

Des packagings anti-gaspillage exposés à Interpack

Le Parlement européen a décrété que 2014 serait l'année de la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'objectif étant de réduire de moitié la gaspillage d'ici 2025. Le salon international de l'emballage et du conditionnement, Interpack, ouvrira ses portes à Düsseldorf le 8 mai prochain sur ce thème. Pour la première fois, les 2 500 m² de son espace « InnovationParc Packaging » seront dédiés à la réduction du gaspillage dans le cadre du programme Save Food.

Parmi les solutions présentées figurent, par exemple : les zips de la société française Flexico. D'abord le Clicky, un modèle lancé en 2012 dont la texture a été retravaillée par rapport à un zip classique de façon à mieux le sentir sous les doigts lorsqu'on le presse. Autre astuce : il émet un petit bruit au moment de sa fermeture. Flexico présentera aussi son Sensogrip mis sur le marché fin 2013. Il s'agit, cette fois, d'un système plein de mini-rails qui se referment sur eux-mêmes très facilement. Plus besoin d'aligner les deux rails du zip pour bien le clore. Le groupe français garde aussi au chaud de nouvelles annonces pour Interpack.

Autre exposant de l'espace InnovationParc Packaging : la société australienne ICEE Containers qui présentera ses nouvelles caisses en polystyrène pliables adaptées au transport de produits fragiles et périssables comme les fruits de mer. Leur intérêt : à vide, ces caisses peuvent être transportées à plat.

La société allemande Albis Plastic dévoilera aussi le bol de soupe en plastique développé récemment pour le groupe Campbell's Germany. Le fabricant a utilisé un de ses matériaux, le Shelfplus O2, pour lui procurer une durée de vie aussi longue que celle de soupes conditionnées en bocaux en verre ou en conserve métal. Ce matériau absorbe l'oxygène venu de l'extérieur, de même que le gaz se trouvant à proximité de l'opercule.

Plusieurs exposants proposeront aussi des emballages actifs qui interagissent avec le produit conditionné. Certains films, par exemple, sont enrichis en substances de conservation comme l'acide sorbique pour combattre la prolifération de germes sur les produits alimentaires.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Emballage/Des-packagings-anti-gaspillage-exposes-a-Interpack-24209> (28/04/2014)