



LICENCE PROFESSIONNELLE METIERS DE L'EMBALLAGE ET DU CONDITIONNEMENT



Parcours proposés

- › Qualité, sécurité et impact sur l'environnement de l'aliment et de son emballage

Présentation

La licence professionnelle **Métiers de l'emballage et du conditionnement**, parcours **Qualité, Sécurité et Impact sur l'Environnement de l'Aliment et de son Emballage (ALIPACK)** dispensée à l'IUT de Montpellier-Sète est basée sur une approche transdisciplinaire pour une vision globale et prospective du couple « emballage/produit ». L'originalité de cette formation réside dans la place de choix qu'elle laisse au produit biologique lui-même et à ses exigences très particulières qui sont déterminantes pour la mise en œuvre d'un emballage. L'emballage, qui, au travers de ses nombreuses fonctions, est devenu un instrument essentiel pour la conservation de la qualité des produits alimentaires.

Objectifs

L'objectif de la licence professionnelle ALIPACK « Qualité, sécurité et impact sur l'environnement de l'aliment et de son emballage » est d'acquérir une vision globale et prospective du couple « aliment / emballage » de façon à répondre aux enjeux majeurs des industries agro-alimentaires, à savoir la réduction des pertes et gaspillages alimentaires par un

maintien aussi long que possible de la qualité (nutritionnelle, organoleptique, microbiologique) des aliments et la réduction des impacts environnementaux du couple aliment/emballage, tout en assurant la sécurité du consommateur.

La LP ALIPACK est donc basée sur une approche transversale et pluridisciplinaire qui vise à apporter toutes les connaissances, les compétences et les outils nécessaires pour mener à bien une gestion intégrée de la qualité (y compris qualité environnementale) et de la sécurité du consommateur dans les industries agro-alimentaires. L'originalité de la LP ALIPACK réside dans la place de choix qu'elle laisse au produit biologique lui-même et à ses exigences très particulières qui sont déterminantes pour la mise en œuvre d'un emballage. La gestion de la qualité, de la sécurité sanitaire et de l'impact sur l'environnement nécessite une adaptation du procédé de fabrication et aussi une maîtrise complète de la conservation de la qualité des produits alimentaires.

Savoir faire et compétences

La formation apporte ainsi aux étudiants les compétences suivantes :

- Savoir choisir un procédé de transformation et/ou de conditionnement en fonction des propriétés du produit alimentaire à préserver (sur la base de solides connaissances des caractéristiques physico-chimiques et nutritionnelles des aliments, des mécanismes d'altération des aliments, des



grands procédés de conservation et de conditionnement des aliments) ;

- Savoir choisir un matériau et dimensionner un emballage (primaire, secondaire, tertiaire) en fonction des contraintes liées au produit et à son utilisation (sur la base de solides connaissances des grandes classes de matériaux d'emballage et de leurs propriétés) ;

- Savoir gérer le conditionnement des produits sensibles (fruits et légumes, fromages, vins) pour lesquelles les pertes sont les plus importantes ;

- Savoir mettre en œuvre les principales techniques d'emballages sous atmosphères contrôlées et modifiées ;

- Savoir réaliser une étiquette en accord avec les obligations réglementaires ;

- Maîtriser les moyens techniques permettant de caractériser les interactions contenant/contenu selon la législation en vigueur ;

- Savoir gérer et optimiser une ligne de production et/ou de conditionnement dans une entreprise agro-alimentaire;

- Être capable d'assurer une gestion intégrée de la qualité et de la sécurité (y compris environnementale) de l'aliment et de son emballage ;

- Maîtriser la réglementation en vigueur en terme d'hygiène, de sécurité et de qualité dans les industries agro-alimentaires et de l'emballage (référentiels ISO, BRC, IFS) ; maîtriser les outils statistiques de contrôle de la qualité ; savoir pratiquer l'HACCP ; connaître les obligations de traçabilité

- Savoir rédiger un cahier des charges et connaître le principe de l'analyse fonctionnelle

- Savoir proposer des alternatives en terme de technologies propres et économes pour l'environnement tout en analysant la faisabilité financière pour l'entreprise (emballages biodégradables, traitement des déchets, gestion des effluents)

- Savoir s'intégrer rapidement dans le monde professionnel (maîtrise de l'anglais, des outils de gestion de projet et d'entreprise, du champ technologique et de la communication orale et écrite afférente).

