



Les plats nationaux tirent profit de la feuille d'aluminium

— Grâce à un meilleur conditionnement, les spécialités culinaires sont maintenant accessibles à une plus large audience.

Même si l'Europe unit davantage les pays, par l'amélioration des transports et des communications, l'identité nationale demeure très forte avec une fierté pour son pays plus importante que jamais. Pour de nombreux expatriés, les plats nationaux leur rappellent leurs racines, et permettent en même temps aux autres de découvrir avec bonheur de nouvelles saveurs.

La grande variété de spécialités utilisant l'aluminium démontre sa grande popularité comme emballage, ainsi que la richesse des formats adoptés pour conditionner, envelopper et décorer toutes sortes de produits : gaufrettes, bière, vin, pâtes, choucroute, fromage et même des friandises de fête comme les tartelettes anglaises.

En fait, certains produits ont été les premiers à montrer que la précieuse feuille d'aluminium améliorait la qualité et la réputation de ces « trésors nationaux ». Par exemple, Manner en Autriche utilise cette matière depuis 1949 pour garder le croustillant et la saveur de ses fameuses gaufrettes, tandis que les fabricants de lasagnes ont vite découvert que ce mets italien pouvait être préparé, cuisiné et servi dans cette barquette pratique ; certains disent qu'elle améliore même la cuisson !

Le pumpnickel est encore utilisé dans les sandwichs allemands. Il est aujourd'hui enveloppé dans de l'aluminium pour son aspect pratique et sa conservation. Peu d'amoureux de ce pain de



seigle connaissent le débat acharné sur l'origine de son nom : pour certains, c'est le « pet du diable » (pet du vieux Nick) et pour d'autres, cela vient de Napoléon qui détestait ce pain et le donna à son cheval Nickel. « C'est bon pour Nickel », aurait-il dit.

Le problème des tartelettes anglaises, c'est leur fragilité. La pâte friable est vraiment mieux protégée dans la barquette en aluminium, qui facilite par

ailleurs le déballage et la consommation de ce délicieux gâteau. La garniture n'allie plus viande et fruits, comme au temps des Croisades, mais uniquement des fruits épicés, bien loin des 13 ingrédients représentant autrefois le Christ et ses 12 apôtres.

Dans ce numéro d'Infoil, nous présentons des aliments nationaux d'Europe utilisant l'aluminium de façon créative et pratique. ///

Le déclin ralentit et l'export explose

Les ventes du premier semestre des feuilles minces et épaisses ont chuté comparé à 2011. Mais ce déclin ralentit, indiquant une reprise modeste des ventes, après un début d'année difficile. La production totale était de 411 500 tonnes, juste 2 % de moins par rapport aux 420 100 tonnes de 2011. Les feuilles minces ont chuté de 2,3 % et les épaisses de 7,7 %.

Point positif, l'export a gagné 9,6 % comparé au premier semestre 2011, signe d'une forte demande dans les marchés émergents. Les prévisions sur l'année entière restent assez optimistes avec l'espoir d'égaliser la production totale de l'année passée. ///

Pour plus d'informations, visitez : www.alufoil.org

DANS CE NUMÉRO

2-3 // SPÉCIALITÉS
EUROPÉENNES AVEC
FEUILLE D'ALUMINIUM

4 // PROJETS NATIONAUX DE
RECYCLAGE D'ALUMINIUM

Spécialités culinaires européennes

FRANCE : Fromages et vins d'excellence

— Chacun sait que les vins et les fromages français, de longue lignée, servent de référence aux autres pays. De nombreux produits ont évolué avec le temps et l'aluminium offre de nouvelles formes d'emballage très prisées.

