

L'appertisé

Un choix responsable d'un point de vue
environnemental et sociétal

Nutrition

Transport

Stockage

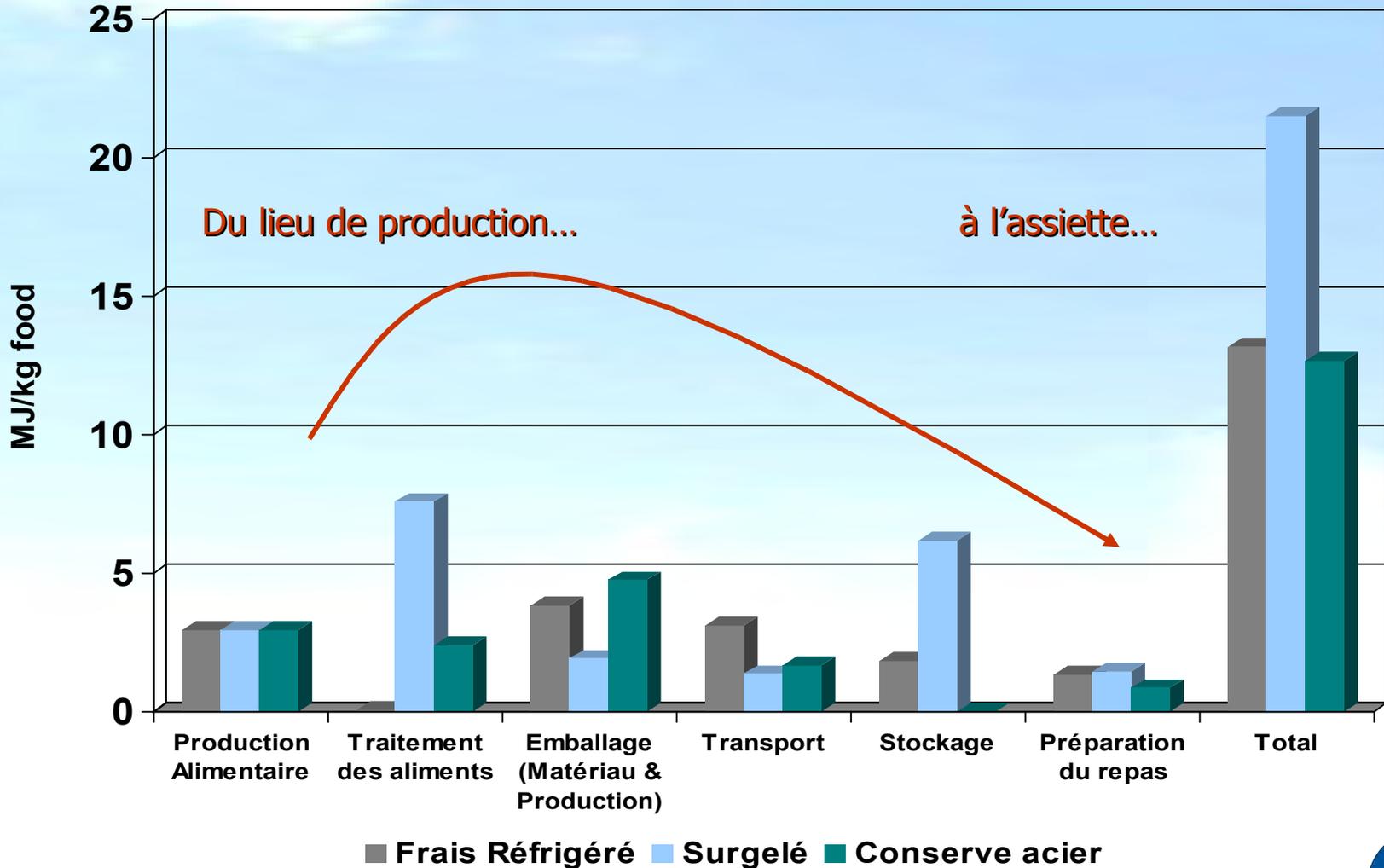
Economie d'énergie

Recyclage



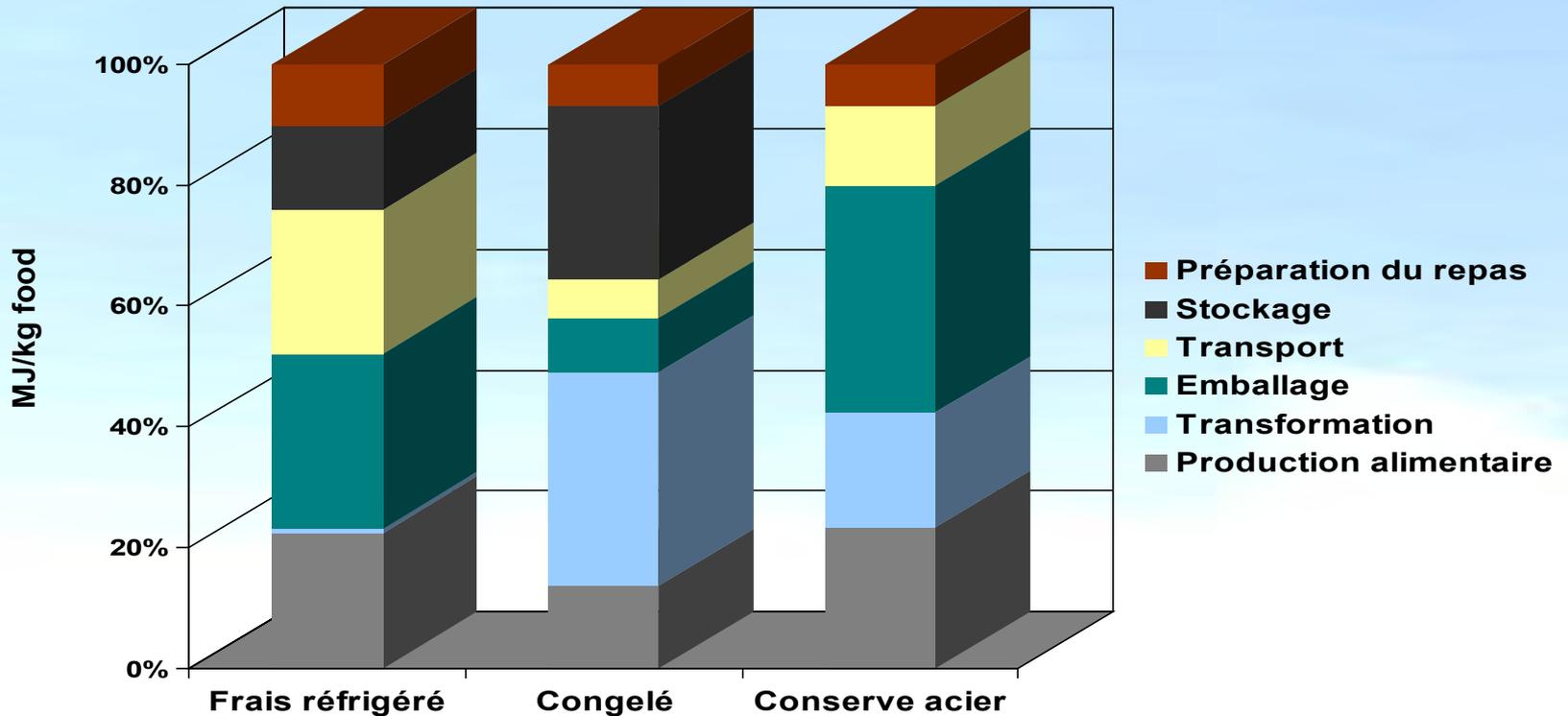
Du lieu de production à l'assiette...

Consommation énergétique moyenne détaillée Aliments frais (réfrigérés), surgelés et en appertisés



Du lieu de production à l'assiette...

