

# Emballages refermables et systèmes de dosage



## Mieux conserver et doser, moins gaspiller

**De plus en plus d'emballages sont conçus pour faciliter la vie du consommateur. Parmi eux, les emballages refermables ont le vent en poupe. Par ailleurs, la tendance est au développement de systèmes d'aide au dosage. Plus nombreux et plus efficaces, ces emballages aident les consommateurs à mieux préserver les produits et à les consommer de manière plus adaptée, tout en gaspillant moins. Un plus pour l'environnement également, même si les emballages deviennent parfois plus complexes.**

prevent pack

## Réagir au **comportement réel** des consommateurs

### Les emballages refermables existent depuis longtemps déjà.

Songeons par exemple aux traditionnels bocaux, pots et bouteilles en verre. Récemment toutefois, bon nombre de nouveaux types d'emballages refermables ont été conçus pour d'autres sortes de produits. Ainsi, le jambon et le fromage coupés en tranches sont de plus en plus vendus dans des emballages refermables, avec un petit couvercle ou un film plastique doté d'un bord autocollant (voir aussi la fiche Carrefour). « Cette évolution a été entamée il y a une dizaine d'années », explique Peter Ragaert, conseiller technologique

chez Pack4Food. « Auparavant, les tranches de charcuterie étaient uniquement proposées dans des emballages jetables en plastique. De nombreux consommateurs en retiraient ce dont ils avaient besoin et remettaient le reste. Comme l'emballage ouvert ne fermait plus bien, les aliments séchaient rapidement. Avec les emballages refermables, l'industrie a intelligemment réagi au comportement réel des consommateurs. Divers systèmes existent aujourd'hui. Les plus connus sont les petits bacs avec fermetures à clic ou collantes, ainsi que les sachets dotés d'une fermeture à curseur. »

## Une **alternative** aux emballages par portions

### Les emballages facilement refermables conservent plus longtemps le reste des produits.

« En ce sens, ils peuvent constituer une bonne alternative aux emballages par portions, puisqu'ils répondent aux mêmes besoins : acheter en plus grandes quantités mais consommer en plus petites portions », clarifie Peter Ragaert. « Outre d'offrir une flexibilité en permettant de consommer exactement la quantité souhaitée, les emballages refermables sont ergonomiques. C'est pourquoi des systèmes sont développés afin de permettre un

dosage toujours meilleur, en particulier pour les produits liquides ou visqueux. Songeons, par exemple, aux bouchons à visser sur les cartons à boisson, aux buses sur les bouteilles de ketchup ou de moutarde, ou encore aux petits robinets sur les Bag-in-Box contenant du vin, du jus de fruits ou du lait. Ces derniers constituent un exemple parlant : vous achetez une bouteille de 3 litres au lieu de 75 cl, mais grâce au système de fermeture et de dosage, le produit reste bon plus longtemps. »

bon à retenir

Afin de répondre aux besoins des consommateurs, l'on développe de plus en plus d'emballages refermables et de systèmes de dosage.

Les emballages refermables et les systèmes de dosage correctement conçus réduisent le gaspillage alimentaire et limitent ainsi l'impact sur l'environnement.

Souvent, ces nouvelles techniques requièrent davantage de matériaux et sont plus complexes. Il s'agit donc toujours de trouver le meilleur équilibre.

## Emballages refermables et systèmes de dosage



Lorsque les aliments sont conservés dans un emballage jetable après ouverture, ils sèchent vite. Un emballage bien refermable remédie à ce problème.



Le Bag-in-Box est un exemple parlant : parfaitement refermable, il comporte un système de dosage pratique.

### Recherche et développement au sein d'un partenariat tripartite

**Les producteurs voient dans les emballages refermables et les systèmes de dosage une manière de gagner les consommateurs à leur cause.** C'est pourquoi l'industrie veut aller toujours plus loin et développer de nouveaux emballages faciles à l'emploi. Mais cela n'est pas évident. « Les producteurs doivent tenir compte de nombreux paramètres », explique Guy Dohogne, également conseiller technologique chez Pack4Food. « Comment limiter les coûts supplémentaires ? Comment assurer la sécurité

alimentaire, par exemple lors de l'utilisation de colles ? Quel est l'impact sur les systèmes de remplissage ? Ainsi, les nouvelles techniques d'emballage sont presque toujours développées dans le cadre d'un partenariat tripartite composé d'un producteur alimentaire, d'un producteur d'emballages et d'un fabricant de systèmes de remplissage. Ensemble, ils recherchent des solutions pratiques et sûres qui sont également efficaces et économiques à mettre en œuvre, tout en étant respectueuses de l'environnement. »

### Facilité d'usage et considérations environnementales ne s'excluent pas

**La charge environnementale demeure un point d'attention important.** « Il s'agit toujours de chercher le bon équilibre », affirme Dohogne. « Un bouchon à visser sur un carton à boisson ou un couvercle refermable sur une boîte de fromage requièrent inévitablement plus de matériaux. D'un autre côté, ils réduisent le gaspillage de produit, ce qui représente un gain important pour l'environnement. Déterminer la charge environnementale demande beaucoup de prudence. Par exemple : où le producteur d'emballages achète-t-il ses matières premières ? Que deviennent les matériaux d'emballage après utilisation ? Si les emballages

viennent de l'autre bout du monde ou y sont envoyés, il convient d'intégrer dans les calculs l'impact du transport et les conséquences pour le marché local. La façon dont les consommateurs font leurs achats a également des conséquences sur l'empreinte d'un produit. L'impact sur l'environnement ne peut être évalué correctement qu'en réalisant une analyse complète du cycle de vie pour chaque emballage. Nous devons limiter le plus possible la charge environnementale en choisissant les bons matériaux et en utilisant les meilleures technologies disponibles. »

### Pour en savoir plus

Pack4Food est un consortium de centres d'expertise, d'organisations de réseautage et d'entreprises regroupés autour des thèmes 'innover via les emballages de produits alimentaires' et 'emballages durables et fonctionnels'.

[www.pack4food.be](http://www.pack4food.be)

