

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



Bien adapter la fermeture au produit pour une conservation optimale



Carrefour Belgium propose un nombre croissant de produits alimentaires en emballages refermables. Objectifs ? Faciliter la vie du consommateur et l'aider à éviter le gaspillage alimentaire. L'entreprise choisit systématiquement le système d'ouverture/fermeture le mieux adapté au produit et à l'emballage.

prevent pack

Quelque **90 références** en emballages refermables

Carrefour est le deuxième distributeur mondial de produits alimentaires et non alimentaires. En Belgique, le distributeur propose quelque 90 références en emballages refermables, sans compter les emballages traditionnellement refermables, comme les pots de confiture (voir aussi Dossier). Les principaux produits concernés sont la charcuterie et le fromage

en tranches dans des emballages avec fermeture autocollante, ainsi que les salades préparées, les fromages en cubes et les noix et fruits secs vendus dans des ravieres avec opercule et couvercle. Ces aliments sont en outre proposés dans des emballages de différentes portions.

Faciles à **ouvrir** et à **refermer**

« Les emballages refermables nous permettent de proposer de nouveaux services au consommateur. Celui-ci peut ainsi laisser le produit alimentaire dans son emballage d'origine après ouverture », précise Guido Brosius, Packaging Manager chez Carrefour Belgium. « Ce type de conditionnement engendre aussi une plus grande facilité d'ouverture et de fermeture. En outre, il nous permet de proposer un plus grand choix en rayon. »

Les aliments sont sélectionnés sur base de la valeur ajoutée qu'offre un emballage refermable et de ce qui est déjà dispo-

nible sur le marché. « Il est important de choisir les bons produits lorsqu'on envisage un emballage refermable », note Guido Brosius. « Le caractère refermable de l'emballage, tout comme sa facilité d'ouverture, doit réduire le risque de gaspillage du produit, représenter un gain de temps pour le consommateur et l'inciter à renouveler son achat. Il est essentiel de prévoir une facilité d'ouverture optimale : l'emballage ne doit s'ouvrir ni trop aisément, au risque de gaspiller du produit, ni trop difficilement, au risque de décourager le consommateur. »

Léger **surcoût** de production, **moins de gaspillage** alimentaire

Proposer un produit alimentaire dans un emballage refermable requiert quelques adaptations au processus de production. Dans la plupart des cas, l'emballage plastique de base est le même, mais une machine spéciale est requise pour apposer les systèmes autocollants. « Ces adaptations compliquent légèrement le processus et engendrent un surcoût estimé à 5 %

environ du coût d'un emballage normal », précise Guido Brosius. « D'un autre côté, nous tablons sur une plus grande satisfaction clients, notamment parce que le gaspillage alimentaire est moindre. Dans le cas de la charcuterie, par exemple, le produit aura moins tendance à se décolorer sur les bords, ce qui évite au consommateur de le jeter trop rapidement. »

bon à retenir

Un **emballage refermable** permet d'optimiser la conservation du produit entamé et donc de **réduire les risques de gaspillage**.

Carrefour Belgium propose un **emballage refermable** lorsque celui-ci est susceptible de **faciliter la vie du consommateur**.

Des **tests** sont effectués avec les producteurs et des panels de consommateurs afin de **garantir cette facilité**.

Bien adapter la fermeture au produit pour une conservation optimale



Comment Carrefour développe des emballages refermables

Étape 1 : détermination de la fermeture la mieux adaptée

Après avoir sélectionné le produit à proposer en emballage refermable et déterminé son grammage, Carrefour Belgium teste différents types d'emballages refermables avec le producteur. Le dispositif est-il facile à ouvrir et à refermer ? L'auto-collant colle-t-il toujours après plusieurs ouvertures ? Le système d'ouverture et de fermeture ne se déchire-t-il pas ?

Étape 2 : tests auprès d'un panel de consommateurs

Un prototype d'emballage est ensuite réalisé et soumis à un panel de consommateurs qui en testent la facilité d'utilisation. Ces tests permettent de déterminer si le trio emballage plastique, produit alimentaire et système d'ouverture/fermeture s'intègre parfaitement et procure une valeur ajoutée réelle.

Étape 3 : présentation en magasin

Le consommateur doit immédiatement comprendre qu'il s'agit d'un emballage refermable. Cela peut être renseigné par une étiquette soigneusement conçue à cet effet et éventuellement souligné par de petites pancartes en rayon. L'emballage doit également renseigner clairement quant au mécanisme d'ouverture et de fermeture.