Consommation énergétique totale par système d'emballage – traitement

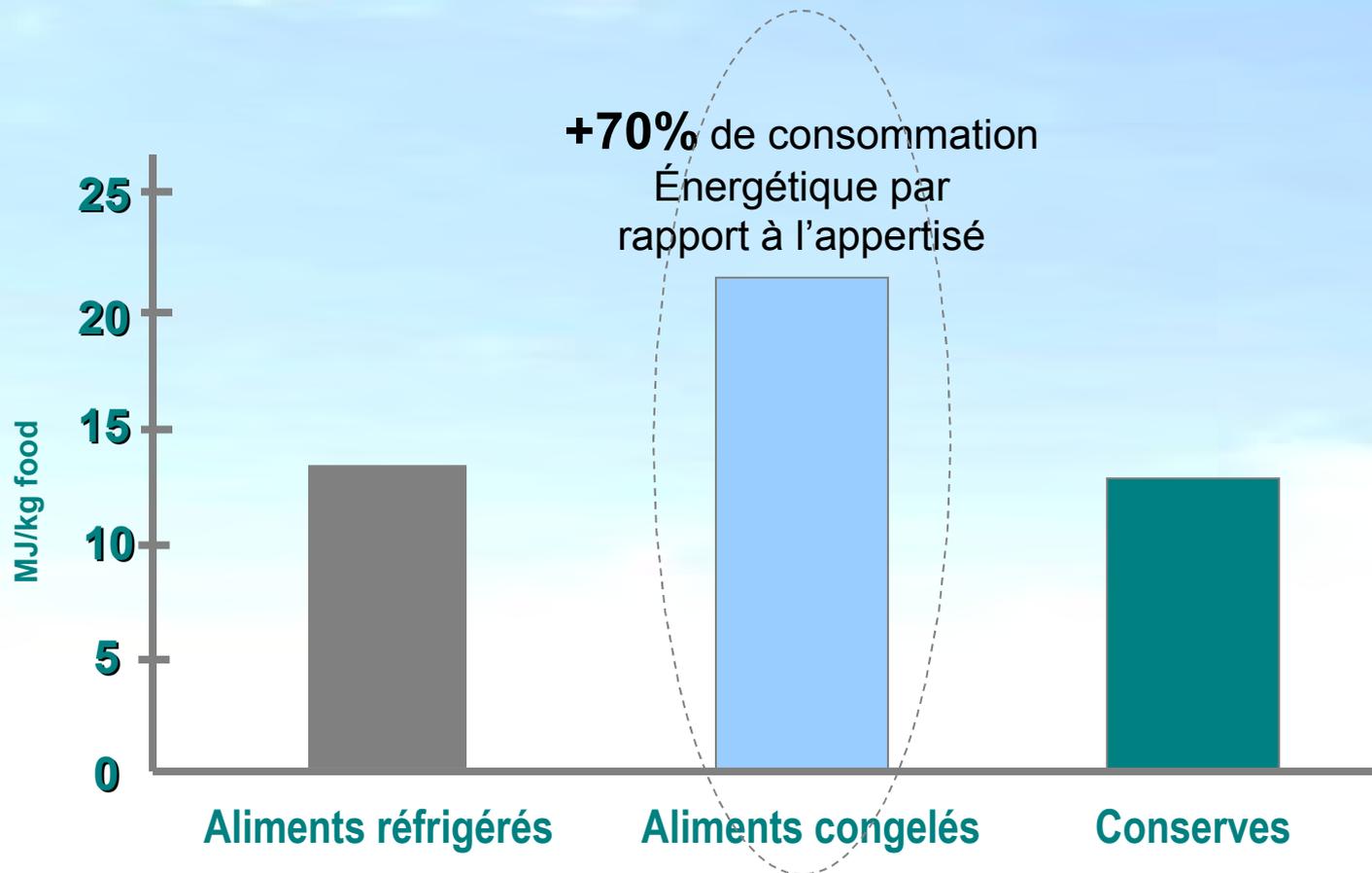


Synthèse énergétique

Consommation énergétique moyenne

Aliments frais (réfrigérés), surgelés et appertisés

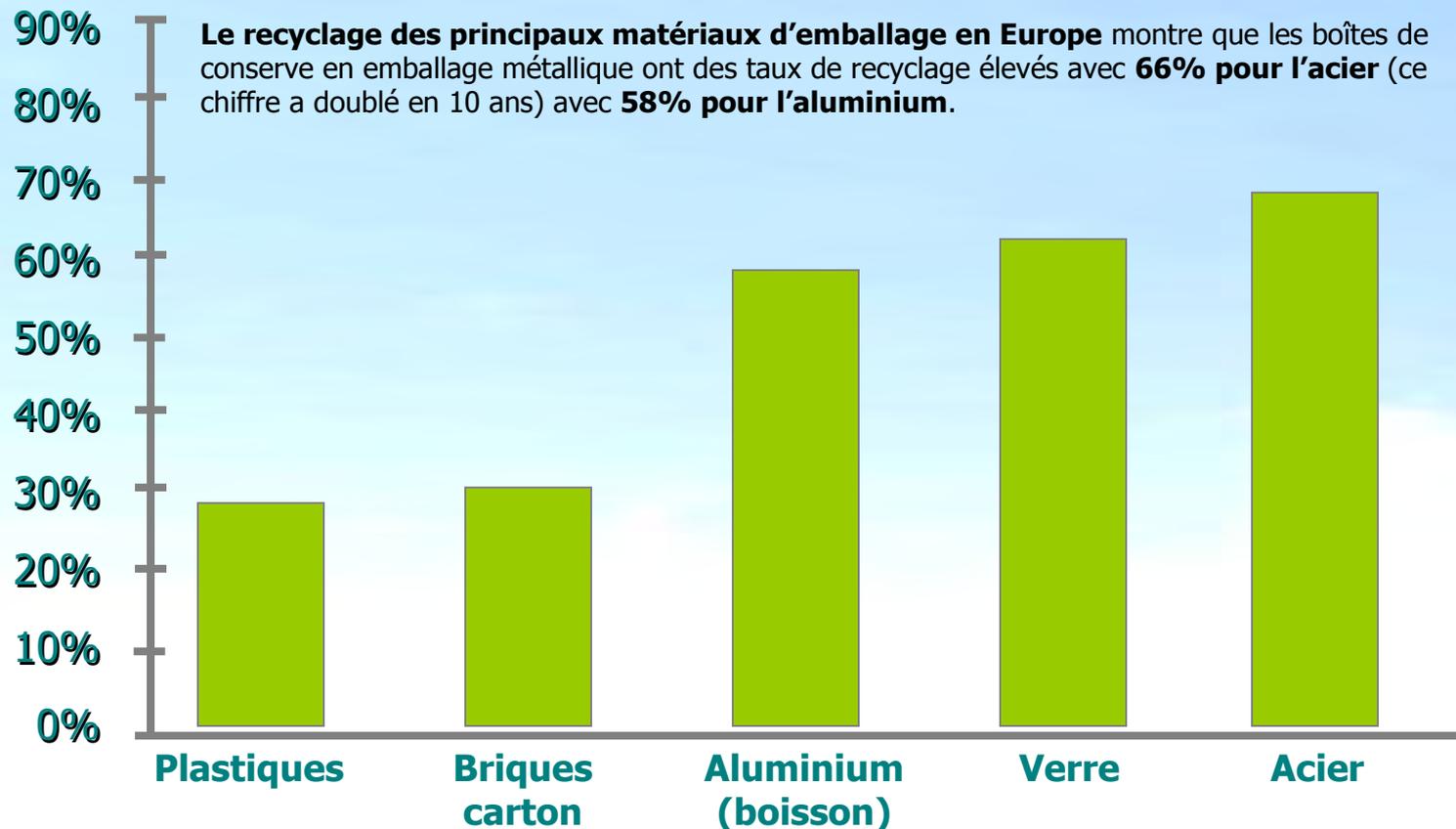
Du lieu de production à l'assiette...



Recyclage

des principaux matériaux d'emballage en Europe

(Etudes 2006)



Nutrition

L'appertisé retient l'essentiel des vitamines et nutriments

Transport

Compact, empilable, davantage d'aliments dans un volume restreint, Minimum d'emballages de transport utilisé

Stockage

A température ambiante (pas de réfrigération)
Indépendant des ruptures de T° de la chaîne du froid

Recyclage

L'emballage acier est l'emballage alimentaire le plus recyclé

Economie d'énergie

Important dans le contexte actuel de réduction des émissions de CO2



L'appertisé

Un choix responsable d'un point de vue environnemental et sociétal



Emballages métalliques et environnement

COMMENT LA CONSERVE CONSERVE AU MIEUX LA PLANÈTE.



UPPIA – 44, rue d'Alesia – 75682 Paris CEDEX 14
Contact : Marie-Luce Grimault
Tél. : 01 53 91 44 78 – e-mail : conserve@uppia.org

www.laconserve.com

Union pour la Promotion des Industries de l'Appertisé, Paris. SARL au capital de 30 000 euros. RCS Paris B 349443713 – LM Y&R 2007 – Impression T.P.I. à Betton (35).





