

Ecoconception des produits Agro-Alimentaires



Dirigeants d'entreprise, responsables et techniciens QSHE, responsables et techniciens R&D d'entreprises agroalimentaires.

LE CONTEXTE

L'alimentation, à travers la production agricole et agro-alimentaire, est considérée comme étant à l'origine de **25 % des émissions françaises de gaz à effet de serre.**

C'est aussi le seul secteur où l'on peut jouer à la fois sur les trois leviers de lutte contre le changement climatique :

- la réduction des émissions de GES,
- la substitution des ressources fossiles par de l'énergie renouvelable produite à partir de biomasse,
- le stockage du carbone dans les sols et la biomasse.

L'article 15 de la loi du 10 février 2020, relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, prévoit un dispositif d'affichage environnemental volontaire, qui débutera par une expérimentation dans le secteur alimentaire dès 2020, dans le double objectif : d'information et de sensibilisation des consommateurs, d'évolution vers une offre plus durable des produits alimentaires.

À l'automne 2020, l'ADEME diffusera largement, notamment auprès des développeurs d'applications numériques, la version 3.0 de la base **AGRIBALYSE®** qui fournira des données d'impacts environnementaux avec les mêmes catégories d'aliments que la base de données nutritionnelle CIQUAL®. Cet outil permettra des **analyses croisées sur les enjeux environnementaux et nutritionnels des produits**

Dans ce contexte il est donc indispensable pour une entreprise agro-alimentaire, de connaître l'impact environnemental de ses produits et de ses procédés.

Il est aussi essentiel qu'elle puisse agir sur les leviers d'amélioration de la performance environnementale de ses activités, dans le but de réduire son empreinte environnementale, ses coûts de production et enfin d'identifier des sources d'innovation et de valorisation de ses produits.



OBJECTIFS DES FORMATIONS ILATE

- Acquérir les notions générales de la détermination de l’empreinte environnementale d’un produit alimentaire.
- Appréhender les principes et intérêts d’une démarche d’écoconception en Industries Agro-Alimentaires (IAA).

Matin

Les enjeux environnementaux, la spécificité des IAA

L’approche « cycle de vie » et l’évaluation des impacts environnementaux

- Le cycle de vie
- Les principaux impacts environnementaux
- L’Analyse de Cycle de vie
- L’approche monocritère Bilan Carbone®
- Des exemples de résultats

Déjeuner - Plateau repas compris

Après-midi

L’éco-conception

- Le principe de la démarche, son intérêt
- La mise en œuvre de la démarche
- Des exemples d’éco-conception

L’affichage environnemental des produits alimentaires

- Le contexte législatif et l’expérimentation
- Des exemples d’affichage ou d’information

INTERVENANTS



Fabrice BOSQUE
Responsable
Environnement & Eco-
Industries



Alexandre MORENO
Chargé de projets
Environnement

Le 15/10/2020

CRITT Agro-Alimentaire 1 rue
Marie-Aline DUSSEAU, 17000
La Rochelle

Le 22/10/2020

ITERG 11 rue Gaspard Monge
ZA Pessac-Canéjan 33610
CANEJAN

Le 29/10/2020

A Bayonne (lieu à définir)

Inscription en ligne >> [lien formulaire](#)

TARIF

550 € HT, frais de repas compris.

Ce montant tient compte de la contribution financière (DNAII-AC) pour le projet ILATE.

Cette action est susceptible d’être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : contactez directement votre OPCA.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT

Bruno MATHELLIER et
Pernelle MICHON
b.mathellier@crittiaa.com
p.michon@crittiaa.com
05.46.44.84.75

1 rue Marie-Aline DUSSEAU
ZA Technocéan - Chef de Baie
17 000 LA ROCHELLE

05 46 44 84 75
www.crittiaa.com
info@crittiaa.com

Critt Agro-Alimentaire