Par ailleurs, le contenu de la formation ALIPACK permet de développer les qualités individuelles des étudiants suivantes :

- Autonomie

- Prise d'initiative et de responsabilités

- Rigueur dans la conduite et la gestion de projets

- Rigueur technique

- Capacité à s'intégrer dans une équipe et à encadrer éventuellement des équipes opérationnelles

- Capacité à suivre l'évolution technologique de son champ de compétence au sens large ce qui suppose l'acquisition des fondamentaux et à aborder des tâches complexes

Organisation

Admission

Public cible

D'une manière générale, la LP ALIPACK s'adresse à :

- des étudiants de niveau BAC+2 minimum dans les domaines des Sciences de la vie ou des Sciences des matériaux (BTS, L2, DUT).

- à des professionnels des industries alimentaires ou de l'emballage, en formation continue.



Et après

Poursuite d'études

La poursuite d'études n'est pas encouragée à la suite d'une licence professionnelle.

Passerelles et réorientation

Validation des crédits ECTS acquis.

Insertion professionnelle

Métiers exercés après l'obtention du diplôme (niveau de qualification équivalent ou supérieur à une LP) :

- Responsable laboratoire contrôle qualité & sécurité
- Responsable d'équipe ou de production
- Responsable logistique et ordonnancement
- Assistant ou responsable Recherche et Développement
- animateur ou responsable Qualité
- Technico-commercial pour des équipementiers ou des sociétés de service
- Assistant ingénieur dans des laboratoires publics de contrôle ou de recherche (AFSSA, INRA, DSV, Université, CNRS...)
- Réceptionneur agréé de matières premières (logistique/qualité)
- Responsable achat (logistique/commercial/qualité)
- Responsable de production (management) avec une composante logistique et qualité

- Responsable gestion des effluents et des déchets

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique
Hélène Angellier-Coussy

Secrétariat Département Génie Biologie

☎ 04 99 58 50 82

✉ iutms-gb@umontpellier.fr

Lieu(x)

📍 Montpellier - IUT

En savoir plus

Site Internet du département Génie Biologique

🔗 <https://geniebio-iutms.edu.umontpellier.fr/licences-professionnelles/alipack/>



Programme

Organisation

Formation initiale classique : Stage de 16 semaines et projet tuteuré de 150h.

Formation par alternance : Le rythme d'alternance est de 3 à 5 semaines en centre et de 4 semaines entreprise (en entreprise seulement dès avril), pour un total de 16 semaines de formation et 36 semaines en entreprise.

Le contenu pédagogique est découpé en six unités d'enseignement (UE) dont les trois premières correspondent au cœur de la formation, tandis que la quatrième est dédiée à des enseignements généraux pour l'entreprise, la cinquième au projet tuteuré et la sixième au stage.

Chaque UE (hors projet tuteuré et stage) comprend des séances de cours dont certains sous forme de conférences, de TD et TP, et des visites d'entreprises. Les deux premières UE, d'un volume horaire chacune de 95 heures, permettent aux étudiants de compléter et/ou acquérir les bases (selon leur formation initiale) à la fois en Sciences et Génie alimentaire (UE 5.1) de septembre à octobre, et en Sciences des matériaux et Génie du conditionnement (UE 5.2) d'octobre à novembre.

Les étudiants acquièrent ensuite des compétences nouvelles et transversales dans l'UE 5.3 « Qualité, Sécurité et Impact sur l'environnement des Aliments et de leurs Emballages » qui est le cœur de la formation, de novembre à janvier, d'un volume horaire à peu près équivalent aux UE1 et 2 réunies (soit 180 heures).

L'UE 6.1 « formation générale pour l'entreprise » est effectuée tout au long de l'année et représente 80 heures d'enseignements.

Les enseignements de gestion d'entreprise sont effectués sur une semaine complète, en janvier généralement, pour permettre la mise en place de jeux de simulation.

Les cours d'anglais sont réalisés en étroite association avec le projet tuteuré (UE 6.2) de façon à ce que les étudiants acquièrent non seulement le vocabulaire scientifique général, mais aussi le vocabulaire spécifique à leur formation pour leur permettre de réaliser leur soutenance de projet tuteuré en anglais. Les cours d'anglais démarrent dès début novembre, sous la forme de séquences de plusieurs demi-journées.

L'UE 6.1 comprend également les cours de statistiques et de rédaction scientifique mis en pratique dans la rédaction de compte-rendu de certains TP des UE 5.1, 5.2 et 5.3.

Le projet tuteuré (UE 6.2) démarre en novembre et représente 120 heures de travail personnel. La période de stage (UE 6.3) intervient de mi-février à mi-juin.

Qualité, sécurité et impact sur l'environnement de l'aliment et de son emballage