

Guide d’utilisation du papier couché recyclable voué au conditionnement alimentaire

12 février 2024, 15:29

Patrick Cosemans

Livre blanc téléchargeable dès maintenant

S’agissant des denrées alimentaires, la sélection du matériau d’emballage le plus approprié représente un défi quotidien pour les industriels du conditionnement alimentaire. Le papier et le carton sont des matériaux d’emballage irréprochables, à condition d’être revêtus d’un film de protection. Pourtant, acquérir la certitude que les matériaux de revêtement présentent les propriétés souhaitables et se prêtent à l’usage prévu n’est pas chose aisée. C’est à cet endroit qu’interviennent Sirris et ses partenaires associés au projet Repac². Nous avons regroupé notre expertise et les résultats de recherches approfondies dans un livre blanc. Ce document est disponible dès à présent !

Découvrez le livre blanc

Matériau difficile

Le conditionnement joue un rôle crucial dans l’approvisionnement alimentaire : il protège la qualité des denrées alimentaires, en assure la sécurité et en prolonge la durée de conservation. Les

industriels du conditionnement alimentaire sont confrontés, jour après jour, à la nécessité de sélectionner le matériau le plus propice à l'emballage de denrées alimentaires spécifiques. En outre, ces derniers doivent tenir compte de l'impact écologique lors du choix des matériaux d'emballage. Les industriels de l'alimentation et du conditionnement sont mis au défi de prouver la recyclabilité de leurs matériaux d'emballage. Des objectifs ambitieux ont été arrêtés au niveau européen. La législation européenne énonce que 65 % des déchets d'emballage doivent être recyclés d'ici 2025 et même 70 % d'ici 2030 (selon la directive européenne 2018/852).

En raison de l'origine renouvelable des fibres de cellulose, ainsi que de leur légèreté et de leur rigidité spécifique, le papier et le carton comptent, vraisemblablement, au nombre des matériaux d'emballage idéaux, mais le papier ne possède pas les propriétés intrinsèques requises pour protéger la qualité et la durée de conservation des denrées alimentaires emballées. Il convient d'ajuster les performances du papier en procédant à l'application de revêtements barrières dont l'imperméabilité à l'eau, la perméabilité aux gaz ou la préservation des arômes sont satisfaisants. Aujourd'hui, de nombreux papiers et cartons couchés sont d'ores et déjà commercialisés pour diverses applications de conditionnement alimentaire. Traditionnellement, on procède à l'application de films en matière synthétique stratifiée sur le papier, mais ces dernières années ont vu la mise au point d'autres revêtements à base de dispersions aqueuses de polymères. Pourtant, acquérir la certitude que ces matériaux de revêtement présentent les propriétés souhaitables et se prêtent à l'usage prévu n'est pas chose aisée.

Relève de défis, soutien à l'industrie

Le projet Cornet Repac² | Emballages en papier couché fonctionnels et recyclables pour les produits alimentaires, a réuni plusieurs partenaires de recherche européens établis en Belgique, en Allemagne et en Pologne, au nombre desquels l'UHasselt, Sirris, Fraunhofer-IVV, Pack4Food, Flanders' FOOD, Natureef et CBIMO, dans le but de relever ces défis et d'aider l'industrie à accélérer la mise en œuvre de matériaux d'emballage en papier couché dans les processus de développement et de production des denrées.

Conjuguées avec l'expertise des différents partenaires de recherche sur ce thème, les connaissances acquises dans le cadre de ce projet ont fait l'objet d'une synthèse publiée dans un livre blanc et mise à la disposition de toutes les personnes intéressées pour leur permettre d'approfondir leurs connaissances. Ce document de 80 pages propose une **synthèse des aspects essentiels** concernant les emballages en papier couché ;

- Application de revêtements et caractérisation des propriétés barrières qui en résultent ,
- Recyclabilité mécanique du papier couché selon la nouvelle méthode d'essai harmonisée au laboratoire européen et adoptée par la CEPI ,
- Évaluation de la durée de conservation ,
- Empreinte carbone et environnementale du produit ,
- Scellabilité des emballages en papier couché ,
- Perspectives de mise en œuvre industrielle ,
- Liste de réponses aux questions fréquemment posées qui nous sont parvenues tout au long du projet.

Téléchargez le livre blanc

Ce livre blanc s'est accompagné de la publication, par MPR&S, d'un **rapport d'étude de cas** contenant des informations détaillées portant sur dix cas industriels étudiés dans le cadre du projet

Repac², en tenant compte de tous les aspects abordés dans le livre blanc.

Téléchargez le rapport d'étude de cas

Mise en ligne à l'intention des entreprises qui souhaitent recourir à l'utilisation d'emballages en papier couché pour procéder au conditionnement de denrées alimentaires spécifiques, une **base de données contenant des informations sur le papier couché et les revêtements disponibles dans le commerce pour les emballages alimentaires** permettra de surcroît aux utilisateurs d'y dénicher un matériau en papier couché adéquat en fonction de différents critères déterminants pour leur production alimentaire.

Explorez la base de données

Ces recherches ont été menées dans le cadre du projet CORNET « ???????Repac² | Emballages en papier couché fonctionnels et recyclables pour les produits alimentaires, », avec le soutien financier de la VLAIO [Agence flamande pour l'innovation et l'entrepreneuriat] (VLAIO-TETRA, n° HBC.2021.0288), du ministère fédéral allemand de l'économie et de l'action climatique (BMWK, projet IGF n° 323 EN) ainsi que du Centre national polonais pour la recherche et le développement (n° CORNET/31/11/REPAC2/2022)

Auteurs



Patrick Cosemans