

**QUELLES INNOVATIONS TECHNIQUES COMPTE TENU DES ENJEUX
SPECIFIQUES DU SECTEUR ALIMENTAIRE : ENJEUX SANITAIRES
(PROTECTION DU PRODUIT, TRAÇABILITE, MIGRATIONS) ET
ENVIRONNEMENTAUX (GASPILLAGE)**

par Patrice **DOLE**¹

L'emballage alimentaire doit répondre à 7 grandes familles de fonctions :

- préserver la qualité de l'aliment ;
- prévenir le risque microbiologique ;
- préserver l'intégrité de l'emballage et de son contenu ;
- prévenir le risque chimique ;
- préserver l'environnement ;
- répondre aux exigences techniques et économiques du fabricant et de l'utilisateur de l'emballage ;
- interagir et communiquer avec le consommateur.

Si certaines fonctions de base ne font pas l'objet de grands focus d'innovation ces 10 dernières années, les 3 fonctions liées à la prévention des risques chimique et microbiologique d'une part, et à la réduction des impacts environnementaux du couple emballage produit d'autre part, mobilisent fortement l'ensemble de la filière

Nous illustrerons à travers différents exemples les vases communicants entre les objectifs de réduction des risques sanitaires et les enjeux environnementaux, afin de comprendre la complexité d'un sujet auquel on ne sait répondre que par des compromis techniques

¹ Directeur Scientifique du CTCPA (Centre Technique Alimentaire).

EMBALLAGES DE DEMAIN POUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES
Séance du 3 novembre 2021

Mini CV :



Docteur ingénieur en physicochimie des matériaux polymères, Patrice Dole a débuté sa carrière en tant que chercheur à l'INRA. Ses travaux ont porté sur l'alimentarité des emballages, puis sur les matériaux d'origine renouvelable.

Aujourd'hui Directeur de la Recherche au Centre technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA), il anime le laboratoire « emballage » du Centre situé sur le technopole Alimentec à Bourg en Bresse.

Patrice Dole a coordonné l'ouvrage « les 7 fonctions de l'emballage » de la collection Tec et Doc de Lavoisier.