

Feuille d'aluminium et aliments : un accord parfait

— *La diversité est un mot très populaire aujourd'hui, et rien ne décrit mieux le rôle de la feuille d'aluminium dans le secteur de l'alimentation.*

Que ce soit sous forme de récipients ou de plateaux de cuisine, de plats de présentation ou de protection, d'applications par les services de restauration, de capsules de café ou de papier d'aluminium ménager pour envelopper les aliments, les conserver ou les cuire au barbecue, aucun autre matériau n'est mieux adapté à ces différentes utilisations. Sans oublier les applications dans le secteur des boissons comme les cartons doublés, les pochettes pour toute une gamme d'utilisations, ainsi que les systèmes de fermeture hermétique pour l'huile, l'eau, les vins et les spiritueux.

À l'occasion du salon interpack, le stand EAFA a présenté toute la gamme de solutions à base de feuille d'aluminium, destinées aux produits alimentaires et aux boissons. Le concept Foil & Taste a attiré une foule nombreuse et enthousiaste qui a découvert comment des experts du chocolat, de l'eau, du vin, du café et un chef spécialisé dans la cuisine au barbecue utilisent la feuille d'aluminium pour déployer leurs talents culinaires. Ce numéro présente les faits marquants de l'événement Foil & Taste.

Chacune des démonstrations a repoussé les limites



Les résultats semestriels confirment les progrès réalisés

Selon les chiffres publiés par l'EAFA, les importations de feuilles d'aluminium entre avril et juin 2017 ont peu varié par rapport à 2016. Les importations pour toutes les jauges ont augmenté de seulement 0,2 % par rapport à l'année dernière, tandis que les exportations ont diminué de 1 %.

Au cours des 6 premiers mois, la production totale était en progression de 1,2 % (454 400 t contre 449 100 t) pour les jauges plus fines utilisées principalement pour les emballages souples et le

papier d'aluminium ménager, et de 1,6 % pour les jauges plus épaisses généralement employées pour les conteneurs semi-rigides et les applications techniques (+ 0,3 % par rapport à 2016). Avec une hausse de 1,9 %, les importations totales sont en progression constante. Les exportations restent en retrait, enregistrant une baisse de -4,2 % au premier semestre 2017. Mais il s'agit néanmoins d'une nette amélioration par rapport au -13 % de l'année précédente, confirmant les meilleurs chiffres constatés au quatrième trimestre 2016. ///

Trophées Alufoil 2018

La chasse aux meilleurs produits et aux technologies de fermeture à base de feuille d'aluminium est ouverte.

Les candidatures doivent être déposées avant le **15 décembre 2017**. Les informations sur les différentes catégories et les modalités d'inscription sont disponibles à l'adresse trophy.alufoil.org



des connaissances traditionnelles relatives au goût et à la façon dont la feuille d'aluminium peut jouer un rôle décisif dans la cuisine. Par exemple, le premier sommelier européen spécialisé dans les eaux, Arno Steguweit, a montré comment le bouchon en aluminium n'altère absolument pas le goût de l'eau et préserve parfaitement les différences subtiles qui caractérisent chaque bouteille. Georg Maushagen, notre chocolatier, a utilisé la cuisine moléculaire pour créer de superbes cônes en feuille d'aluminium, remplis de chocolat et de noix, à déguster avec un délicieux café soigneusement préparé (avec des capsules en aluminium bien entendu) par notre surprenant barista.

Pendant ce temps, Ed van de Schootbrugge faisait saliver le public en servant de la viande, du poisson et même du halloumi préparés dans une feuille d'aluminium. Et pour une expérience barbecue encore plus spectaculaire, Ed a fait équipe avec l'EAFA pour créer un nouveau livre de recettes expliquant comment cuire du gibier de manière très originale en utilisant une feuille d'aluminium. ///

SOMMAIRE

2-3 // ALUMINIUM, ALIMENTS ET BOISSONS

3 // CONTENEURS EN FEUILLE D'ALUMINIUM

4 // DURABILITÉ

Tout le plaisir des aliments et des boissons grâce à la feuille d'aluminium

La feuille d'aluminium inspire !