Guido Brosius, Packaging Manager,
Carrefour Belgium

« Afin de procurer une réelle facilité au consommateur, le produit, l'emballage et le système de fermeture doivent constituer un tout parfaitement intégré. »

Carrefour et l'environnement

Carrefour s'engage à utiliser systématiquement le moins d'emballage possible tout en minimisant la consommation d'énergie et les émissions de CO₂. Le distributeur met ainsi en œuvre divers programmes visant à :

- réduire la quantité de matières premières à la source;
- utiliser le plus possible de matières recyclées;
- favoriser la facilité de tri et de recyclage;
- utiliser des matériaux renouvelables.

www.carrefour.eu

Un emballage bien pensé rend les couverts inutiles



La chaîne d'alimentation rapide de qualité EXKi vient d'introduire de nouveaux triangles en carton pour ses tartes et quiches. Ces triangles permettent de consommer les tartes sucrées et salées sans couverts. La société prévoit ainsi d'économiser jusqu'à 240.000 couverts par mois.

prevent pack

Tartes et quiches en triangle

Créée il y a dix ans, EXKi est aujourd'hui une enseigne familière dans nos rues commerçantes. Spécialisée dans la restauration rapide de qualité, la société belge veille à la fraîcheur et au caractère naturel de ses ingrédients. EXKi propose

notamment 28 références de tartes et quiches vendues en portions précoupées dans des triangles en carton. Il s'agit d'une de ses gammes les plus populaires.

Plus besoin de couverts

« Nous venons de repenser les triangles afin d'en limiter l'impact environnemental », explique Virginie Torra, R&D and Procurement Manager chez EXKi. « Les nouveaux conditionnements sont de même dimension, mais leur extrémité est pliable. Le bout du triangle peut ainsi être abaissé, ce qui permet de consommer le morceau de tarte ou de quiche plus facilement. L'aspect « convenance » pour nos clients s'en trouve accru. »

« Les nouveaux triangles permettent de consommer les morceaux de tarte sans couverts », ajoute Virginie Torra. « Ceci réduit considérablement l'impact environnemental puisque nous vendons en moyenne 120.000 morceaux de tartes par mois. Nous tablons donc sur une économie de couverts pouvant atteindre 240.000 unités sur base mensuelle. »

Un carton moins blanchi et plus léger

Comme son prédécesseur, le nouveau triangle est fabriqué en carton recyclé. Mais sa confection exige moins de produit pour blanchir le carton. Son impact environnemental est donc égale-

ment réduit au niveau de la production. Les nouveaux triangles ne pèsent en outre que 9 grammes, soit moins encore que leurs prédécesseurs.

bon à retenir

Les nouveaux triangles pour tartes et quiches évitent de devoir utiliser des couverts, entraînant l'économie de ces accessoires.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre du projet Re-think, par lequel EXKi repense l'ensemble de ses emballages pour diminuer leur impact environnemental.

Ils sont en outre moins blanchis lors de leur production et plus légers.

Un emballage bien pensé rend les couverts inutiles



Comment EXKi a conçu ses nouveaux triangles pour tartes et quiches

Étape 1 : repenser le concept

EXKi a contacté son fournisseur belge de triangles en carton et lui a demandé de repenser le concept afin d'en réduire l'impact environnemental. Sur base des nouvelles technologies de fabrication disponibles, le fournisseur a proposé une barquette en carton pliable en son extrémité. De quoi allier innovation, écologie et « convenience ».

Étape 2 : tester les prototypes

Le fournisseur a conçu un premier modèle de triangle. De manière itérative, ce prototype a été testé par l'équipe produit/marketing d'EXKi, puis adapté par le fournisseur. Un modèle a ainsi été obtenu qui permet de minimiser les déchets de carton lors de la production. Il a également été peaufiné au niveau de la prise en main et de la robustesse.

Étape 3 : lancer le conditionnement en magasin

Les nouveaux triangles ont été placés en magasin dès que les stocks d'anciens cartons ont été écoulés. Les équipes des magasins ont été informées de manière à pouvoir expliquer aux clients comment les utiliser. De plus, des dépliants promotionnels ont été prévus pour en décrire les avantages pratiques et environnementaux.

EXKi et l'environnement

Depuis sa création en 2001, EXKi a fait de la santé son engagement principal. Le respect de l'environnement s'est naturellement imposé comme une autre priorité. La société repense l'ensemble de ses actions en termes de développement durable. Ainsi, elle a notamment mis sur pied le plan d'action Re-think en 2008.