La Vache qui rit est une image célèbre dans le monde et l'une des marques de fromage les plus connues de la planète. Elle représente à la fois un produit amusant du Groupe Bel et l'excellence française en matière de marketing fromager.



mière, de résistance aux perforations et de protection générale pour conserver les triangles de fromage dans les meilleures conditions. Grâce à ces propriétés et sa durée de vie de 6 mois, le fromage peut être distribué dans le monde entier. La feuille d'aluminium protège ainsi totalement la qualité et la réputation de La Vache qui rit. ///

Amcor offre à Bel une structure d'aluminium et de vernis avec les propriétés requises d'air et de lu-

Champal d'Amcor est une capsule d'aluminium qui ajoute à l'élégance des vins pétillants et champagnes grâce à sa flexibilité décorative. Un large



choix de reliefs de surface est disponible permettant personnalisation et distinction d'une marque spécifique. L'impression sur jupe permet jusqu'à 5 couleurs et une option UV. La capsule bénéficie d'une large gamme de systèmes d'ouverture et de tailles standard de 98 à 145 mm de haut. ///



DANEMARK : Régal du week-end

Emporter chez soi un « poulet du samedi soir » (LørdagsKylling) est une tradition au Danemark. Son succès croissant depuis les années 80 continue aujourd'hui grâce aux barquettes en aluminium.

Le concept est simple, pratique et économique pour tous : un poulet entier coupé en 8, mariné et emballé dans une barquette solide, congelé et prêt à réchauffer au four.

À l'origine, la barquette en aluminium du « LørdagsKylling » était fermée par un couvercle en carton. Aujourd'hui, elle est scellée par un papier imprimé. Cette barquette de grande taille permet d'ajouter des légumes avant de la passer au four.

Maintenant, les détaillants danois offrent à la fois des poulets congelés et des plats frais du soir prêts à l'emploi, tels que du poulet assaisonné sur un lit de légumes. Ces plats sont présentés dans les barquettes distinctives à parois lisses Ready2Cook® de Plus Pack, conçues avec des poignées pour une meilleure prise en main. ///

ALLEMAGNE : Tradition en sachet

Quoi de plus traditionnel en Allemagne que la choucroute et les quenelles ? Des générations d'Allemands ont été élevées avec ces aliments sains, souvent accompagnés de la fameuse saucisse !

Aujourd'hui, la feuille d'aluminium permet de les conditionner en sachets tenant debout, pratiques et extrêmement résistants. Ces sachets, fournis par Huhtamaki Ronsberg



pour les quenelles Pfanni et la choucroute Mildessa sont en complexe PET/ALU/PP et imprimés en 6 couleurs reflétant fidèlement le produit à l'intérieur.

Ils existent en différentes tailles pour 2 à 8 personnes. Autre bonne nouvelle, ces emballages souples consomment peu de ressources et sont recyclables. ///

ROYAUME-UNI : Desserts de Noël

Pour la plupart des Anglais, Noël ne serait pas Noël sans les fameuses tartelettes, servies avec le traditionnel pudding ou dégustées seules avec de la crème anglaise et du « brandy butter ». Chaudes ou froides, elles peuvent être servies dans les barquettes.

De nombreuses personnes les fabriquent encore elles-mêmes, mais la tendance actuelle est au prêt à l'emploi. Leur consommation dépasse les 850 millions sur la période des fêtes, et la plupart sont achetées en barquettes pratiques, protégées et faciles à consommer.

Le fabricant gallois Coppice Alupack, utilisant les bandes fournies par Eurofoil, produit environ



200 millions de barquettes par an. En réponse aux nouvelles normes de développement durable, l'épaisseur de la feuille a été réduite de 40 à 33 microns. Ainsi, il est possible de se régaler tout en préservant l'environnement. ///

Spécialités culinaires européennes

TURQUIE : Délices aigres-doux

L'halva est un dessert ou gâteau qui se présente sous différentes formes. Généralement, l'halva populaire est fait à partir de graines de sésame pilées. Il en existe également à la semoule, à la farine, aux amandes ou aux noix. Certaines formes d'halva sont profondément ancrées dans les coutumes et traditions de la religion turque.



Ce délicieux dessert sucré et collant utilise du sucre et du beurre ou beurre de noix comme ingrédients de base et est mixé chaud. À présent, il est souvent coulé dans une barquette d'aluminium pour le façonner et le refroidir avant de l'emballer et de l'étiqueter pour la vente. Assan est le principal fournisseur des fabricants de barquettes turques. ///



Les Turcs apprécient également une boisson fraîche, l'ayran, yaourt mixé avec de l'eau froide et parfois du sel. Le conditionnement de cette boisson populaire ressemble à celui des yaourts, avec un opercule en aluminium pour protéger la saveur et le produit. Les opercules sont façonnés par Assan et convertis par ISPAK à partir d'aluminium de 30-35 microns. Les deux sociétés font partie de Kibar Holdings. ///

AUTRICHE : Réputation et qualité

La confiserie autrichienne possède une renommée mondiale, et la feuille d'aluminium contribue à refléter l'image de qualité des produits et leur réputation acquise depuis de nombreuses années, sans oublier les raisons pratiques de protection contre la lumière et l'humidité.

