par écrit) intervenue moins de 10 jours ouvrés avant le début de la session, 50% des frais d'inscription restent dus. Pour une annulation le jour même de la formation, la totalité des frais d'inscription sera facturée. Les participants peuvent se faire remplacer à tout moment.

Votre signature ou le cachet de votre entreprise implique l'acceptation des conditions générales d'inscription.