<i>Introduction</i>	3
<i>Preuves à l'appui</i>	4 à 5
1. Une étude qui s'inscrit dans la démarche d'éco-emballages	6 à 7
2. Une étude qui révèle l'éco-efficacité de la conserve	8 à 12
3. Création d'EMPAC	13 à 15
4. Les emballages métalliques dans la dynamique du recyclage	16 à 18
5. La boîte. Solution d'avenir	19 à 21
<i>Le marché de l'Appertisé alimentaire</i>	22 à 23



Les emballages métalliques conservent la planète

Une vaste étude scientifique réalisée aux Pays-Bas vient de montrer que les emballages métalliques figuraient parmi les solutions d'emballage les plus éco-efficaces.

La conserve appertisée serait donc une championne du développement durable, ce dont, à la Collective de la conserve, nous n'avions jamais douté.

Réalisée pour l'association des producteurs européens d'acier pour emballage (APEAL) par TNO, un cabinet d'experts en analyse du cycle de vie, l'étude compare les différents systèmes d'emballages disponibles sur le marché en évaluant leur durabilité du point de vue inédit du consommateur, et ce, à travers un cas réel.

Comment cette étude a-t-elle été réalisée ? Quelles sont ses conclusions précises ? Présentation de l'étude.

François Struyven, président de l'axe Contenants/Environnement de l'UPPIA, nous rappelle que l'étude vient confirmer des qualités intrinsèques des emballages métalliques, qui auraient toujours fait du développement durable sans le savoir.

Yvan Liziard, directeur Recyclage d'Eco-Emballages, nous précise que cette étude s'inscrit bien dans la démarche d'Eco-Emballages, car elle est basée sur l'analyse du cycle de vie du produit.

Une des grandes qualités des emballages métalliques, c'est qu'ils sont faciles à extraire des déchets et recyclables à l'infini. Or, ils atteignent aujourd'hui des taux de recyclage record, et selon le Syndicat National des Fabricants de Boîtes Métalliques, la France est en passe de combler son retard par rapport aux cadors européens.

Enfin, pour Guy Standaert, directeur d'EMPAC (European Metal Packaging), la toute nouvelle fédération européenne des producteurs d'emballages métalliques, l'avenir passe par un grand programme à l'échelle européenne qui devra prendre en compte la durabilité des produits dès leur conception.

→ Preuves à l'appui



Par **François Struyven**,
Président de l'axe Contenants/Environnement de l'UPPIA

EN GRAND HUMANISTE QU'IL ÉTAIT, NICOLAS APPERT INVENTA LA CONSERVE DANS LE BUT DE PRÉSERVER LA VIE DES MARINS ET DES SOLDATS EN LES SAUVANT DE CARENCES MORTELLES. MAIS SAVAIT-IL AUSSI QUE SON INVENTION CONTRIBUERAIT À PRÉSERVER LA PLANÈTE ?

Créée en 1953, l'Union interprofessionnelle pour la promotion des industries de la conserve appertisée (UPPIA) s'est longtemps attachée à vous prouver les avantages de la « boîte » au regard de la qualité de son contenu : les aliments. Nous pensons qu'il est temps aujourd'hui de vous prouver ses qualités propres, au regard des nouvelles préoccupations citoyennes fort justifiées que sont l'écologie et plus largement le développement durable.



De par sa simplicité, la boîte de conserve a énormément de qualités, mais nous n'en avons pas toujours conscience tellement elles sont évidentes.

- Elle préserve la santé des populations en conservant en toute sécurité les aliments pendant longtemps avec toutes leurs qualités nutritives.
- Elle nourrit à moindre coût, en facilitant le transport des aliments et en les conservant à température ambiante, sans besoin en énergie.

Mais sa grande vertu réside surtout dans le matériau qui la compose. Inventée il y a bientôt deux siècles (en 1810), la boîte en métal est devenue la principale solution pour les aliments appertisés. Qu'il soit acier ou aluminium, ce matériau présente un énorme avantage sur le plan environnemental : il est recyclable à 100 % sans jamais perdre de sa qualité. A tel point que l'on peut très bien imaginer le jour où l'on n'aura quasiment plus besoin de prélever de matière première pour fournir les consommateurs. En attendant, le taux de recyclage des emballages métalliques atteint aujourd'hui

64,6 % en Europe, et il est en constante progression. Parallèlement, des efforts constants sont faits pour réduire le poids moyen des boîtes (-25 % en 20 ans) tandis qu'elles sont de plus en plus pratiques à utiliser pour le consommateur, grâce notamment à la généralisation de l'ouverture facile et à la progression de l'ouverture pelable.

Certes, tous ces arguments ne prouvent pas formellement l'intérêt de l'emballage métallique par rapport aux autres solutions d'emballage. Il manque les preuves de son efficacité globale.

C'est la raison pour laquelle la collective de la conserve a décidé de vous communiquer les résultats d'une étude fort intéressante réalisée en Hollande. Ce travail complexe a permis de comparer l'efficacité écologique de différents types d'emballage pour la consommation d'un même produit : 600 grammes de carottes. De la culture du légume jusqu'à l'élimination de son emballage, toutes les étapes de la vie du produit ont été analysées selon les nouveaux critères du développement durable. L'étude confirme que la boîte de conserve figure

dans le peloton de tête des emballages les plus éco-efficaces.

De telles études vont se multiplier dans les années à venir. Elles permettront de mesurer avec précision les performances des emballages métalliques et d'indiquer les grands axes d'amélioration. La filière ne manquera pas de vous les communiquer. Plus généralement, nous accompagnerons l'industrie de la conserve appertisée sur le passionnant chemin du développement durable qui est au cœur des préoccupations de toute la profession.

A très bientôt.