Les boules Mozart en pâte d'amande et chocolat praliné sont fabriquées dans la ville même du grand compositeur, Salzbourg, par Mirabell, filiale de Kraft Foods Autriche. Véritable héritage national, les boules sont enveloppées dans une feuille de 12 microns imprimée par rotogravure distribuée par Constantia Flexibles. ///



Josef Wanner inventa la célèbre gaufrette napolitaine en 1898, mais ces délicieuses gaufrettes croustillantes chocolat-noisette n'ont connu la feuille d'aluminium qu'à partir de 1949.

Aujourd'hui, elles ont toujours les mêmes taille, forme et poids qu'à l'origine. L'emballage actuel alu/papier/alu de Constantia Flexibles comporte depuis les années 60 une languette d'ouverture qui n'affecte en rien l'étanchéité. ///



ITALIE : Rois du café et des pâtes

Les lasagnes et autres pâtes faites par « Mamma » sont incontournables en Italie, et bien sûr, dans le monde entier ! Les Italiens achètent plutôt des barquettes pour les remplir eux-mêmes. Et, en fait, les plus grands fabricants de lasagnes destinées à l'Europe se trouvent en Belgique !

Les barquettes en aluminium existent en plusieurs formes et tailles, à parois lisses ou plissées. Le fabricant italien de barquettes Zenith explique que les particuliers et petits magasins choisissent la forme plissée adaptée au frais comme au congelé. Les plus grands fabricants utilisent davantage la forme lisse dont le scellage dure plus longtemps.

Bien sûr, les lasagnes requièrent un four (traditionnel ou micro-ondes). L'aluminium est parfait car il permet de stocker, de transporter, de congeler et de cuisiner ce plat sain et savoureux. ///

Et quoi de mieux pour finir un repas qu'un espresso ? Caffè Cagliari fabrique sa fameuse boisson depuis 1909. Évoluant avec son temps, il propose maintenant 4 arômes en capsules pratiques utilisant les opercules de Carcano Antonio. Ces opercules sont faits d'aluminium imprimé de 30 microns avec revêtement thermoscellable sur l'envers pour conserver arôme et saveur d'origine. Compatibles avec d'autres grandes marques de machine à capsules, ces cafés sont prêts en un clin d'œil ! ///



Projets nationaux de recyclage

Infoil se penche sur deux axes innovants visant à développer le recyclage d'emballages et à adopter de meilleures pratiques faisant appel à la collecte nationale et aux systèmes de récupération.

Suivre la lumière

— *Un concours met en évidence de nouvelles sources d'aluminium à recycler.*

De nos jours, une soirée ou une fête sans bougies chauffe-plat est impossible. Ces petites lumières ajoutent une réelle étincelle. Chaque année, plus d'1 milliard seraient allumées dans le monde. Ces bougies semblent prendre leur origine au Japon, où elles sont utilisées pour une cérémonie du thé très élaborée, à la fois comme décoration et pour le maintien du thé au chaud.



Trois filles de l'école Sørvær à Finnmark ont chacune collecté 6 092 bougies. Championnes nationales, elles ont gagné un voyage de classe à l'usine d'Hydro pour voir la transformation de leurs bougies en aluminium utilisable. Elles ont été rejointes par la classe de CM1 de Buskerud devenue championne régionale avec un total de 144 345 coupelles, dépassant toutes les autres classes participantes.

En Norvège, le potentiel de recyclage des coupelles et de création d'une chaîne d'approvisionnement a été établi grâce à un concours national d'éveil environnemental appelé « Tea Light Hunt ». Hydro Aluminium s'est associé à IKEA et WWF pour organiser le concours auquel plus de 26 000 élèves norvégiens ont participé. Ils ont collecté une quantité incroyable de bougies usagées qui seront recyclées à l'usine de produits laminés d'Hydro à Holmestrand.

