

EMBALLAGES : ÉCOLOGIE ET ESPRIT TRAITEUR

- L'impact des emballages sur l'environnement est scruté à la loupe ; les solutions mono-matériau, biodégradables, recyclées ou recyclables abondent.
- La multiplication des offres « façon traiteur » en zone marché pousse les fabricants à concilier écologie, présentation et praticité, y compris en réchauffage.

L'adoption de la loi « Anti-gaspillage pour une économie circulaire » (Agec), en février 2020, a impacté toute la chaîne de conception et de fabrication des emballages. La fin de tout plastique jetable en 2040, l'obligation générale de recyclage et de réduction des emballages sont finalement des accélérateurs d'innovation. Au moment où l'ensemble de la zone marché prend une orientation « façon traiteur », l'enjeu est de concilier recyclabilité, design et service au consommateur.

EDS Emballage, par exemple, capitalise sur un matériau élaboré à partir de PET coloré. « Alors que le recyclage des bouteilles transparentes en PET est bien

valorisé, il l'est encore très peu pour le PET coloré qui, la plupart du temps, est enfoui ou incinéré », souligne le fournisseur. Le premier produit conçu était une boîte à pizza réchauffable, baptisée Evolve. La gamme s'étend désormais aux barquettes traiteur. Puisqu'aucun nouveau colorant n'est ajouté à la fabrication, la teinte des emballages varie du rose-rouge au bleu-gris, en fonction du mélange de couleurs qui a servi de matière première.

PROTÉGER LES OCÉANS

Sirap développe également le plastique recyclé avec la technologie D. Edge. Celle-ci permet de produire des embal-

lages contenant un minimum de 50 % de r-PET (PET recyclé) et réduit ainsi de 35 % la production de gaz à effet de serre. Les différents modèles, de formes diamant, carré ou triangle, pour la pâtisserie, les salades ou le traiteur, sont garantis antibuée. Ils sont empilables, faciles à ouvrir et à fermer. Afin de rassurer les consommateurs, Sirap propose aussi une gamme Safe-T-Fresh à fermeture « sécurisée » : une languette doit être arrachée pour ouvrir le contenant. Cette gamme est disponible en version polypropylène (PP) pour les produits à réchauffer au four à micro-ondes. Autre démarche éco-responsable séduisante : la récupération de plastique

TROIS NOUVELLES SOLUTIONS

EDS Emballage recycle le PET coloré

EDS Emballage étoffe sa gamme Evolve destinée aux produits traiteur. Les conditionnements sont fabriqués à partir de PET recyclé transparent mais aussi, c'est plus original, coloré (provenant de



bouteilles d'eau gazeuse). D'où une teinte finale variable, puisqu'aucun colorant supplémentaire n'est ajouté. Résistante à une température allant jusqu'à 220°C,

la gamme Evolve permet aux magasins de cuire les préparations directement dans les barquettes.

Sirap sécurise les produits faits sur place

Sirap a développé une gamme d'emballages à fermeture sécurisée, Safe-T-Fresh, protégée par une languette. Les contenants sont recyclables et produits en PET recyclé (à plus de 80 %). Safe-T-Fresh est aujourd'hui disponible en version polypropylène (PP) pour un réchauffage au four à micro-ondes, en format rond ou rectangulaire.



dans des zones côtières « à risque » de la planète, pour être sûr qu'il ne s'échappe pas en mer (il est prélevé par exemple dans des cours d'eau). Sirap en fait une gamme spécifique, baptisée Ocean's, au design en forme de vague. Guillin Emballages a noué un partenariat exclusif pour l'Europe avec Prevented Ocean Plastic, dans une démarche identique, afin d'intégrer ce plastique à ses approvisionnements. C'est le cas par exemple pour Desipack, un emballage conçu pour la vente de petites pièces (mignardises ou sushis), présenté par l'industriel comme 100 % Prevented Ocean Plastic.

CELLULOSE, BAMBOU, PULPE DE CANNE

D'autres solutions, cette fois végétales, permettent de s'affranchir carrément du plastique : la cellulose, le bambou ou bien encore la pulpe de canne. Ecofeutre a développé pour la restauration et la vente à emporter un bol avec couvercle en cellulose moulée, baptisé Eco'Bol. Compostable à domicile, il peut être rendu étanche au gras par pelliculage. « Mais nous n'utilisons pas de fluor dans notre barrière à la matière grasse », précise Véronique Le Bourge, présidente de la PME morbihannaise, qui fournit ses

bols à une chaîne de restauration rapide. En GMS, Frais Émincés, spécialiste de la fraîche découpe de fruits et légumes, a opté pour la barquette en cellulose moulée de Cellulopack. Le conditionnement est rendu étanche à l'eau et aux graisses par l'ajout d'un liner bioplastique. L'ensemble devrait être certifié compostable à la maison dans le courant de l'année. Le bambou est un autre support aux propriétés prometteuses. « Cette plante pousse très rapidement et nous permet de créer des produits de très grande qualité en termes de résistance », explique-t-on chez Sipaldis. Une première gamme de bols conçus à partir de fibres vierges de bambou a fait son apparition chez l'industriel.

Solia a également investi dans ce matériau avec sa collection « fibre de bambou » réchauffable. Le fabricant d'emballage parie aussi sur la pulpe de canne à sucre, issue des rebuts après extraction des sucs. Elle est utilisée pour fabriquer ses Mix Bowls dédiés aux préparations chaudes (pâtes, woks, risottos, etc.). Dotés de couvercles en PP, ils sont étanches, résistants au gras, passent au four traditionnel (150 °C) et au micro-ondes. ●

MARIA GUILLON

Guillin allie barquette, plat de service et réchauffage

Luxipack est un emballage 100 % recyclable proposé par Guillin. Il est constitué d'un fond carton faisant office de plat de service et d'un couvercle transparent. Une version spécifique du fond passe au four traditionnel pour le réchauffage, ce qui en fait une solution idéale pour les pizzas, bruschettas, quiches, tourtes, etc. La fermeture est rapide et sécurisée par 8 clips.



L'ACTU EN BREF

PHYTOCONTROL AUDITE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DES GMS

Suite au rachat de Zest HACCP et à son partenariat signé avec Food Expert Institute, Phytocontrol propose une offre complète en termes d'audit et d'inspection, d'analyse et de traçabilité digitale. L'entreprise se positionne comme partenaire global des GMS pour la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement.

LIQUID GUARD ASSAINIT PENDANT 1 AN



Inspiré des ailes des libellules contenant des nanopiliers antibactériens, Liquid Guard est un désinfectant permanent bicouche à effet mécanique développé par Nano-Désinfection. Ce traitement de surface se compose de deux liquides : un primaire d'accroche complété par un traitement antimicrobien quasi permanent. Une fois la surface traitée, elle devient auto-désinfectante pour une durée supérieure à un an.

OKI IMPRIME LES PLV EN MAGASIN

Oki lance une nouvelle imprimante compacte, la C650, pour apporter aux commerçants une solution de



reprographie au cœur des magasins. C'est la plus petite imprimante A4 couleur de la gamme. Elle imprime 35 pages par minute et peut prendre en charge des supports de 60 g/m² à 256 g/m², dans des formats allant de B8 à 1,32 m.