



# ITEGA

Institut de technologie des emballages  
et du génie alimentaire

 Collège de Maisonneuve

# Projet emballant ! Étude de cas en emballage

## 5 décembre 2017



Institut de technologie des emballages  
et du génie alimentaire

 Collège de Maisonneuve

# La fierté du produit alimentaire



# Le regard habituel sur l'emballage





# Produit-Emballage : un couple gagnant



+



=



+



=



# Les fonctions d'un emballage

PROTÉGER



# Les fonctions d'un emballage

CONTENIR



# Les fonctions d'un emballage

CONSERVER





# Les fonctions d'un emballage

TRANSPORTER



# Les fonctions d'un emballage



FACILITER L'USAGE



# Les fonctions d'un emballage

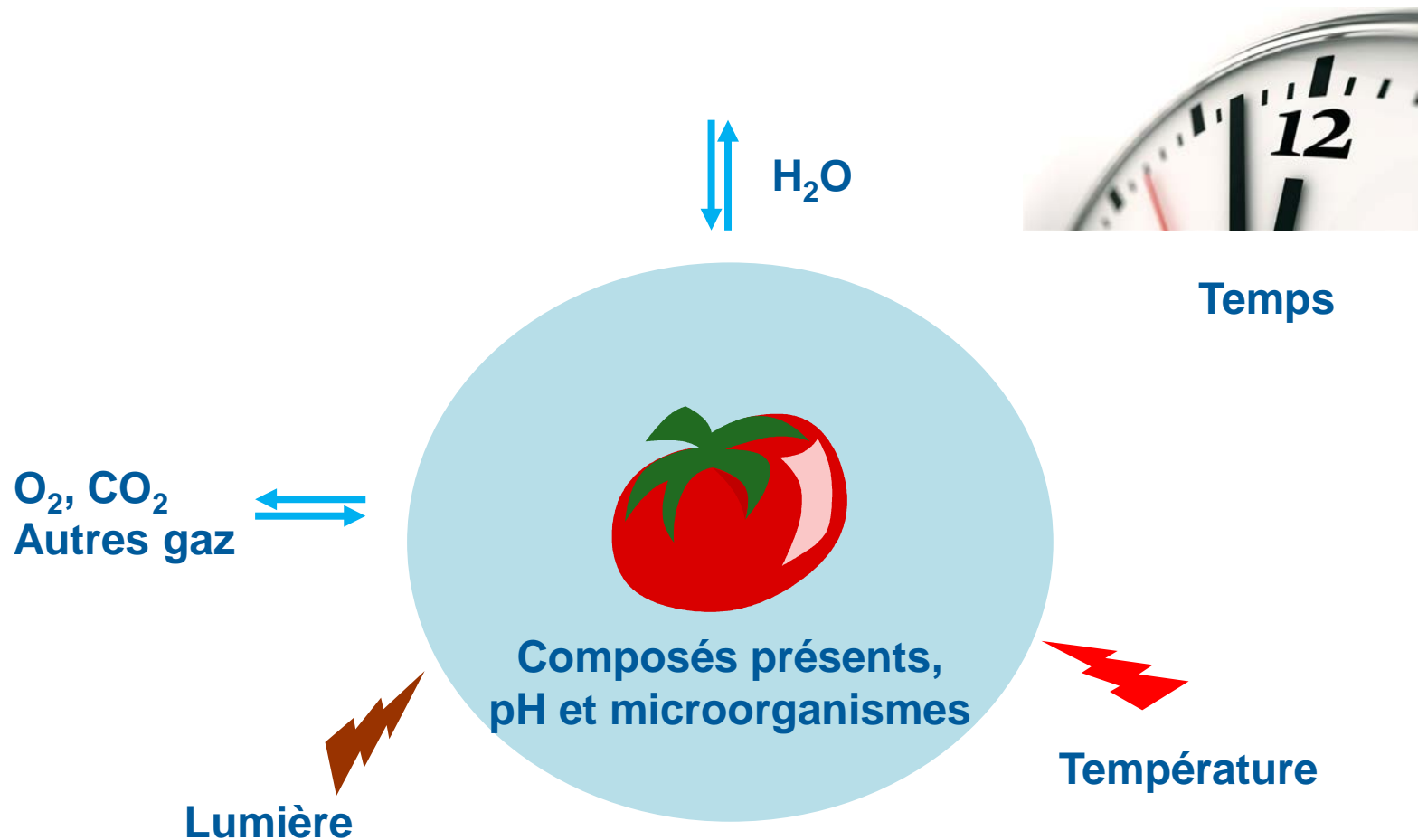
COMMUNIQUER ET  
INFORMER



# CAS #1 | VÉGÉTAUX

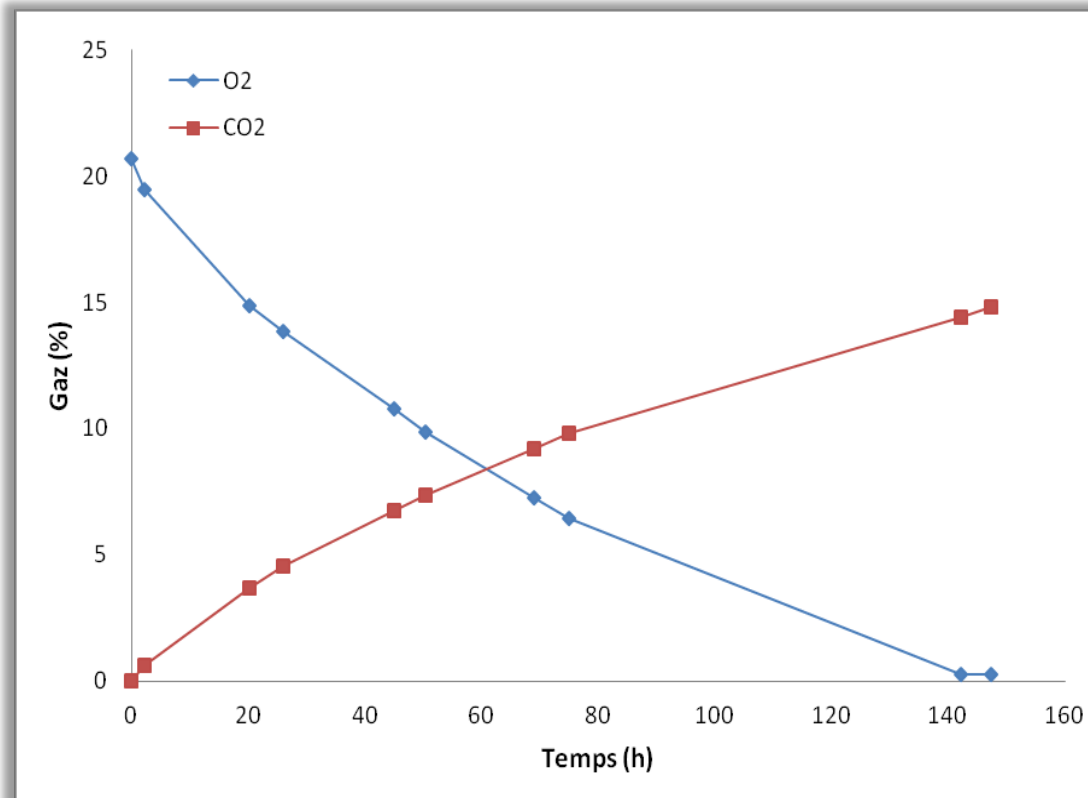


# Les paramètres pour la conservation



# Les paramètres pour la conservation

## Intensité respiratoire



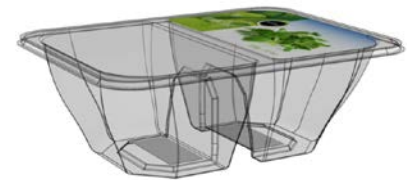
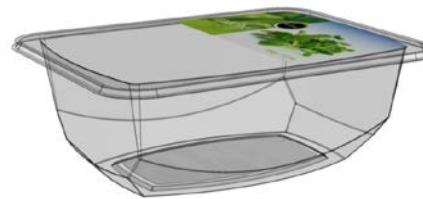
# Impacts sur l'emballage

- Contrôle de l'atmosphère interne (MAP passif)
- Perméabilité à l'oxygène
- Perméabilité à la vapeur d'eau



# Stratégies possibles pour l'emballage

- Emballage flexible
- Barquette operculée
- Microperforation / macroperforation





# CAS #2 | FROMAGES

# Les paramètres de conservation / affinage



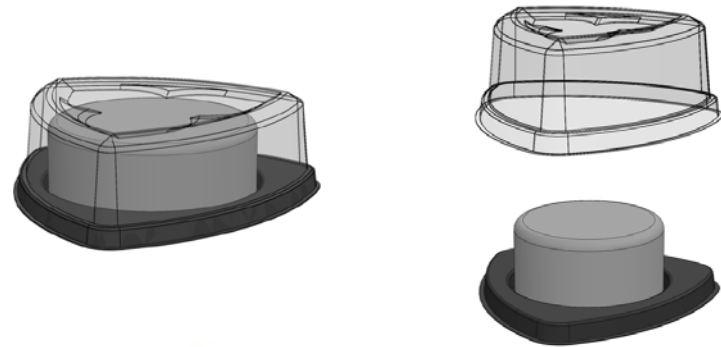
# Impacts sur l'emballage

- **Contrôle de la perte en eau**
