

L'ECO-CONCEPTION DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE

STAGE N° 48 - 2026

NIVEAU PERFECTIONNEMENT

ORGANISATION

Date : les 26 et 27 Novembre 2026 (Semaine 48) matin

Durée : 2 x 0.5 jours – 7 heures

Formateurs référents :

Axel CARTIER – ACTALIA – Unité Produits laitiers

Tarif : 465 € HT

Lieu : Distanciel

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ACTALIA

Tél. : 02 23 48 55 86

Contact :

ANFOPEIL

Tél. : 03 84 37 27 24

accueil@anfopeil-enil.fr

Pour information, l'ouverture de cette formation a lieu si, au minimum, **trois personnes** sont inscrites.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Responsables environnement, RSE, Développement Durable, Dirigeant, Directeur d'un site de transformation laitier ... Personnel encadrant etc

Posséder un 1^{er} niveau de connaissances de la thématique par une expérience professionnelle et/ou une formation.

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au moins 15 jours avant le début de la date de démarrage de la formation.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

La formation est animée par un chargé de projet environnement impliqué dans plusieurs projets nationaux et européens relatifs à l'écoconception et à l'évaluation de l'empreinte environnementale de produits agroalimentaires via l'Analyse de Cycle de Vie (ACV). Il participe notamment à l'application de la méthodologie « Dairy Product Environmental Footprint » dans le secteur laitier. Les échanges pourront cibler des préoccupations particulières des stagiaires. Le guide européen du BREF alimentaire sera mis à disposition numériquement à l'issue de cette formation.



FFRE REGIONALE
catalogue de formations

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

l'Analyse du Cycle de Vie et son application au secteur laitier

- Nommer les enjeux environnementaux du secteur laitier
- Enoncer les principes de la pensée cycle de vie et la notion d'impact environnemental
- Citer les textes de référence sur l'ACV
- Schématiser les étapes du cycle de vie d'un produit alimentaire
- Décrire les différents types de données qui permettent de calculer un indicateur ACV
- Résumer les grands principes de la méthodologie Dairy PEFCR

Principes et étapes clés de la démarche

Expliquer les principes clés de l'éco-conception

- Enumérer les étapes d'une démarche d'éco-conception
- Reconnaître les différents niveaux d'éco-conception
- Citer les principaux outils d'éco-conception disponibles pour le secteur agro-alimentaire

CONTENU DE LA FORMATION

l'Analyse du Cycle de Vie et son application au secteur laitier (25 novembre 2025 de 9h à 12h30)

- Sensibilisation aux enjeux environnementaux du secteur laitier
- Évaluation de la performance environnementale : l'ACV, outil d'aide à la décision
- La quantification de la performance environnementale des produits laitiers dans le cadre de l'UE : Le Dairy PEF (Product Environmental Footprint)
- Introduction à l'écoconception

Principes et étapes clés d'une démarche d'éco-conception (27 novembre 2025 de 9h à 12h30)

Initiation à la démarche d'écoconception : concept, étapes, organisation.

- Exemples de démarches d'éco-conception dans le secteur agro-alimentaire
- Présentation de quelques pistes d'éco-conception à l'échelle d'un site agro-alimentaire (issues du guide européen BREF pour le secteur alimentaire)
- Les opportunités d'accompagnements techniques et financiers pour vos projets

N.B : La session du 25 Novembre 2025 sera réalisée avec les stagiaires de la formation ANFOPEIL n°56 « L'affichage environnemental des produits alimentaires ».

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.