

Eco-concevoir vos produits alimentaires et vos emballages par la méthode de l'Analyse de Cycle de Vie (ACV)

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux et les objectifs de l'éco-conception et de la méthode de l'Analyse de Cycle de Vie (ACV)
- Être capable de gérer un projet d'éco-conception sur un produit dans son entreprise
- Expliquer la démarche d'ACV selon différentes étapes sur des cas concrets

Public visé

Toute personne souhaitant comprendre les principes fondamentaux de l'éco-conception

Programme

A/ Les principes et enjeux de l'écoconception

- Définition des notions clés de l'éco-conception et approche « cycle de vie »
- Les objectifs de l'éco-conception
- Les enjeux stratégiques et réglementaires pour les entreprises

B/ Comment mettre en place une démarche d'éco-conception ?

- Les 6 étapes pour la mise en place d'une démarche d'éco-conception
- Identification des axes d'amélioration prioritaires selon la faisabilité technico-économique et environnementale
- Guides génériques et sectoriels

Exemples de démarches d'éco-conception

C/ L'ACV comme outil d'évaluation

- Les étapes pour réaliser une ACV
- Outils et bases de données
- Exemples d'application de l'ACV sur des cas concrets : produit, service et/ou emballage

D/ Comment communiquer sur ma démarche ?

- Les enjeux de la communication environnementale
- La revue critique externe
- Panorama des outils de communication existants
- Lien avec l'affichage environnemental

Connaitre les limites de l'ACV

Eco-concevoir vos produits alimentaires et vos emballages par la méthode de l'Analyse de Cycle de Vie (ACV)

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative.
- Echanges d'expériences et discussions.
- Exposés, diaporamas, exercices et travaux pratiques
- Evaluation du stagiaire par questionnaire
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence

Les intervenantes

Margaux COLOMBIN & Pauline AUDOYE, Ingénieures expertes du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h 13h30 à 17h	12 + 13 décembre 2024	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