Une étude qui s'inscrit dans la démarche d'Eco-Emballages

Réduisons toujours plus les impacts de nos emballages sur l'environnement ! L'objectif de prévention est très clair et il est désormais partagé par nous tous, consommateurs, élus, associations, industriels.

Reste à savoir quels chemins prendre pour y parvenir. C'est là que ça se complique et les industriels en perdent souvent le nord. Faut-il tout axer sur la réduction du poids de l'emballage afin de mieux le transporter ? Ou bien se préoccuper avant tout du matériau pour le rendre entièrement recyclable ?



Par Yvan Lizard,
directeur Recyclage
d'Eco-Emballages



A Eco-Emballages, on se garde bien de distribuer bons et mauvais points à tel ou tel matériau ou tel ou tel emballage. **Notre souci est plutôt de mettre en évidence les effets positifs et négatifs pour l'environnement des différents modes de consommation et ainsi d'éclairer les différents acteurs dans leurs choix.**

L'analyse du cycle de vie est aujourd'hui le meilleur outil pour y parvenir. Selon la définition, elle permet d'évaluer les impacts potentiels sur l'environnement (milieux physiques, ressources naturelles et êtres vivants) d'un système comprenant l'ensemble des activités associées à un produit ou à un service, depuis l'extraction des matières premières jusqu'à l'élimination des déchets. Une telle analyse peut être couplée à une analyse économique pour définir des analyses d'éco-efficacité.

Il faut dans ce cas recenser tous les coûts, y compris les coûts cachés comme ceux liés aux transports ou aux consommations d'énergie après l'acte d'achat.

Ces études sont extrêmement complexes et sont à manier avec précaution. Leurs conclusions pourront varier selon le territoire – les choix énergétiques sont différents d'un pays à l'autre - ou bien selon les catégories d'impact mises en avant : « quel est le plus important, l'effet de serre ou la pollution de l'eau ? »

Toutefois elles présentent le grand avantage de confirmer certains choix dictés par le bon sens, ou inversement de faire tomber des idées reçues.

L'étude de TNO présentée dans ce dossier s'inscrit pleinement dans cette démarche. Bien que certains choix d'analyse demeurent

subjectifs, elle a le mérite de rappeler certaines vérités simples.

L'une d'elles est liée à la qualité intrinsèque de l'emballage métallique : son matériau, le métal, est simple, efficace et recyclable à l'infini. En conservant les aliments à température ambiante en toute sécurité, il fait l'économie de l'énergie nécessaire à la chaîne du froid. Et surtout il assure une fin de vie beaucoup plus appréciable que tout autre emballage complexe pratiquement impossible à recycler.

C'est ce qui fait que la boîte de conserve demeure une solution appréciée, aussi bien par les consommateurs que par les « éco-concepteurs » des futurs emballages.



L'étude qui révèle l'éco-efficacité de la conserve

Pour en savoir plus sur les performances de la conserve du point de vue économique et environnemental, l'Association des producteurs européens d'acier pour emballage (APEAL) a fait faire une étude scientifique très précise dont l'objet était de comparer l'éco-efficacité de la boîte de conserve en acier avec les autres principaux systèmes d'emballages existants. Cette étude a été réalisée en 2004 aux Pays-Bas par TNO, un cabinet d'experts en analyse du cycle de vie.

Elle révèle, à travers un cas réel, que la boîte de conserve est parmi les solutions les plus éco-efficaces.



L'ÉTUDE D'UN CAS RÉEL

Dans la société moderne, la nourriture nous est offerte sous différentes formes et avec des systèmes d'emballages variés. Ces solutions ont chacune des avantages pour le consommateur, mais aussi des impacts différents sur la société, aussi bien économiques qu'environnementaux.

Pour la première fois, on a pu comparer différents systèmes d'emballages en évaluant leur durabilité du point de vue du consommateur. Cela signifie que les deux grands aspects – économique et environnemental – ont été analysés simultanément. Cela signifie aussi qu'on a comparé différentes solutions répondant à un seul et même besoin concret de consommation : « fournir la quantité journalière recommandée de légumes pour un ménage moyen hollandais de trois personnes ».

Cette étude est donc riche d'enseignements à plus d'un titre.

D'une part elle a le mérite de se pencher sur un cas réel, représentatif de la réalité. D'autre part, elle permet de mesurer un impact global en tenant compte aussi bien des impacts liés à l'emballage que des impacts liés au produit lui-même, et ce, à toutes les étapes de son cycle de vie : culture, conditionnement, distribution, préparation, cuisson, ...

→ 600 g de carottes préparées

Pour que l'étude soit la plus réaliste possible, il a fallu trouver un produit de

grande consommation qui soit disponible sous un maximum de formes de traitement et d'emballage ; d'où le choix des carottes.

La quantité a été fixée à 600 g, ce qui correspond aux besoins quotidiens recommandés en légume pour trois personnes, selon les indications du Centre hollandais pour la nutrition.

Enfin, les Pays-Bas ont été choisis dans le but de faciliter l'achat des produits à analyser puisque la société d'expertise TNO est localisée dans ce pays.

→ 7 combinaisons étudiées

Les principales combinaisons de traitement emballage disponibles aujourd'hui sur le marché ont été étudiées :

- Carottes fraîches en botte en sachet polyéthylène ouvert
- Carottes fraîches épluchées en sachet polyéthylène scellé et imprimé
- Carottes surgelées en sachet polyéthylène
- Carottes surgelées en emballage carton
- **Carottes en boîte de conserve en acier**
- Carottes conservées dans une poche sous vide
- Carottes conservées dans une brique en carton laminé

A noter que :

- > Les carottes provenaient de cultures en champ ouvert aux Pays-Bas et à l'étranger.
- > Tous ces produits ont été achetés dans un grand supermarché hollandais Albert Hein.
- > L'étude tient compte de l'approvisionnement de carottes tout au long de l'année, et notamment de l'impact environnemental des carottes importées en hors saison.
- > Il est apparu que les systèmes d'emballage ne contenaient pas tous uniquement des carottes. C'était notamment le cas pour les produits congelés ou les briques, vendues avec des petits pois.

