

# Sustainable Food Packaging: nouveau master complémentaire

■ TEXTE: EN COLLABORATION AVEC L'UGENT - PHOTOS: FORT 07 ■

**Axé sur la pratique, modulaire et totalement aligné sur les besoins actuels du marché du travail, le master complémentaire Sustainable Food Packaging de l'Université de Gand est dispensé en anglais et dure un an. Il est accessible aussi bien aux jeunes diplômés qu'aux personnes déjà engagées professionnellement et aux étudiants internationaux. L'UGent le décrit comme «un cursus dynamique qui stimule un contact étroit et nécessaire entre le monde académique et les entreprises du secteur dans leur recherche de main-d'œuvre qualifiée et de durabilité.»**

«La demande de profils techniques hautement qualifiés est particulièrement forte. Et certainement dans les nombreuses industries alimentaires présentes en Flandre occidentale», analyse l'UGent à propos du master de spécialisation Sustainable Food Packaging. Organisé sur le campus de Courtrai, le programme est donc parfaitement calqué sur les besoins du secteur et de la région. «Parce que dans le monde où nous vivons, les matériaux d'emballage pour aliments sont une nécessité.» Non seulement pour des questions minimales d'hygiène et de sûreté alimentaire, mais aussi notamment pour le transport et la lutte contre le gaspillage de nourriture. Même si l'on ne peut nier que l'impact de certaines matières ou leur application ne sont pas toujours bénéfiques pour l'homme et son environnement. Le master Sustainable Food Packaging s'inscrit dans cette quête d'une manière plus durable d'emballer. Il est dispen-

sé par la faculté des sciences du bio-ingénieur de l'Université de Gand, mondialement réputée pour son expertise dans le domaine. «La durabilité prend de plus en plus d'importance et les entreprises doivent suivre le mouvement. Leur demande de profils solides, susceptibles de les aider pour des problématiques spécifiques, est de plus en plus audible», dit Ewout Ramon, coordinateur en formation continue pour la Flandre occidentale à l'Université de Gand. «Raison pour laquelle nous ouvrons le cursus aussi bien aux étudiants fraîchement diplômés qu'à ceux qui sont déjà professionnellement actifs dans le secteur. Nous visons aussi les étudiants internationaux et les cours sont intégralement donnés en anglais. Une affinité avec le secteur est indispensable. Une procédure d'admission est également prévue. Nous étudions aussi la possibilité de cours d'été pour permettre aux étudiants intéressés de s'y préparer.»



Peter Ragaert, Lore De Ridder et Samantha Hammen partagent leurs points de vue.

Le master complémentaire Sustainable Food Packaging fait converger les trois volets: alimentaire, emballage et développement durable. À la faveur de cinq modules, les étudiants apprennent tout ce qu'il y a à savoir sur les systèmes d'emballage, les matériaux, l'économie et le management sous-jacent, la durée de conservation des denrées emballées, la sûreté alimentaire, la gestion de fin de vie, la gestion de la qualité, le packaging design, etc. Ramon: «Ils sont ainsi préparés à la conception et à l'optimisation des emballages sur la base de choix critiques et assumés de matériaux, matières premières, moyens financiers et méthodes de production, tout en tenant compte de la culture de l'entreprise où ils aboutiront.»

### MÉTHODE D'ENSEIGNEMENT HYBRIDE

Ce cursus, que l'UGent présente comme unique en Europe, comporte différents modules sanctionnés par un mémoire de master. Ceux-ci couvrent neuf disciplines et peuvent être suivis en une, deux ou trois années, selon les possibilités de l'étudiant. Les cours sont donnés en ligne le mardi et le jeudi, et tout le monde est attendu sur le campus courtraisien le vendredi. «Ce sont des moments où nous zoomons sur la pratique et pouvons également dialoguer entre nous», dit Samantha Hammen, QA Specialist depuis quatre ans chez Cérélia, à Sliedrecht. «J'ai étudié la gestion de la qualité des aliments à l'Université de Wageningen. Chez Cérélia, je m'occupe au quotidien de contrôle qualité et d'emballages durables. Les informations sur ce programme m'ont été transmises par le DRH, qui y voyait une plus-value pour le projet sur lequel je travaillais à l'époque. Il avait raison. Grâce à cette méthode d'enseignement hybride, je peux concilier mes agendas professionnel et privé avec mes cours et examens. Mais le principal est que je peux acquérir sur un an une expertise très spécialisée que je peux appliquer immédiatement dans la pratique. Un contrat gagnant-gagnant pour l'entreprise et moi-même.»

### INTERACTION DYNAMIQUE

La synergie entre le monde académique et le terrain est très exactement l'objectif revendiqué du master Sustainable Food Packaging. «Les entreprises cherchent des profils capables de mettre les technologies d'emballage en œuvre de manière durable», dit Peter Ragaert. Professeur en technologie de l'emballage et codirecteur de l'asbl Pack4Food, il est une des chevilles ouvrières de ce master avec le professeur Frank Devlieghere. «Je partage mon temps entre l'Université de Gand et l'asbl. Dans mon premier job, j'accompagne les étudiants, et dans l'autre, je soutiens les entreprises dans leur recherche d'emballages durables pour les aliments. Ce qui résulte en une interaction intéressante et une dynamique stimulante, qui sous-tendent également le master de spécialisation.»

