

recherche et l'industrie. Le projet se concentre sur la fonctionnalité, la commodité et la durabilité des emballages alimentaires, et il vise à stimuler l'innovation dans ce domaine. Le grand public a, selon Ragaert, une perception essentiellement négative des emballages (plastiques), qu'il voit surtout comme des « déchets ». « Et ce, alors qu'ils remplissent justement une fonction centrale dans la prévention du gaspillage de nourriture – un problème bien plus aigu que celui des déchets d'emballages sachant que la moitié des fruits produits dans le monde pourrissent avant d'avoir pu être consommés. »

Outre une intensification de l'effort de recherche sur l'optimisation des emballages à base de matériaux alternatifs, il plaide aussi pour une amélioration de la collecte, du tri et de la réutilisation des déchets. Il fait référence à l'introduction du nouveau « Sac bleu » en Belgique pour le ramassage des PMC (bouteilles et flacons en plastique, emballages métalliques et cartons à boissons). Selon les prévisions, cette filière permettra bientôt de recycler 64% de tous les plastiques. L'utilisation de nouvelles techniques devrait aussi per-

Connaissance pratique de la flexo en e-book

La « Packaging Conference » a davantage porté sur l'avenir du plastique que sur son impression. Ce qui n'a pas empêché FTA Europe, la fédération européenne des associations professionnelles de flexographie, coorganisatrice de l'évènement, de profiter de l'occasion pour lancer son « Flexo Best Practice Toolbox ». Ce nouveau guide (électronique) est une manne d'expertise sur le procédé d'impression souvent complexe qu'est la flexographie, celle-ci y étant présentée sous un angle pratique, en texte et surtout en images (vidéo). La publication se fonde sur l'expertise et la documentation actuelles des associations sectorielles adhérentes et de fournisseurs de l'industrie, qui ont aussi rendu le projet financièrement possible. Sa traduction a été mise en chantier avec le soutien d'Intergraf : après l'anglais, il sera disponible au minimum en italien, français et espagnol.

La première édition du guide numérique paraît au format iBook, ce qui la cantonne donc pour l'instant à des appareils Apple, comme l'iPhone et l'iPad.

mettre d'améliorer la séparation des différents types de plastiques et leur recyclage, pense Ragaert, par exemple, par des méthodes chimiques ou thermiques.

Objectifs et mesures mesurables

« Il n'y a pas de solutions simples », pose Bernd Brandt, conseiller auprès de l'agence autrichienne Denkstatt, spécialisée en développement durable. « Économie circulaire », « ressources renouvelables », « réduction des emballages » ou « remplacement du plastique » sont autant de notions qui ne peuvent pas constituer des objectifs en soi : « Au mieux, elles contribuent à la solution souhaitée. » Il plaide pour une approche globale et une stratégie fondée sur les faits, prenant en compte aussi bien l'impact environnemental que les effets économiques des produits et processus tout au long du cycle de vie complet. Des objectifs environnementaux mesurables et des mesures écoefficientes doivent en outre être formulés. Le degré de circularité ne peut

jamais être évoqué comme une indication du caractère durable, dit-il. Et de le démontrer par un exemple : compte tenu d'un taux de recyclage de 80%, le conditionnement d'eau potable dans 1.000 bouteilles en verre d'un litre atteint un score plus élevé sur l'échelle de circularité que s'il s'agissait de 1.000 bouteilles en PET, recyclées à 40%. En termes de consommation d'énergie toutefois (y compris les émissions associées de gaz à effet de serre), le verre a un bilan trois fois supérieur.

Tout comme Ragaert, Brandt avance que les avantages des emballages dans la prévention du gaspillage alimentaire peuvent très bien être mis en balance par rapport au gain environnemental escompté d'une croisade contre les emballages. Les études chiffrées qu'il a présentées montrent que de meilleurs emballages peuvent conduire à ce que l'on en arrive à jeter sensiblement moins de denrées dans les magasins et les supermarchés. Si une même entrecôte, par exemple, est conditionnée sous vide plutôt

que dans une barquette en frigolite, sa durée de conservation passe de 6 à 16 jours. De quoi faire diminuer de 75% les quantités de viande jetées (3% contre 12% auparavant). Du point de vue de l'empreinte carbone globale, l'avantage d'une réduction du gaspillage alimentaire est dix fois supérieur à l'impact total causé par l'emballage. Des tests similaires pour le fromage et le concombre ont livré des résultats comparables. Raison de plus pour Brandt de pondérer davantage toutes les mesures et réglementations dans le domaine du plastique à la lumière des effets négatifs potentiels en termes de durée de conservation des aliments.

Impact environnemental à relativiser ?

Enfin, Brandt a relativisé les effets de mesures populaires. Par exemple, le fait de ne pas utiliser de sacs plastiques pendant un an équivaut à économiser les émissions de CO₂ d'un parcours en voiture de 14 km. Acheter de l'eau en bouteilles PET réutilisables plutôt que jetables a également un impact carbone limité : l'équivalent de 38 Km en voiture.

Ses exemples ont suscité des réactions approuvées dans le public : « Le type de chiffres que l'on devrait plus souvent pouvoir lire dans la presse. » Soit, mais encore faut-il voir quel effet pourrait en ressortir. Ania Krolak, de Smithers Pira, l'avait déjà dit en début de journée : les souhaits et l'évolution des comportements du consommateur déterminent largement la tendance. Et du haut de ses 16 ans, la militante climatique Greta Thunberg montre le chemin. ■



Copyright photos: Jason Bickley for Intergraf

Peter Ragaert (professeur à l'Université de Gand).