Toutefois cela n'a pas eu de conséquences notables sur les résultats de l'étude.

L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Il a été mesuré à toutes les étapes du cycle de vie du produit :

• agriculture



• traitement dans l'industrie agro-alimentaire

• emballage/conditionnement



• distribution

• consommation (conservation, préparation, cuisson.)



• traitement des déchets



• différentes phases de transport

L'étude qui révèle l'éco-efficacité de la conserve

Six catégories d'impact ont été étudiées (choisies en fonction de leur importance dans l'agenda politique) :

- L'impact sur le réchauffement global (ou changement climatique) (GWP)
- L'impact sur la création photochimique d'ozone (POCP)
- L'impact sur l'écotoxicité terrestre (TETP)
- L'impact sur l'écotoxicité de l'eau (FAETP)
- L'impact sur la toxicité humaine (HTP)
- L'impact sur la diminution de la couche d'ozone (ODP)

Impact environnemental des carottes en boîte de conserve

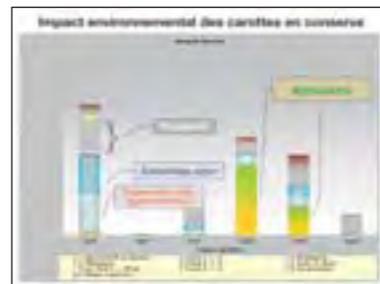
L'étude montre que la culture des légumes et le transport sont deux contributeurs importants de l'impact environnemental – ceci vaut pour l'ensemble des combinaisons traitement/emballage. L'étape d'emballage a généralement un impact relativement faible.

→ En ce qui concerne les carottes en boîte de conserve, l'étape emballage a cependant un impact qui n'est pas négligeable sur le réchauffement global. Il est toutefois limité par l'effet bénéfique du recyclage de l'acier : celui-ci permet en effet de réduire cet impact de près de 25 %.

→ En ce qui concerne les carottes fraîches, c'est le transport, en particulier celui du consommateur, qui est le principal contributeur de l'impact environnemental.

→ En ce qui concerne les carottes surgelées, ce sont au contraire les étapes de distribution, de vente au détail et de

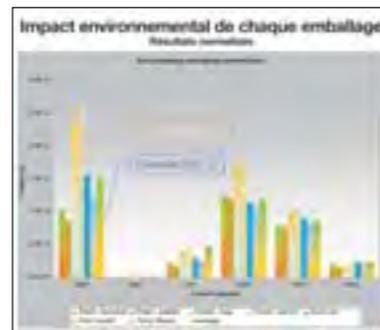
consommation qui contribuent pour beaucoup à l'impact environnemental. Ceci est dû principalement à la consommation d'énergie nécessaire à la conservation à basse température.



→ Enfin, en ce qui concerne les carottes en poche et en brique, le traitement des déchets est un contributeur relativement important.

Comparatif de l'impact environnemental de chaque combinaison traitement/emballage (par catégorie d'impact)

L'étude montre que les carottes en boîte de conserve ont un impact environnemental légèrement meilleur que la moyenne pour toutes les catégories d'impact.



Les carottes surgelées (en sachet ou emballage carton) sont les produits les moins performants dans la plupart des catégories.

Comparatif de l'impact environnemental global de chaque combinaison traitement/emballage

Système	Coût implicite (« Shadow price »)
Fraîche en botte	0.042
Fraîche épluchée	0.034
Surgelé en sachet	0.087
Surgelé en carton	0.096
Conserve en acier	0.060
Poche sous vide	0.048
Brique en carton laminé	0.072
Moyenne	0.063

Les unités de mesure sont différentes selon les catégories d'impact. Par exemple, l'impact sur le changement climatique est mesuré en kilo d'équivalent CO₂ tandis que la toxicité humaine et l'écotoxicité sont mesurées en kilo d'équivalent dichlorobenzène 1,4.

Aussi, pour obtenir un impact environnemental global, il a fallu définir une unité commune à tous ces équivalents. Pour cela on a utilisé la méthode des « shadow prices » ou « prix implicite ».

Le « shadow price » – ou « prix implicite » – est le prix qu'il serait nécessaire de payer pour réduire l'impact à un niveau communément acceptable avec l'aide des meilleures techniques disponibles.

Par exemple, pour le réchauffement global, le prix à payer pour réduire l'émission d'un kilo d'équivalent CO₂ et atteindre les objectifs du protocole de Kyoto est évalué dans le cas d'étude à 0,05 euro.

En multipliant la valeur de chaque catégorie d'impact par son prix implicite, on obtient le coût implicite de chaque impact.

En additionnant le tout, on obtient le coût implicite de l'impact environnemental global.

Cette méthode est aujourd'hui considérée comme l'une des plus objectives pour évaluer l'impact environnemental global.

L'analyse de la contribution de chaque catégorie d'impact montre que l'impact sur le réchauffement global est responsable de 60 % de l'impact global. L'impact sur la toxicité humaine atteint lui 35 %.

L'étude montre que les 600 grammes de carottes en boîte de conserve présentent un coût implicite pour l'environnement de 0,06 euro, légèrement en dessous de la moyenne (0,063).

→ Autrement dit les carottes en boîte de conserve affichent une performance environnementale légèrement au-dessus de la moyenne de l'ensemble des combinaisons traitement/emballage.

