



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



Structure de formation

IUT Montpellier-Sète



Langue(s) d'enseignement

Français

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 oeuvre 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 oeuvre 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

Conditions d'accès

Procédure d'inscription en ligne et pour une durée limitée : ecandidat.umontpellier.fr

L'inscription en Licence Professionnelle à l'IUT, est composée de 3 étapes. Chaque étape doit être validée pour passer à la suivante :

Étape 1 – Recevabilité du dossier :

- * Être titulaire d'un Bac +2 ou en cours*.
- * Dossier complet.

Étape 2 – Admissibilité : Prononcée par une commission pédagogique après examen du dossier (Curriculum Vitae, Lettre de Motivation, Relevé de notes... détail sur e-candidat). Sous réserve, la commission peut demander d'autres pièces au dossier.

Étape 3 – Admission définitive : Soumise à la signature d'un contrat d'alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) au sein d'une entreprise avec des



missions en adéquation avec la thématique de la LPro, dans la limite des places disponibles de la formation.

Profils adaptés : Titulaires d'un bac+2 dans les domaines des sciences de la vie ou des matériaux (L2, DUT, BTS, DUST).

Aux professionnels de l'agro-alimentaire ou de l'emballage qui souhaitent acquérir des compétences complémentaires (formation continue par module).

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

Poursuites d'études

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

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/>