- **Contrôle le niveau d'oxygène**
- **Contrôle de l'évolution des microorganismes**
- **Évolution contrôlée du goût**



# Une stratégie d'emballage adaptée

- Affinage contrôlé après emballage
- Visuel direct du fromage
- Différenciation du produit





# CAS #3 | BARRES TENDRES

# Les paramètres de conservation

**Moisissures**



**Oxygène**



**Lumière**



**Humidité**



# Impacts sur l'emballage

- **Atmosphère modifiée possible (MAP actif)**
- **Matériau barrière**
- **Scellage performant**



# Une stratégie d'emballage adaptée

- Évolution du matériau pour s'adapter à la conservation
- Qualité du produit et perception par le consommateur
- Créativité visuelle possible





# CONCLUSION

# Regardez l'emballage différemment



# Conclusion

- Osez remettre en question vos emballages
- Démarquez-vous avec votre produit alimentaire ET votre emballage
- Les emballages ne sont pas seulement des coûts, mais un réel investissement
- Communiquez à travers vos emballages pour engager le consommateur et le rendre accro à votre produit

# Merci

 COLLÈGE DE MAISONNEUVE

**itega.ca**

**EMBALLAGE / PACKAGING  
PROCÉDÉS ALIMENTAIRES /  
FOOD ENGINEERING**

- SOUTIEN TECHNIQUE / TECHNICAL SUPPORT
- R&D APPLIQUÉE / APPLIED R&D
- FORMATION / TRAINING

 itega.ca

 **ITEGA**  
INSTITUT DE  
TECHNOLOGIE DES EMBALLAGES  
ET DU GÉNIE ALIMENTAIRE

**Innovation Innovation**

**Savoir-faire Know-how**

**Créativité Creativity**