— À chaque événement interpack, l'EFA célèbre les différentes façons dont la feuille d'aluminium permet de ressortir le meilleur de multiples aliments et boissons. Et comme vous pouvez le constater, 2017 ne fait pas exception à la règle !

interpack, le plus grand salon sur l'emballage au monde, se tient tous les trois ans à Düsseldorf, en Allemagne, et représente la plate-forme idéale pour montrer à la fois les côtés créatifs et pratiques de la feuille d'aluminium. Le stand de l'EFA propose une série de présentations, toutes menées par des experts dans leur domaine, avec des informations à la fois ludiques et instructives sur l'utilisation de la feuille d'aluminium avec les aliments et les boissons. Ces présentations, très prisées par les visiteurs, permettent également à nos experts d'exposer de nouvelles idées mettant en avant l'importance de la feuille d'aluminium dans les emballages. Voici une occasion de découvrir ce que vous avez manqué, ou de revivre les meilleurs moments si vous étiez l'un de nos invités... //



Faire ressortir le meilleur des produits pour barbecue

Avec cette méthode très originale de préparer des saucisses et des œufs en utilisant des récipients en feuille d'aluminium, les plats deviennent presque trop beaux pour être mangés. Le résultat est aussi réussi pour les yeux que pour les papilles, et il en va de même pour tous les plats que notre spécialiste du barbecue, Ed Van de Schootbrugge, a cuisinés sur son grill, en utilisant toute une variété de formats de feuilles d'aluminium.



Une nouvelle approche du café

Notre barista professionnel a mélangé à la perfection arôme et goût tout au long de l'événement. Il a pu utiliser du café totalement frais grâce aux propriétés de conservation exceptionnelles de la feuille d'aluminium, qui préserve toute la saveur et l'arôme du café, jusqu'à l'ouverture de la capsule.

Merveilles moléculaires

Notre expert chocolatier, Georg Maughausen, a utilisé la cuisine moléculaire pour créer ces superbes cônes bleus en feuille d'aluminium, remplis à ras bord d'un délicieux chocolat. Une façon spectaculaire de présenter cette gourmandise sous son meilleur jour.



Le vrai goût du vin et de l'eau, sans altération

Le sommelier Arno Steguweit a démontré à quel point les bouchons d'aluminium préservent les caractéristiques originelles des vins et des eaux, jusqu'au moment où nous déversons la bouteille. L'aluminium n'altère ni le goût ni la couleur du produit, ce qui permet aux consommateurs de découvrir les vraies saveurs et les subtiles différences des vins et des eaux.



Tout le plaisir des aliments et des boissons grâce à la feuille d'aluminium

Les plaisirs du barbecue

Le gibier, tel que le sanglier et le chevreuil, redonne à la mode, et l'EAFA a donc publié un livre de recettes en ligne, fournissant des informations sur les qualités nutritionnelles de ces viandes et sur la meilleure façon de les conserver au congélateur. La feuille d'aluminium est un partenaire idéal pour cuisiner (et conserver) à la perfection le gibier.



Pour les amateurs de barbecue à la recherche de nouvelles sensations, les recettes peuvent être téléchargées à l'adresse bbq.alufoil.org

L'EAFA a fait équipe avec Ed van de Schootbrugge, champion d'Europe du barbecue en 2012, pour compiler une délicieuse gamme de recettes de barbecue qui utilisent toutes du papier d'aluminium ménager ou des récipients en aluminium pour préparer et griller les viandes. Trois recettes sont proposées pour chaque type de viande, notamment un rôti de sanglier en tranches et une gigole de chevreuil aux truffes et asperges.

Partout dans le monde, les amateurs de grillades apprécient les nombreux avantages que la feuille d'aluminium apporte à la cuisine au barbecue. Les feuilles et les récipients en aluminium fournissent un matériau parfait pour cuire et envelopper la viande de gibier. Alors, préparez-vous à faire de délicieuses découvertes culinaires ! /// bbq.alufoil.org

Plaidoirie pour les conteneurs alimentaires en feuille d'aluminium

En matière d'emballage, il n'existe probablement rien de plus polyvalent que la vaste gamme de conteneurs en aluminium, proposés dans toutes les formes, tailles et finitions afin de s'adapter à une multitude d'applications. Ceci explique leur grand succès dans le secteur de l'emballage alimentaire.

Afin de mettre en valeur leurs nombreux avantages, l'EAFA a réalisé une brochure dynamique et informative montrant les nombreuses applications différentes de ces conteneurs. En outre, un micro-site dédié, containers.alufoil.org, a été ajouté au site web de l'EAFA.

La brochure contient des données, des études de cas et des témoignages dans huit grandes sections :

- **Design et décoration**
- **Aspect haut de gamme**
- **Performances**
- **Aptitude au scellage**
- **Cuisson tous modes**
- **Conductivité thermique**
- **Hygiène**
- **Durabilité**

Les témoignages et études de cas ont été fournis par saturn petcare, Cakees, albfod, Hero, GlaxoSmithKline (GSK), Rehm Fleischwaren et GoTipter.dk, soulignant ainsi le soutien de l'industrie alimentaire à ce format d'emballage.