- Un aspect concret de Re-think est le développement de la Green Card. Cette carte de fidélité éco-citoyenne récompense la réutilisation des sacs en papier, des sacs en coton bio, des mugs isothermiques, etc.
- Re-think a déjà permis à l'entreprise de réduire de 29 % les émissions de CO₂ liées à ses activités (l'objectif était de 25 %). Le volet 2011-2012 du projet se focalise notamment sur l'optimisation des emballages d'un point de vue écologique.

www.exki.com

Virginie Torra, R&D and Procurement Manager, EXKi

« Nous voulions une innovation qui soit également pratique et respectueuse de l'environnement. Nous avons fait d'une pierre trois coups. »

Réduction du gaspillage alimentaire



Rôle clé du comportement des consommateurs mais aussi des emballages

Trop d'aliments finissent encore à la poubelle. Des actions ciblées impliquant les acteurs locaux sont indispensables pour modifier les habitudes des consommateurs afin d'adapter leurs achats à leurs besoins. Parallèlement, à travers les emballages, les entreprises prolongent non seulement leur durée de conservation, mais permettent aussi un meilleur dosage du produit, réduisant ainsi le gaspillage.

prevent pack

Les Belges jettent plus de 15 kg de nourriture par an

D'après FEVIA, les consommateurs belges jettent entre 5 et 10 % des aliments qu'ils achètent. Entre 15 et 20 kg de nourriture par habitant finissent chaque année à la poubelle, ce qui représente quelque 180 euros.

« Même si le consommateur est globalement plus attentif à la problématique du gaspillage alimentaire, il reste beaucoup de chemin à parcourir », estime Nathalie Ricaille, chargée de mission

chez Espace Environnement et Communication Manager du projet européen GreenCook. « Pour diminuer le gaspillage alimentaire, il faut jouer à la fois sur l'emballage et le comportement du consommateur. C'est pourquoi il est important de promouvoir des initiatives qui englobent ces deux aspects, notamment en communiquant clairement certains messages au grand public. »

Conservation prolongée, meilleur dosage

Les actions de l'industrie sont diverses. « En plus de limiter la quantité d'emballages, l'industrie déploie des efforts spécifiques afin de réduire le gaspillage alimentaire », ajoute Nathalie Ricaille. « Les emballages à atmosphère modifiée, utilisés par exemple pour la viande, permettent de conserver plus longtemps le produit emballé en bon état. » Un autre type d'emballage « intelligent » indique quand le produit doit être consommé ou avertit lorsque la chaîne de froid a été rompue pendant son acheminement.

D'autre part, les entreprises proposent de plus en plus souvent des emballages refermables, par exemple pour la charcuterie ou le fromage précoupé. Même tendance pour les emballages permettant un dosage ou un portionnement approprié. « Les emballages refermables et les bouchons doseurs contribuent à limiter le gaspillage, à condition qu'ils soient bien adaptés au produit. La clé est de veiller à ce que le conditionnement soit idéal pour le produit et son mode d'utilisation. Avec l'introduction de tels emballages, les consommateurs comprennent mieux la fonction essentielle qu'ils jouent dans la protection du produit et le prolongement de sa durée de vie. »

bon à retenir

L'emballage remplit ce rôle en **protégeant le produit**, en **augmentant sa durée de conservation**, ou encore en **favorisant un bon dosage**.

Une des **fonctions clés** de l'emballage est de **limiter le gaspillage alimentaire**.

La **réduction du gaspillage alimentaire** passe aussi par des actions de **sensibilisation du consommateur**.

Réduction du gaspillage alimentaire

Actions créatives pour modifier le comportement d'achat

Outre les emballages, la réduction du gaspillage passe aussi par un comportement adapté des consommateurs. « Des actions se développent au niveau de la distribution pour favoriser un comportement plus responsable. L'idée est notamment de rendre plus visibles les produits et emballages qui vont dans le sens d'une réduction du gaspillage alimentaire », poursuit Nathalie Ricaille. « Certains supermarchés, comme Leclerc en France, mettent ainsi en place un étiquetage spécial des emballages qui engendrent moins de gaspillage, en permettant par exemple une plus longue conservation. »

Une autre initiative consiste à promouvoir, lorsque cela est possible, les achats de charcuterie et de fromage à la découpe.

Ceux-ci encourage le consommateur à adapter les quantités achetées aux besoins réels du ménage et, par conséquent, de réduire le risque de gaspillage.

Pour les fruits et légumes, par contre, l'intérêt du vrac reste plus discutable. Les manipulations fréquentes des consommateurs abîment les fruits et légumes les plus fragiles, générant des pertes parfois importantes sur le lieu de vente ou au domicile du consommateur. Pour autant, emballer systématiquement chaque fruit ou légume n'aurait aucun sens. Il faut donc trouver le juste milieu, d'un point de vue économique et environnemental.

GreenCook promeut les actions locales

Le projet GreenCook vise notamment à réduire le gaspillage via des actions en supermarché. Coordonné par Espace Environnement, il regroupe des partenaires issus de cinq pays du Nord-Ouest européen. « Plusieurs initiatives sur le lieu de vente connaissent un franc succès », souligne Nathalie Ricaille. « Des nutritionnistes font ainsi des démonstrations pour expliquer aux consommateurs comment préparer une sauce avec des tomates qui ne sont plus présentables en salade ; ou encore comment faire des smoothies avec des fruits légèrement abîmés. Autre exemple : une signalétique en rayon donne divers conseils précis, par exemple sur le nombre de grammes de viande à prévoir par personne. »

Mais le projet GreenCook va bien plus loin. Outre le supermarché, le domicile, la cantine scolaire et le restaurant ont aussi été identifiés comme principaux lieux de gaspillage. Des actions ciblées sont développées pour chacun d'entre eux. « La lutte contre le gaspillage est une thématique très actuelle. Cela laisse aux opérateurs motivés une marge de manœuvre réelle pour favoriser la généralisation de ces initiatives innovantes », conclut Nathalie Ricaille.



