

Système U remplace une partie de ses conserves traditionnelles par des emballages en carton Tetra Recart

Un stop rayon avertit les clients de Système U du passage à la conserve en carton sur les haricots blancs U en remplacement de la boîte métal classique.

L'enseigne Système U conditionne désormais une partie de ses légumes secs à marque U en conserves en carton Tetra Recart, un emballage en carton supportant la stérilisation de produits habituellement mis en conserves classiques.

Fini donc la conserve traditionnelle en verre ou en métal pour les haricots blancs, les haricots/tomate et les lentilles préparées U. Même les nouvelles références de pois chiches, d'haricots rouges et de tomates U adoptent l'emballage léger de Tetra Pak. Celui-ci est composé de carton et de très fines couches protectrices de plastique et d'aluminium. « *Lors du processus de recyclage qui sépare les couches, tous les matériaux peuvent être réutilisés* », assure-t-on chez Tetra Pak.

65 % d'économie de CO2 par rapport à une conserve en verre

Selon le géant suédois du conditionnement, l'analyse de Cycle de Vie (conduite en comparant un emballage Tetra Recart 390 ml à une conserve en acier 400 ml et un pot en verre 400 ml, pour 1 kg de produit) réalisée par Bio Intelligence Service en 2008, avait démontré que Tetra Recart permettait de diminuer de 35 % les émissions de CO2 par rapport à une conserve métal et de 65 % par rapport à un bocal. Recyclable, le Tetra Recart est constitué majoritairement de carton certifié FSC (Forest Stewardship Council), à savoir issu de forêts gérées de façon responsable.

« Ce choix d'emballage respectueux de l'environnement s'inscrit dans la droite ligne de la stratégie de l'enseigne », a justifié Anne-Marie Roche, responsable marketing MDD de Système U. En 2012, Casino avait déjà passé ses purées et pulpes de tomates en Tetra Recart. Tandis que Bonduelle a débuté l'aventure du Tetra Recart il y a dix ans mais a arrêté ses Légumes Cuisinés dans ce conditionnement en 2008.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Emballage/Systeme-U-teste-la-conserve-en-carton-sur-ses-legumes-secs-24041> (24/03/2014)