L'IMPACT ÉCONOMIQUE

Il correspond à ce que le consommateur doit dépenser pour avoir sa portion de carottes prête à consommer dans son assiette.

Ce coût inclut donc le prix de vente du produit auquel s'ajoutent les coûts des transports entre le magasin et le domicile, le stockage, la préparation, la cuisson, le traitement des déchets.

Le coût du produit lui-même était celui annoncé au supermarché.

Les autres coûts ont été calculés à partir de prix moyens liés à l'utilisation des véhicules, à la consommation d'électricité et de gaz, à l'eau potable et aux coûts moyens en vigueur aux Pays-Bas pour le traitement des déchets (à noter que tous ces coûts sont en fin de compte très minimes par rapport au prix de vente du produit).

Comparatif des coûts entre les différentes combinaisons traitement/emballage

Système	Coût
Fraîche en botte	0.85
Fraîche épluchée	2.02
Surgelé en sachet	0.69
Surgelé en carton	1.43
Conserve en acier	0.99
Poche sous vide	2.45
Brique en carton laminé	2.38
Moyenne	1.54

L'étude montre une assez grande disparité de coûts entre les différents produits.

Les carottes en brique et les carottes en poche sous vide* ont clairement le coût le plus élevé.

*Les carottes vendues en poche n'étaient pas disponibles au supermarché. Mais on suppose ici que leur prix est égal à celui des carottes vendues en brique.

Les carottes en boîte de conserve coûtent sensiblement moins cher que la moyenne.

Les carottes fraîches en botte, les carottes surgelées dans un sac et les carottes en conserve n'ont pas une différence de coût significative.

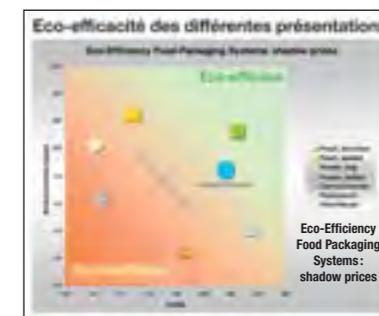
L'ÉCO-EFFICACITÉ : AU CROISEMENT DES IMPACTS ÉCONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL

L'éco-efficacité est représentée ici par un diagramme qui tient compte à la fois de l'impact économique et de l'impact environnemental. Les produits les plus éco-efficaces sont donc ceux qui présentent aussi bien un impact économique qu'un impact environnemental faible (ceux situés en haut à droite sur le diagramme).

L'éco-efficacité des produits hollandais L'étude montre que les carottes en boîte de conserve, les carottes fraîches épluchées ainsi que les carottes surgelées en sachet, ont une éco-efficacité comparable, légèrement au-dessus de la moyenne.

Les carottes fraîches en botte ont la meilleure éco-efficacité.

Les produits les moins performants sont les carottes surgelées en emballage carton, les carottes vendues en poche sous vide et les carottes en brique.



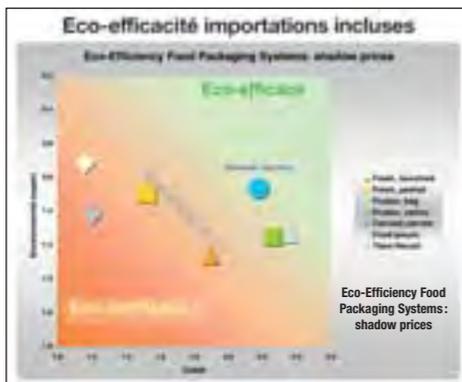


2.

L'étude qui révèle l'éco-efficacité de la conserve

UN RÉSULTAT SENSIBLEMENT DIFFÉRENT EN INCLUANT LES CAROTTES IMPORTÉES

Une analyse a été également faite en incluant l'importation de carottes. Cette situation, qui permet au consommateur de pouvoir acheter des carottes tout au long de l'année, est encore plus proche de la réalité du marché.



Dans l'étude, on a supposé que 20 % des produits frais provenaient de France, 7,5 % d'Italie et 7,5 % d'Espagne.

En ce qui concerne les carottes surgelées et en conserve, elles proviennent de l'étranger dans une moindre mesure puisque ces produits peuvent être stockés sur une période

plus longue. On a supposé que 10 % des produits surgelés et en conserve provenaient de l'étranger.

L'importation de carottes de l'étranger a pour conséquence d'augmenter très sensiblement l'impact environnemental du fait des besoins accrus en transport.

Les carottes fraîches en botte voient ainsi leur impact environnemental doubler. Plus généralement, chacun des produits voit son impact environnemental augmenter. En même temps, leurs différences relatives diminuent. Ils sont donc moins étalés sur l'axe environnemental.

Dans ce cas de figure, les carottes en boîte de conserve sont le meilleur produit en terme d'éco-efficacité.

En conclusion :

Les carottes en boîte, les carottes fraîches en botte, ainsi que les carottes surgelées vendues en sachet présentent une éco-efficacité au-dessus de la moyenne. Dans une situation réelle de marché, où les consommateurs sont confrontés à un large choix en toute saison, la boîte de conserve se distingue comme l'un des systèmes d'emballages les plus performants. Elle offre aux consommateurs un bon produit, auquel ils peuvent se fier en toute confiance, et offre en même temps à la société une solution optimale en terme de durabilité.

→ **APEAL : Association des producteurs européens d'acier pour emballage**
89, avenue Louise B 1050 Bruxelles
Contacts : Philippe Wolper, Jean-Pierre Taverne
www.apeal.org

3.

