

Bulletin de veille « emballage »



Novembre 2008



regroupe les réseaux régionaux de l'emballage :



Breizpack



**Rhône-Alpes
PACKAGING**

Table des matières

Veille Emballage « produits »	2
▪ 1. Mesurer l'interaction produit/emballage avec la spectrométrie	2
▪ 2. Les biomatériaux continuent d'innover	2
Veille emballage « marchés »	2
▪ 1. La production de papier-carton a reculé en 2008.....	2
▪ 2. Emballage alimentaire : le Cofresco Institute aide la recherche.....	3
▪ 3. Des bioplastiques pas si écologiques	3
▪ 4. L'atout environnemental du verre récompensé par un Oscar	3
Veille technologique emballage et équipements	4
▪ 1. Une bouteille de lait en fibre moulée avec sachet en plastique.....	4
▪ 2. Un film plastique à l'aspect papier	4
▪ 3. Film bioplastique co-extrudé	4
▪ 4. Des plastiques antimicrobiens pour l'alimentaire	4
Veille réglementaire et normative	5
▪ 1. Pour assurer sa veille réglementaire et normative	5
▪ 2. Bisphénol A dans les biberons: publication d'un avis par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA)	5

VEILLE EMBALLAGE « PRODUITS »

1. Mesurer l'interaction produit/emballage avec la spectrométrie

La spectroscopie FTIR permet de connaître tous les composants d'un emballage monomatériau (seul le PE a été étudié pour le moment), la quantité des composants spécifiques et les groupes chimiques présents. La composition d'un emballage connue, il est possible de réaliser l'analyse de la diffusion de ces composants. La diffusion permet de connaître la concentration finale des composants dans l'aliment et de calculer la quantité de polymère nécessaire pour limiter cette migration.

Source : packaging-France.com - emballagedigest.fr - 21 novembre 2008

2. Les biomatériaux continuent d'innover

Biomatériaux et biopolymères continuent d'intéresser au plus haut point les professionnels de l'emballage. Les innovations sont multiples, d'autant plus qu'une norme européenne distingue les matériaux issus de ressources fossiles de ceux issus de ressources naturelles renouvelables. Les biotechnologies permettent de créer de nouveaux matériaux, mais leur développement est limité par les contraintes liées à la protection des produits alimentaires. "Le seul secteur de l'emballage n'est peut-être pas assez puissant pour les surmonter", reconnaît Annette Freidinger, consultante sur le sujet. "L'automobile travaille aussi sur le sujet, et plusieurs pôles de compétitivité s'y consacrent".

Source : packaging-France.com - La Tribune - 21 novembre 2008

VEILLE EMBALLAGE « MARCHES »

1. La production de papier-carton a reculé en 2008

Le comité français de l'emballage papier-carton (COFEPAC) annonce des chiffres en recul pour la filière de l'emballage papier-carton lors des neuf premiers mois de l'année. Cependant, par segment, les chiffres sont nuancés. La production de papier-carton d'emballage a par exemple progressé de +1,4%, la production de cartonnage de +0,5%, le marché français de sacs papier industriels de -0,5% et la production de carton ondulé de -3,5%. L'industrie française du papier-carton fabrique et transforme 5,6 millions de tonnes de papier-carton (en 2007). Elle compte 640 entreprises, emploie plus de 34.000 salariés et affiche un chiffre d'affaires de 6,34 milliards d'euros.

Source : packaging-France.com - emballagedigest.fr - 13 novembre 2008

2. Emballage alimentaire : le Cofresco Institute aide la recherche

Le Cofresco Institute conduit des recherches pour améliorer les performances des emballages de produits alimentaires. Il met en réseau des scientifiques européens pour développer de nouvelles propriétés ou de nouveaux matériaux. Il soutient aussi un Prix de la recherche en emballage alimentaire domestique. En 2007, le projet de Monika Pischetrieder, de l'université de Nuremberg-Erlangen (Allemagne) portant sur les techniques pour isoler les composants actifs de la source alimentaire et les incorporer dans le matériau d'emballage a été primé.

Source : packaging-France.com - emballagedigest.fr - 19 novembre 2008

3. Des bioplastiques pas si écologiques

Des emballages présentés comme écologiques ne le sont pas forcément sur toute leur durée de vie. Par exemple, 40 à 100% de la matière nécessaire à la production des bioplastiques provient de sources végétales. Mais leur fin de vie pose problème car les filières nécessaires pour les traiter n'existent pas. De plus ils utilisent des ressources agricoles nécessaires à l'alimentation. Argument que conteste Christophe Doukhi de Boissoudy, président du club des bioplastiques. "Si les bioplastiques atteignaient 10% du marché, seuls 1,35% des surfaces céréalières européennes seraient nécessaires pour leur production". Mais ces matériaux ne disposent d'assez de lieux de production, ce qui amène à des transports beaucoup plus longs que pour les autres types de plastique.

Source : packaging-France.com - [Le Monde](http://LeMonde.com) - 21 novembre 2008

4. L'atout environnemental du verre récompensé par un Oscar

La chambre syndicale des verreries mécaniques de France a reçu le 17/11 un des deux Oscars de l'emballage décernés dans la catégorie "Environnement", à savoir celui de la section "Produit et procédé industriel". Cet Oscar récompense notamment les efforts de la chambre syndicale pour la mise au point du procédé de démélange, qui permet de recycler le verre par couleurs en séparant par tri optique le calcin "blanc" du calcin opaque. Les industriels assument les coûts de la mise en place du démélange, sans surcoût pour les collectivités. En se donnant les moyens de séparer les teintes, l'industrie verrière montre qu'il n'y a pas de frein quantitatif au recyclage alors qu'on évalue à 1 million de tonnes annuelles (sur un gisement de 3,3 millions) le volume de verre d'emballage jeté en décharge suite à l'absence de tri par les consommateurs.

