



Plastiques Alimentaires : Maîtriser le Règlement 102011 et les Risques de Migration Chimique

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/plastiques-alimentaires-maitriser-le-reglement-102011-et-les-risques-de-migration-chimique>

 DURÉE
10 jours (70h)

 RÉFÉRENCE
AA72

 CATÉGORIE
**R&D, Formulation,
Emballages et Éco-
conception**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✓ Maîtriser l'architecture réglementaire européenne des matériaux au contact des aliments (MOCA)
- ✓ Vérifier la conformité d'un emballage plastique selon le Règlement 10/2011
- ✓ Définir un plan de contrôle analytique adapté (choix des simulants et conditions)
- ✓ Évaluer les risques liés aux substances non intentionnelles (NIAS) et impuretés
- ✓ Rédiger et valider une Déclaration de Conformité (DoC) robuste juridiquement
- ✓ Analyser de manière critique les certificats fournis par les fournisseurs d'emballages
- ✓ Gérer les spécificités des plastiques recyclés en contact alimentaire
- ✓ Mettre en œuvre les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) pour éviter les contaminations croisées
- ✓ Anticiper les crises sanitaires liées à la migration chimique

POUR QUI ?

- ✓ Responsables Qualité et Réglementaire en Industrie Agroalimentaire (IAA)
- ✓ Ingénieurs Packaging et R&D Emballage
- ✓ Fabricants d'emballages plastiques (Extrudeurs, Injecteurs, Imprimeurs)
- ✓ Acheteurs Packaging et Matières Premières
- ✓ Auditeurs qualité et Inspecteurs de la sécurité sanitaire
- ✓ Consultants en réglementation alimentaire

Afrique Formation



Programme détaillé

1 / Cadre réglementaire européen des MOCA

- Le Règlement Cadre 1935/2004 : principe d'inertie et traçabilité
- Le Règlement BPF 2023/2006 : bonnes pratiques de fabrication
- Articulation avec les législations nationales pour les matériaux non harmonisés

2 / Le Règlement Plastique 10/2011 (Pim)

- Champ d'application : monocouches, multicouches, bouchons
- La Liste Positive de l'Union : substances autorisées (Monomères, Additifs)
- Restrictions : LMS (Limite de Migration Spécifique) et LMG (Globale)

3 / Mécanismes de Migration et Toxicologie

- Comprendre la diffusion moléculaire : du polymère vers l'aliment
- Facteurs influents : Temps, Température, Nature de l'aliment, Ratio Surface/Volume
- Risques toxicologiques : CMR, Perturbateurs endocriniens, Métaux lourds

4 / Les Simulants Alimentaires

- Classification des aliments : aqueux, acides, alcoolisés, gras, secs
- Correspondance avec les simulants (A, B, C, D1, D2, E)
- Choix du simulant le plus sévère ("Worst case scenario")

5 / Conditions d'essais de migration

- Définition des couples Temps/Température standards (OM - Conditions normalisées)
- Tests de substitution pour les conditions extrêmes (Iso-octane, Ethanol 95%)
- Calcul des résultats et facteurs de correction (FRF - Fat Reduction Factor)

6 / Gestion des NIAS (Non-Intentionally Added Substances)

- Définition : impuretés, produits de dégradation, néo-formés
- Analyse des risques NIAS (Screening analytique)
- Application de la TTC (Threshold of Toxicological Concern)

7 / Encres, Adhésifs et Vernis (Non harmonisés)

- Risque de set-off (maculage) lors de l'impression
- Règlementation Suisse (Ordonnance) et guides FEICA
- Barrières fonctionnelles : comment bloquer la migration

8 / Plastiques Recyclés et Contact Alimentaire

- Le Règlement 2022/1616 : nouvelles exigences pour le rPET et autres
- Notion de "Challenge Test" pour le procédé de décontamination
- Traçabilité spécifique des matériaux recyclés

9 / Rédaction de la Déclaration de Conformité (DoC)

- Contenu obligatoire (Annexe IV du Règlement 10/2011)
- Informations sur les substances restreintes et l'usage prévu
- Responsabilité de l'émetteur (Fournisseur) et du récepteur (Utilisateur)

10 / Analyse critique d'une DoC fournisseur

- Vérifier la complétude et la validité des tests
- Identifier les lacunes ("Missing info")

- Gestion des substances à double usage (Additifs alimentaires)

11 / Modélisation mathématique de la migration

- Utilisation de logiciels prédictifs (ex: SML software)
- Validation des résultats par le calcul (dispense de test labo)
- Limites de la modélisation (surestimation)

12 / Nanomatériaux dans les emballages

- Définition réglementaire et exigence d'autorisation spécifique
- Risque de migration des nanoparticules
- Étiquetage et registre R-Nano

13 / Gestion de crise et Alertes sanitaires (RASFF)

- Procédure de retrait/rappel en cas de migration non conforme
- Analyse des causes racines (Matière, Process, Usage détourné)
- Communication avec les autorités (DDPP)

14 / Veille réglementaire et Évolutions

- Révision du Règlement Cadre 1935/2004
- Impact du Pacte Vert (Green Deal) et interdiction de substances (PFAS, Bisphénols)
- Stratégie pour anticiper les changements

Approche pédagogique

- ✓ Support Ecrit et Projection
- ✓ Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- ✓ Brainstorming et Jeux de Rôle
- ✓ Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- ✓ Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- ✓ Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

 24 Août au 04 Sep. 2026

 Présentiel -

 19 au 30 Oct. 2026

 Présentiel -

 Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

 **Téléphone** : +212 522 247 210

 **Email** : contact@afrique-formation.com

 **Web** : <https://www.afrique-formation.com>

Document généré le 25/07/2026 — Réf : AA72

Afrique Formation — Tous droits réservés