Plusieurs initiatives en supermarché visent à sensibiliser le consommateur dès l'acte d'achat.

À propos d'Espace Environnement

L'action d'Espace Environnement s'inscrit dans le développement durable. Partenaire des pouvoirs publics, associations et entreprises depuis 40 ans, l'institution promeut une « éco-citoyenneté » responsable basée sur la concertation avec les acteurs locaux et la participation des habitants. Ses principaux domaines d'action sont l'aménagement du territoire, l'urbanisme, la lutte contre les pollutions intérieures, la mise en place d'espaces verts, la propreté et la réduction des déchets.

Pour en savoir plus

Espace Environnement : www.espace-environnement.be

GreenCook : www.green-cook.org



Aide à l'optimisation des emballages



Un nouvel outil internet pour réussir l'écoconception de votre emballage

Vous souhaitez adopter une démarche d'écoconception lors de l'optimisation ou du développement d'un emballage ? Quels éléments prendre en compte ? Et par où commencer ?

Le site www.pack4ecodesign.org vous aide à répondre à ces questions.

prevent pack

Ce nouveau site destiné aux professionnels de l'emballage a été conçu par Fost Plus sur base d'un outil simplifié d'analyse du cycle de vie. Facile à utiliser, il vous permet d'identifier les principaux impacts de votre emballage – émissions de CO₂, consommation d'énergie, consommation d'eau – et vous aide à réduire chacun d'eux.

Un tutoriel est également disponible sous la forme d'une animation. Celle-ci permet de comprendre en deux minutes l'utilisation de l'outil.

L'outil de calcul utilisé pour générer les résultats des analyses

de cycle de vie simplifiées a été développé par le bureau de consultance Intertek RDC. Les solutions et actions à entreprendre proposées par Fost Plus ont été greffées sur cet outil, afin d'aller plus loin que le constat pur et simple des impacts engendrés. Le site existe en français, néerlandais et anglais.

Ce site complète efficacement le site www.pack4recycling.be qui donne des conseils pour améliorer la recyclabilité d'un emballage, ainsi que le site www.preventpack.be qui développe en profondeur différentes actions de prévention.

bon à retenir

Cet outil d'optimisation des emballages s'adresse à **tous les professionnels de l'emballage.**

Le site www.pack4ecodesign.org vous assiste dans l'**écoconception** de votre emballage.

Le site **donne de nombreux conseils** afin de réduire l'impact environnemental d'un emballage.

Il permet de réaliser une **analyse simplifiée du cycle de vie** pour un grand nombre d'emballages.

Il permet aussi de **simuler le bénéfice** d'une action conseillée.

Aide à l'optimisation des emballages

Démarrez en **quelques clics**



Pour tous types d'emballages

Le site couvre un grand nombre d'emballages, les bouteilles en divers matériaux, les cannettes métalliques, les cartons à boisson, les emballages en verre, ceux en papier-carton, mais aussi les tubes, rapiers, blisters, films plastiques, ... Vous commencez par sélectionner l'emballage et le matériau en question avant d'entamer l'analyse.



Sélection de valeurs propres ou par défaut

L'écran suivant vous permet de préciser le poids, le volume et la couleur souhaités en indiquant vos propres valeurs ou en choisissant une valeur par défaut. Vous pouvez en outre indiquer quels accessoires et composants vous prévoyez pour votre emballage : bouchon, étiquette, film, boîte, ...



Identification des impacts

L'outil fait ressortir les principaux impacts de votre emballage sur l'environnement. Pour chaque impact identifié, l'outil vous aide à discerner l'étape du cycle de vie au cours duquel celui-ci est le plus important.



Conseils pour réduire chaque impact

Des conseils et actions concrètes sont également proposés pour chaque étape du cycle de vie. L'outil dispense aussi des informations complémentaires : effets négatifs éventuels, exemples pratiques, ...

Visualisation du bénéfice d'une action

L'outil permet de simuler le bénéfice d'une action conseillée. Pour chaque type d'impact, l'outil compare les valeurs sans et avec mise en œuvre de l'action recommandée.



Pour en **savoir plus**

www.pack4ecodesign.org

www.preventpack.be

www.pack4recycling.be

Pour toute question supplémentaire, n'hésitez pas à contacter prevention@fostplus.be.