La feuille d'aluminium offre une aspect élégant qui peut être rehaussé par des revêtements, un embossage et une impression pour conférer de l'impact ainsi qu'une identité de marque aux conteneurs.

Réalisables dans d'innombrables types de design, ils représentent un format d'emballage fiable et sûr dans une présentation moderne et stylée.

Utilisés dans des environnements aussi divers que la maison, le commerce de détail ou la restauration, ces conteneurs et barquettes offrent des solutions fiables et souples s'adaptant à toute application. Leur rapport résistance/poids est excellent et l'on peut s'en servir en toute confiance dans des conditions chaudes ou froides. Le passage de l'état



congelé à entièrement réchauffé peut s'effectuer sans besoin de transfert du contenu, même au four à micro-ondes.

Dans l'environnement moderne du commerce de détail omnicanal, un facteur important pour tout emballage est qu'il doit pouvoir résister un minimum à la rudesse des conditions de transport et de manipulation. Il est donc important que le scellage soit solide et fiable. Les conteneurs en feuille d'aluminium offrent la meilleure fiabilité du scellage dans de nombreux formats et tailles, avec la possibilité de recourir à différents matériaux d'opercule.

Aucun autre conteneur n'offre de meilleure conductivité thermique qu'un conteneur en feuille d'aluminium. Les récentes avancées en matière de conception et de technologie des revêtements ont permis aux industriels de proposer des formats capables de cuire des plats à différentes températures dans différents compartiments, mais également de garantir la bonne cuisson des viandes et poissons à plus basse température, ou en utilisant moins d'énergie, ou plus rapidement.

En termes d'efficacité des ressources, les conteneurs en feuille d'aluminium excellent. Ils sont entièrement recyclables. Enfin, il est important de signaler qu'ils contribuent à la lutte contre le gaspillage alimentaire en protégeant et sécurisant les produits pendant de longues périodes.

Dans une approche plus holistique d'un environnement durable émergent, le conteneur en feuille d'aluminium a déjà fait ses preuves et démontré sa fiabilité à différents niveaux. /// container.alufoil.org

Durabilité

Emballage efficace en ressources : qu'est-ce que cela signifie ?

— Jean-Paul Duquet, Director Sustainability à l'EAFA, explique comment un nouveau rapport offre une définition claire de l'emballage efficace en ressources, tout en soulignant les avantages des emballages souples en termes de durabilité.

Une étude récente⁽¹⁾ menée par ifeu (Institute for Energy and Environmental Research – un institut de recherche indépendant à but non lucratif, situé en Allemagne) a proposé une définition de l'emballage efficace en ressources ainsi qu'une méthode d'évaluation de l'efficacité des ressources utilisées dans les emballages, avec une étude de cas impliquant un sachet souple avec feuille d'aluminium.

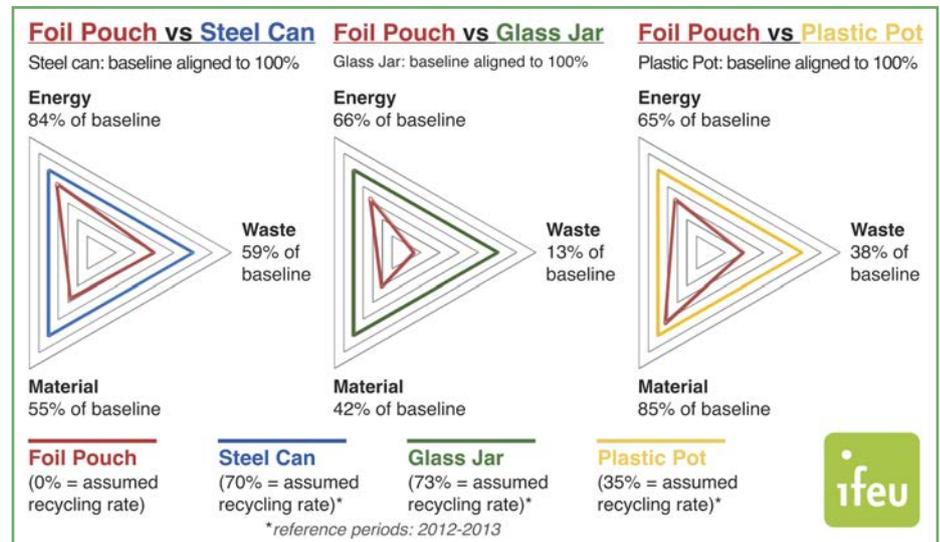
Cette étude complète le travail réalisé dans le cadre d'une autre étude ifeu⁽²⁾ mené en 2014. L'étude initiale avait révélé le rôle clé de l'emballage dans la réduction des déchets et la nécessité de considérer différents aspects, et pas simplement le taux de recyclage, pour évaluer l'utilisation des ressources dans l'emballage et, plus généralement, ses performances en matière de durabilité.

