



INNOVER PAR L'EMBALLAGE

Valorisez vos produits et optimisez leur conservation

27/06/2012 - PARIS

Pourquoi participer à cet événement

- Le rendez-vous annuel des professionnels de l'emballage
- Un point d'actualité sur les nouvelles techniques de conservation
- Le témoignage de personnalités incontournables du secteur de l'emballage

Journée animée par Henri SAPORTA, Rédacteur en chef d'EMBALLAGES MAGAZINE, et Yves PUGET, Directeur de la Rédaction de LSA

Accueil des participants

CONSERVATION PAR L'EMBALLAGE : CONCILIER RÉGLEMENTATION ET BONNES PRATIQUES

ALLOCUTION D'OUVERTURE État des lieux et tendances du marché de l'emballage à l'horizon 2013 : relever les défis de la conservation

Sécurité alimentaire, Bisphénol A, Phtalates, réforme de l'étiquetage... : enjeux et perspectives de la législation européenne et française en matière d'emballage

- Bisphénol A, Phtalates : quels sont les prochaines échéances réglementaires et les projets de lois en cours
 - Se préparer à l'entrée en vigueur de la réforme globale de l'étiquetage de 2014
-

Délais de conservation et choix des emballages: quels impacts sur le comportement du consommateur

- Point réglementaire sur les dates de conservation (DLC, DLUO) par catégorie de produit
 - Perception psychologique des délais de conservation et attentes du consommateur: quelles conséquences sur les arbitrages des fabricants et des industriels
 - Nouvelles technologies de conditionnement : comment allonger la DLC et la DLUO des denrées périssables
-

Pause

Durée de vie des produits MDD : cerner les attentes des clients et collaborer avec ses fournisseurs

- Quel est le poids des performances de conservation et de praticité de l'emballage dans la sélection des produits de marques
 - Naturalité, préservation des qualités organoleptiques... : quelles tendances et évolutions à venir pour les emballages des MDD
 - Emballages individuels ou refermables : dans quelles catégories de produit proposer ce type de packaging pour stimuler l'achat
 - DLC et DLUO : le point de vue d'un distributeur
-

Exploiter le design pour mettre en évidence la fonction de conservation de l'emballage

- Quels codes couleurs, formes ou sémiotiques utiliser pour valoriser les critères de conservation de l'emballage et la performance du produit sur le long terme
- Optimiser le dosage par l'emballage pour satisfaire le consommateur
- Collaborer efficacement avec votre agence de design pour mieux valoriser vos innovations packaging

SAISIR LES OPPORTUNITÉS DE L'INNOVATION DANS L'EMBALLAGE

Conditionnement aseptique : comment réduire l'utilisation de conservateurs

- Déterminer les avantages organoleptiques, nutritifs et de texture du conditionnement aseptique : quelles applications possibles
- Maîtriser les procédures de sanitation et d'hygiène à mettre en œuvre
- Opter pour un conditionnement aseptique : quels coûts et quel retour sur investissement

Déjeuner

Nouvelles techniques de conservation : comment allonger la durée de conservation tout en préservant la naturalité du produit

- Champs pulsés, ionisation, micro-ondes, microfiltration, hautes pressions... : tour d'horizon des différentes techniques
- Focus sur l'embouteillage haute pression : quelles opportunités offertes par cette technique
- Comment promouvoir sa technologie innovante auprès du distributeur et du consommateur final

Co-développement : mettre en œuvre une démarche pro-active dans le développement de solutions emballages innovantes VERALLIA

Flacon pompe, système airless... : quelles innovations pour diminuer le taux de conservateurs et optimiser le taux de restitution d'un produit cosmétique

- restitution d'un produit cosmétique
- Protection microbiologique et réduction des conservateurs : comment le packaging répond au juste besoin et aux préoccupations de « sécurité produit » du consommateur
- Mettre en œuvre un processus d'innovation collaborative avec ses fournisseurs dans le développement d'un nouvel emballage
- Comment informer le consommateur sur les innovations de l'emballage

Le cas des fruits et légumes : quelles opportunités de l'emballage pour répondre aux exigences de qualité, d'hygiène et de praticité des consommateurs

- Sachet fraîcheur, sachet micro-ondable, cagette... : arbitrer entre coût et atout de préservation
- Drive : comment le packaging permet de se positionner sur ce canal de vente en pleine expansion

TABLE RONDE Boîte refermable, produit dosable ou pré-tranché, sachets individuels, doypack®... : opter pour un emballage adapté à l'évolution des modes de consommation

- Comment répondre aux besoins d'un consommateur sensible au gaspillage et à la praticité
- Valoriser son produit en choisissant un emballage transparent : un gage de qualité pour le shopper
- S'appuyer sur l'innovation packaging pour se différencier et développer de nouvelles gammes

Fin de journée

Avec la présence exceptionnelle de

- FONTAINE Michel, Président, CONSEIL NATIONAL DE L'EMBALLAGE
- GARNIER Bruno, Directeur Développement et Emballages, CARREFOUR
- THISEAU Corinne, Directrice Développement division cosmétique active, L'ORÉAL
- THOMAS Marc , Responsable Packaging, LSDH

Qui participe à cet événement

- Industriels Grands Groupes et PME
- Distributeurs
- Fournisseurs, Transformateurs et Conditionneurs du secteur de l'emballage