

CFIA 2016 : les enjeux de l'emballage de demain

L'édition 2016 du CFIA met plus que jamais à l'honneur les emballages et le conditionnement puisqu'ils sont la vedette de l'espace Usine agroalimentaire du Futur dans le Hall 10. Et comme chaque année, les exposants des halls 2,3,4 et 7 majoritairement vont aussi montrer leurs savoir-faire et leurs nouveautés en matières de concepts packagings, de matériaux, de machines, de lignes. De quoi préfigurer les emballages de demain qui, à défaut d'être totalement futuristes, devront répondre aux défis du futur.

1) L'allègement des emballages



Le Perfoam Pack de Mondi.

Beaucoup de fournisseurs sur le salon affichent des démarches d'allègement à la source ou d'amélioration de la recyclabilité en allant vers des mono-matériaux disposant déjà de filières de tri comme le PET, le PE ou le PP.

Le pot SuperLight de RPC Superfos, par exemple, se distingue par sa légèreté. Südpack, de son côté, expose des films fins pour operculage de 25 microns d'épaisseur seulement. Tandis que Mondi propose un concept développé il y a deux ans et qui arrive maintenant sur le marché : le PerfoamPack. Nominé aux Trophées de l'Innovation du CFIA 2016, ce film alvéolaire en polyéthylène (PE) comprend une couche intermédiaire microcellulaire expansée qui permet de réduire de 30 % la matière utilisée.

2) La meilleure recyclabilité/monomatériaux



Nouveau film PET de Klöckner Pentaplast.

La tendance au mono-matériau, elle, est encouragée par Eco-Emballages qui travaille déjà avec de nombreux industriels sur la possibilité de passer certaines barquettes multi-couches sur du mono APET ou bien encore pour faciliter le tri des barquettes colorées.

Sur le salon, les exemples se multiplient : Klöckner Pentaplast (KP) avec son nouveau film PET améliorant les performances des opercules scellables sur APET. Linpac élargit sa gamme d'emballages rigides en PET avec des barquettes qui contiennent jusqu'à 100 % de matière recyclée. Silver Plastics présente airPET Touch, un nouveau matériau expansé très résistant qui résiste au froid, à la chaleur et ne brûle pas les doigts à la sortie du four. Pour l'operculage, Bemis présente un film pelable en APET mono, l'EZ Peel. Tandis que SPGroup présente ses films complexes d'operculage SPG Efficient qui se distinguent notamment par leur capacité à se souder directement sur du polyester.

3) La personnalisation



Impression numérique sur film d'Enplater qui s'est équipé d'une presse numérique HP Indigo 20 000.

L'emballage de demain sera aussi de plus en plus personnalisé. Cette tendance s'affirme sur le salon à travers **l'impression numérique** sur films (comme le présentent Südpack et Enplater entre autres) ou sur carton comme Cartonéo, par exemple, qui complète son parc machines actuel (offset et grands formats) de solutions d'impression digitale.

4) Les nouveaux usages



Emballage Sealappeal OSF AW de Sealed Air Food Care qui passe directement au four.

Sur le marché des produits frais, par exemple, la **barquette skin** monte en puissance. La plupart des fabricants de machines d'opercule et de thermoformage profitent du salon pour mettre cette application en avant.

Pour répondre à la demande croissante de **solutions de salades avec dessert**, le spécialiste des emballages thermoformés Plastobreiz lance le concept Visibility. Tandis que la société anglaise Rap développe en France **sacoque en carton pour les sandwiches** triangles placés sous atmosphère protectrice.

SNT-thermoformage, de son côté, a créé une nouvelle **barquette traiteur** dont l'objectif est de faciliter la vie du consommateur en hors-foyer grâce à une forme plus ergonomique. CGL Pack présente en avant-première un nouveau concept de **shaker thermoformé** qui permet de diffuser la sauce sans se salir les doigts.

Parmi les autres usages à la mode : **la cuisson au four** directement dans l'emballage, avec des packagings en papier/carton comme Sipaldis ou des sacs et/ou films de cuisson en plastique chez Sealed Air et DAT-Schaub, par exemple.

Pour le **snacking**, Europlastiques cache deux spatules dans un couvercle sans augmenter la quantité de plastique mise en œuvre. Car le juste coût est indissociable d'une bonne innovation.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Emballage/CFIA-2016-les-enjeux-de-l-emballage-de-demain-28229>