Lore De Ridder, étudiante, partage cet avis. Après la défense de son mémoire consacré au microbiote indigène des légumes frais coupés en 2021, elle a obtenu son master d'ingénieur industriel, option industrie alimentaire. «J'ai étudié le rôle de l'emballage, ce qui a aiguisé mon intérêt pour le sujet. D'où mon choix de m'inscrire à ce master complémentaire. Une année durant, on en apprend davantage sur la R&D sous-jacente aux emballages tout en aidant aussi les entreprises. L'interaction entre les cours et les groupes de travail est passionnante. On voit tout de suite que les participants ayant une expérience professionnelle portent un regard beaucoup plus large sur une problématique et qu'ils ont déjà appris la gestion de projet au boulot. À mon tour de m'enrichir à leur contact. Ils ap-



Samantha Hammen: «On apprend aussi des choses qui peuvent être immédiatement mises en pratique dans un contexte professionnel.»

portent le savoir-faire acquis au travail, et les jeunes diplômés, leurs connaissances de l'état de l'art obtenues sur les bancs de l'université. Ainsi combinons-nous les aspects théoriques et pratiques spécifiques d'un programme de spécialisation. Je dirais que les étudiants ont plus tendance à rêver, et que les professionnels sont là pour nous ramener sur terre.»

### UN PROGRAMME NOURRI D'INTERACTIONS

Une équipe pédagogique aussi nombreuse que diverse a été constituée pour stimuler la transition vers des emballages alimentaires entièrement réemployables, recyclables, compostables et/ou biodégradables et faire des étudiants des experts en emballages alimentaires durables. Le programme est complété par des groupes de travail, des conférences et des visites d'entreprises. Éventuellement à la demande des étudiants eux-mêmes. Cette flexibilité est ce qui permet de répondre exactement aux besoins des étudiants et du terrain. Les entreprises de leur côté fournissent également des intervenants, des études de cas spécifiques et des sujets de recherche pour les mémoires de fin de master.

Les étudiants apprennent notamment à réaliser une analyse de cycle de vie sur la base de ces cas pratiques. «On étudie la provenance d'un élément donné, son mode de production, ses entrants matière, les transports impliqués et l'impact que l'emballage aura au final», explique Hammen, autre participante. De Ridder embraille: «Emballer durable, c'est plus qu'une simple question de matériau. On voit ainsi que le papier n'est pas toujours le choix le plus écologique et que le plastique est parfois vraiment nécessaire pour

prolonger la durée de conservation d'une denrée. Il faut peser le pour et le contre et analyser d'un œil critique l'ensemble des facettes du processus de conditionnement.» D'où la demande croissante de connaissances sur la combinaison durabilité, aliments et emballages qui soient davantage applicables dans la pratique. «En plus de préserver l'environnement, nous devons aussi prévenir le gaspillage alimentaire. Quelque 30% de la nourriture produite aujourd'hui est jetée», rappelle Ragaert. «C'est pourquoi nous cherchons à trouver un équilibre entre soutenabilité et efficacité en matière d'emballage. Nous apprenons aux étudiants à faire cette balance. Nous les initiions aussi à la législation, notamment aux récents règlements européens pour des emballages plus recyclables et réutilisables.»

## RÉSEAU D'EXPERTS

Ramon encore: «Aujourd'hui, le secteur alimentaire dans son ensemble s'intéresse de très près aux alternatives en matière d'emballage. On pense aux films comestibles, aux emballages recyclables, etc.» Raison précisément pour laquelle les initiateurs du master de spécialisation ont estimé nécessaire d'élargir son champ d'application. À partir de l'année académique 2023-2024, une part du programme sera disponible sous la forme d'un post-graduat explorant la triple piste 'food, packaging & sustainability', mais sans mémoire de master. De quoi le rendre plus accessible à certains participants issus du monde de l'entreprise, sans toucher à ce qui rend la formation si intéressante. «Le master de spécialisation est très axé sur la pratique. Les membres du petit groupe sont en contact étroit entre eux et avec les professeurs et les chargés de



**Peter Ragaert: «Les entreprises cherchent des profils capables de mettre les technologies d'emballage en pratique de manière durable.»**



**Lore De Ridder: «Emballer durable, c'est plus qu'une simple question de matériau.»**

cours. On n'est pas un numéro», résume Samantha Hammen. «Les différences d'âge, de discipline et de nationalité constituent une réelle valeur ajoutée. On n'acquiert pas seulement un savoir théorique ; on apprend aussi des choses pouvant être immédiatement mises en pratique dans un contexte professionnel. Beaucoup est fait pour rendre l'ensemble du programme accessible aux étudiants qui travaillent. Ainsi, les cours du mardi et du jeudi sont enregistrés. Ce qui est pratique: en cas de contretemps au boulot, on peut les (re)visionner plus tard. Les questions plus ciblées, je peux les poser le vendredi au campus.»

Les étudiants se tissent ainsi un réseau d'experts dans le domaine de l'alimentation, du packaging et du développement durable. «Ces études sont uniques et mettent en jeu des interfaces devenues incontournables aujourd'hui», dit Lore de Ridder. «Le mélange d'étudiants internationaux et d'expertises stimule la perspective holistique qui traverse tout le programme. Le regard porté sur la durabilité et les emballages est en train de changer partout dans le monde.» Une approche uniforme s'impose. «Pourquoi hésiter à s'inscrire? Tout le monde cherche des alternatives fondées pour les emballages, qui soient à la fois soutenables et financièrement intéressantes», conclut De Ridder. «Jamais les défis en matière d'emballages n'ont été aussi nombreux et nous devons protéger les aliments de manière intelligente.» ■

*De plus amples informations sur le master de spécialisation Sustainable Food Packaging peuvent être obtenues sur la page [www.sfp.ugent.be](http://www.sfp.ugent.be).*