Le rapport de 2014 montrait que, pour les produits alimentaires distribués en Europe, la substitution d'emballages rigides par des emballages souples pourrait non seulement réduire les déchets mais également avoir un impact positif sur l'environnement en termes de changement climatique et de consommation des ressources. Et ce malgré un taux de recyclage nettement inférieur pour les emballages souples.

Dans la nouvelle étude, une solution d'emballage efficace en termes de ressources est définie comme celle qui combine une utilisation minimale de matériau et d'énergie tout au long de son cycle de vie avec une quantité minimale de déchets de matériaux non recyclés.

Pour cette définition, un modèle à trois dimensions a été proposé pour évaluer l'efficacité des ressources de l'emballage :

- **Énergie cumulée nécessaire** (énergie fossile et nucléaire) tout au long du cycle de vie (Cumulated Energy Demand)
- **Matières premières cumulées nécessaires** (y compris ressources énergétiques et matériaux bruts) tout au long du cycle de vie (Cumulated Raw Material Demand)
- **Déchets pour élimination finale** (décharge ou incinération, c'est-à-dire ce qui n'est pas recyclé) (Waste to Final Disposal)



Modèle d'évaluation de l'efficacité des ressources de l'emballage appliqué à un sachet souple avec feuille d'aluminium utilisé pour la conservation longue durée de 460 ml de sauce pour pâtes, comparé à d'autres solutions alternatives

Les dimensions Énergie cumulée nécessaire et Matières premières cumulées nécessaires incluent les crédits pour les matériaux recyclés et l'énergie provenant de la récupération thermique.

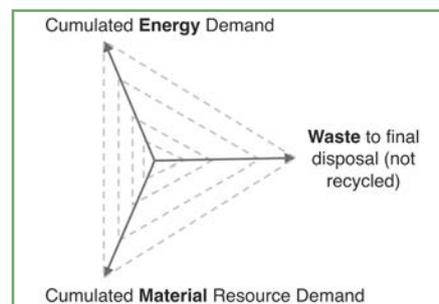
À titre d'exemple, l'étude applique le modèle à un sachet souple laminé avec feuille d'aluminium (foil pouch) utilisé pour la conservation longue durée de 460 ml de sauce pour pâtes. Cette solution est comparée à trois autres systèmes d'emballage non souples : un bocal en verre (glass jar), une boîte de conserve (steel can) et un pot en plastique (plastic pot). Les résultats révèlent que le sachet souple avec aluminium (en tenant compte du système d'emballage complet, incluant aussi les emballages

secondaires et tertiaires) est plus efficace sur le plan des ressources que les solutions alternatives, dans les trois dimensions.

Ce cas met en évidence les avantages du sachet souple avec aluminium, qui offre la même fonctionnalité que les autres systèmes d'emballage (en particulier grâce à la propriété barrière de l'aluminium, qui permet la longue conservation) tout en utilisant beaucoup moins de ressources.

De plus, pour cet exemple, il a été supposé que le sachet avait un taux de recyclage nul, ce qui correspond à un scénario extrême. En effet, des solutions de recyclage des emballages souples avec aluminium existent déjà (comme la pyrolyse) et continueront d'être développées. Cela optimisera encore davantage l'efficacité des ressources.

Dans une Europe qui cherche à mieux préserver ses ressources et où il existe des solutions d'emballage qui utilisent moins de ressources tout en offrant la même fonctionnalité, cette étude permet des évaluations plus précises et pertinentes des différentes solutions d'emballage, sans se focaliser uniquement sur l'indicateur taux de recyclage largement répandu. ///



Modèle à trois dimensions proposé par ifeu pour évaluer l'efficacité des ressources de l'emballage

⁽¹⁾ « Resource Efficient Packaging » - étude réalisée par ifeu (2016) et commanditée par Flexible Packaging Europe (FPE), une division de l'EAFA.

⁽²⁾ « Potential packaging waste prevention by the usage of flexible packaging and its consequences for the environment Resource Efficient Packaging » – étude réalisée par ifeu (2014) et commanditée par FPE, une division de l'EAFA.