« L'aluminium est une matière magique. Une bougie trouve une seconde vie en étant recyclée en téléphone portable ou en ustensile de cuisine », a déclaré le PDG d'Hydro Svein Richard Brandtzæg après le concours. « Il est fascinant de voir les enfants montrer l'exemple aux adultes pour le recyclage. Les bougies chauffe-plat ne sont pas des déchets », témoigne Carl Janzen, responsable d'IKEA Norvège.



Une bougie fait environ 38 mm x 16 mm, et vide, elle ne pèse que quelques grammes. Mais le volume consommé produira des tonnes d'aluminium à réutiliser. La plupart des coupelles sont en aluminium, et les fabricants incluent Bachmann Aluminium, basé en Allemagne et filiale du groupe Nicholl. ///

L'alu, star des vidéos de recyclage

— *Des élèves italiens dévoilent l'utilisation et la récupération dans un concours vidéo.*

CIAL, consortium italien pour la récupération et le recyclage des emballages en aluminium, a organisé « Obiettivo Alluminio », concours destiné aux élèves en collaboration avec le festival du film de Giffoni depuis 2008.

Il s'agit d'un projet de sensibilisation à l'aluminium et ses applications dans la vie quotidienne et de motivation des jeunes à collecter ce précieux matériau pour le recyclage. Ce projet est devenu l'un des plus populaires dans les écoles italiennes, impliquant plus de 85 000 élèves.

Les outils proposés ont permis d'impliquer les jeunes de façon créative. Avant, les élèves devaient photographier des objets en aluminium et rédiger des légendes. Pour le concours 2012, ils ont dû

tourner des vidéos sur l'aluminium dans leur environnement, inclure un commentaire et choisir une musique.

Cinq régions, Vallée d'Aoste, Vénétie, Ombrie, Abruzzes et Sardaigne ont été choisies pour ce projet, impliquant tous les élèves de ces régions, soit plus de 40 000. Au final, 130 vidéos ont été soumises par 1 700 classes.

Dix vidéos gagnantes, deux par région, ont été choisies par un jury selon ces critères : cohérence du message environnemental, créativité, originalité et compétences techniques.

Les gagnants ont été invités au festival du film de Giffoni et rejoint le jury pour choisir le film gagnant



Les dix gagnants du concours du CIAL « Obiettivo Alluminio » se détendent après leur travail de jury au festival du film de Giffoni

du prix spécial de la section « Generator +16 » : « CIAL pour l'environnement » (griffon en aluminium recyclé) - 170 HZ de Joost van Ginkel (Pays-Bas).

Une page Facebook (Consortio CIAL) a été créée, et les dix vidéos gagnantes sont visibles sur : www.youtube.com/alurecycling. ///



— Pour en savoir plus sur la feuille d'aluminium, visitez le site www.alufoil.org

Vous pourrez y trouver des informations sur les membres de l'EAFA, déposer des appels d'offre et découvrir ce qu'il y a de nouveau sur la feuille d'aluminium et ses applications.

**European Aluminium Foil Association e.V.
Am Bonneshof 5, D - 40474 Düsseldorf**

Téléphone : +49 (0)211 4796168 // Fax : +49 (0)211 4796416

Email : enquiries@alufoil.org

PLIER SELON LES POINTILLÉS – Ne pas détacher

A retourner par fax à l'EAFA

+49 (0)211 4796416

Merci d'utiliser ce formulaire si vous devez modifier votre adresse ou si vous souhaitez recevoir Infoil

ETIQUETTE ADRESSE

Merci de remplir lisiblement toutes les lignes

CORRECTION

Adresse ci-dessus
à modifier

ADDITION

Je souhaite
recevoir Infoil

Prénom _____

Nom de famille _____

Fonction _____

Société/organisme _____

Adresse : Rue / numéro _____

Ville _____

Code postal _____

Pays _____

Tél _____

Email _____

Langue souhaitée :

Anglais Français Allemand Espagnol Italien Turc

**European Aluminium Foil Association e.V.
Am Bonneshof 5
D - 40474 Düsseldorf
Allemagne**