Source : packaging-France.com - actualites-news-environnement.com - 25 novembre 2008

VEILLE TECHNOLOGIQUE EMBALLAGE ET EQUIPEMENTS

1. Une bouteille de lait en fibre moulée avec sachet en plastique.

La bouteille Greenbottle est à base de pulpe de papier obtenue à partir de papiers blancs de bureau et comprend, en interne, une sachet en plastique de basse densité, dont les matériaux sont ainsi facilement séparables pour le recyclage ou le compostage. Elle est actuellement utilisée par l'enseigne de distribution ASDA pour conditionner le lait. Le papier de la bouteille et son bec verseur sont produits par Moulded Paper et elle est fabriquée sur une machine d'Oystar Aerofill-Dawson. Selon le concepteur, la bouteille est robuste, pratique et facilement remplissable.

Source: d'après Emballage Digest, n°532 octobre 2008

2. Un film plastique à l'aspect papier

pour répondre à la demande du marché, Wipak propose une large gamme de films dont la couche extérieure présente l'aspect du papier mais dont les couches internes conservent toutes les propriétés du film (barrière, scellage). Le papier est incorporé dans la structure composite pendant le processus de production du film en laminant les couches extrêmement minces du film (qui se termine sur l'intérieur du paquet). Les couches internes du film plastique conservent leurs fonctions essentielles comme une barrière à l'oxygène et une couche de scellage pour garder les produits alimentaires frais et bien protégés. Les caractéristiques de la structure film/papier et son épaisseur peuvent être réalisées en fonction des besoins spécifiques de l'emballage. Des fonctions de très hautes barrières et des systèmes de refermetures peuvent également être inclus.

Source: Emballage Digest, n°532 octobre 2008

3. Film bioplastique co-extrudé

La co-extrusion offre aux propriétés des grades du bioplastique Mater-Bi de Novamont la possibilité d'être incorporées dans les structures multicouches. Avec plusieurs avantages, notamment de des films avec une performance améliorée en termes de mécanique et des propriétés barrières particulières. Le producteur assure pouvoir fournir des couches externes au toucher doux réalisé sur-mesure et des valeurs de COF pour améliorer la performance du film sur des machines automatiques d'emballage (de type FF)

Source: Emballage Digest, n°532, octobre 2008

4. Des plastiques antimicrobiens pour l'alimentaire

Les chercheurs de l'Inra Massy ont mis au point des traitements permettant de réduire le degré de biocontamination des surfaces.

Pour offrir une alternative aux opérations de nettoyage et de désinfection destinées à éliminer les bactéries indésirables dans les processus alimentaires, les chercheurs de l'Unité mixte de recherche "Ingénierie des procédés alimentaires" de l'Inra, à Massy (Essonne), ont mis au point des traitements de surface conférant des propriétés antimicrobiennes maîtrisées aux supports plastiques. La technique développée -et brevetée- modifie la surface des plastiques pour les rendre "attractifs ou, au contraire, "répulsifs" vis-à-vis des bactéries. Elle lui confère des propriétés d'hydrophilie "contrôlée", c'est-à-dire avec un gradient des propriétés acido-basiques et électriques. Cette solution, qui passe par une étape d'activation radicalaire (rayonnements ionisants) pour générer des sites actifs puis une étape

d'imprégnation, par contact du site actif avec le monomère à greffer, ne supprime pas l'opération de nettoyage mais la facilite en réduisant le degré de biocontamination des surfaces. L'élaboration de ces surfaces innovantes fait l'objet d'un programme de recherches complémentaires, ANR Emergence Bio 2008, visant à démontrer la faisabilité industrielle du procédé et son efficacité antimicrobienne. Si les premiers résultats se confirment, le concept pourrait trouver d'autres applications dans les domaines médical, pharmaceutique et cosmétique.

Source: Emballages Flash, 27 novembre 2008

VEILLE REGLEMENTAIRE ET NORMATIVE

1. Pour assurer sa veille réglementaire et normative

Base de données spécialisée dans les domaines de la santé et sécurité au travail, environnement et agroalimentaire, Saga Veille proposé par l'Afnor permet d'anticiper les évolutions de la réglementation, de simplifier sa mise en conformité ou initier une démarche de certification.

Destinée aux responsables Qualité, Hygiène, Sécurité, dirigeants d'entreprises, auditeurs ou documentalistes, cet outil de veille offre un accès aux textes réglementaires et aux notices détaillées des normes.

Source: Emballage Digest, 6 novembre 2008

2. Bisphénol A dans les biberons: publication d'un avis par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA)

Suite à la demande de la Direction Générale de la Santé (DGS) le 5 mai 2008 l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) a émis le 24 octobre 2008 un avis relatif au bisphénol A dans les biberons en polycarbonate susceptibles d'être chauffés au four à micro-ondes.

Après analyse des publications et des rapports les plus récents, l'AFSSA déclare que les conclusions des avis de l'EFSA de 2006 et 2008 sont applicables à l'usage des biberons en polycarbonate aux four à micro-ondes lorsque le contenu est chauffé en conditions réalistes (avec des durées de chauffage inférieures à 10 minutes).

Pour plus d'information : [avis de l'AFSSA](#)

Source: contactalimentaire.com, 17 novembre 2008