Création d'EMPAC Pour répondre ensemble aux défis européens du développement durable

Depuis le 28 décembre 2005, l'industrie européenne de l'emballage métallique a désormais la possibilité de s'exprimer auprès des Institutions Européennes. A l'initiative des fabricants d'emballages métalliques (Crown Europe, le groupe Impress, les sociétés HUBER et MASSILLY) et du SEFEL (Secrétariat Européen des Fabricants d'Emballages Métalliques Légers), **l'European Metal Packaging (EMPAC) vient d'être créé pour défendre les intérêts de cette filière en montrant notamment qu'elle répond bien aux nouveaux impératifs de développement durable ;** l'APEAL (Association des producteurs européens d'acier pour emballages) est également membre d'EMPAC au même titre que les membres fondateurs : les Associations Nationales qui composaient le SEFEL deviennent membres d'EMPAC



Par **Guy Standaert**,
Directeur général
d'Empac,
European Metal
Packaging





3.

Création d'EMPAC

Le développement durable est aujourd'hui au cœur de l'agenda européen. La Finlande, qui vient de prendre la présidence de l'Union, a annoncé qu'elle en fera sa grande priorité.

Selon la définition communément admise, le développement durable est « le développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs ».

Ce qui implique notamment qu'on ne mette pas en danger les systèmes naturels qui nous font vivre : l'atmosphère, l'eau, les sols et les êtres vivants dans leur diversité.

Le secteur de l'emballage est tout naturellement concerné.

Et la Directive 75/442/EEC qui oriente les législations sur les déchets fera l'objet de toutes les attentions.

Au même titre que les gouvernements des états membres, les industries, les ONG et les consommateurs sont invités par la Commission à réfléchir ensemble aux moyens à mettre en œuvre pour réduire encore plus les déchets et les rendre inoffensifs pour l'environnement.

A partir de 2007, chaque état-membre se verra dans l'obligation de présenter un plan de prévention.

EMBALLAGE MÉTALLIQUE = EMBALLAGE DURABLE

Dans ce débat, l'emballage métallique a de sérieux atouts à faire valoir.

Pour le prouver, permettez-moi d'abord de comparer deux matières d'emballage différentes : le carton et le métal.

→ Le carton provient des arbres. Les arbres sont renouvelables, donc le carton est une forme d'emballage renouvelable. Certes. Mais ce qu'on oublie souvent de dire, c'est que la fibre papier se dégrade pendant le recyclage. Donc, le carton n'est pas une matière durable.

→ Le Métal est un minerai qu'il faut extraire de la terre. Ce n'est donc pas une forme d'emballage renouvelable. Certes. Mais ce qu'on oublie souvent de dire, c'est qu'il est indestructible. Il peut être recyclé à l'infini sans perdre ses propriétés. Le métal est donc une matière durable.

Le monde politique reconnaît les « ressources renouvelables ». Nous pensons qu'il est essentiel qu'il reconnaisse de plus en plus le concept des « matières renouvelables » et reconnaisse par la même occasion l'efficacité de notre industrie.

ÉGALITÉ DE TRAITEMENTS ENTRE RECYCLAGE ET RÉUTILISATION

Les fabricants d'emballages métalliques approuvent totalement les orientations de la réglementation européenne visant à réduire l'impact global des déchets sur l'environnement; cet objectif ne peut être atteint qu'au travers de choix souples pour les opérations de valorisation qui impliquent une hiérarchie flexible d'élimination des déchets imposant que chaque matière ou produit puisse bénéficier de la méthode de valorisation la plus efficace; ceci suppose notamment qu'il y ait égalité de traitement entre recyclage et réutilisation.

ET DEMAIN ?

Dans les années 90, la législation européenne insistait sur le caractère réutilisable des emballages. Depuis 2000, des efforts ont été faits pour limiter au maximum les impacts sur l'environnement, notamment en responsabilisant les producteurs.

Aujourd'hui, le monde prend de plus en plus conscience que les ressources de la planète sont limitées et que le réchauffement climatique est une réelle menace.

Il faut s'attendre à ce que la législation européenne évolue encore afin d'encourager un développement encore plus responsable de tous les acteurs de l'économie.



Pour y répondre, l'industrie de l'emballage métallique se doit de développer une nouvelle vision qui considère la filière comme un système intégré. Un système où la durabilité des différents services pourra être mesurée de manière plus complète et globale.

Cela passe par la mise en place d'un grand programme qui permet notamment aux développeurs d'emballages d'obtenir des informations sur la durabilité de chaque produit et matériau, à l'image de ce qui se fait aux États-Unis avec la Sustainable Packaging Coalition (Coalition pour un emballage durable).

Plus généralement, l'idée est de développer en interne un outil d'évaluation qui puisse aider les industriels de l'emballage métallique à atteindre les objectifs de développement durable réclamés par la société tout entière.

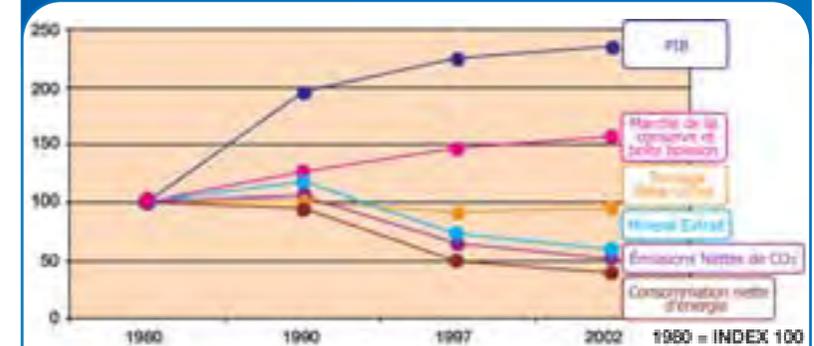
C'est la mission que souhaite poursuivre l'EMPAC, avec ses membres.

→ EMPAC
149/24 avenue Louise
B 1050 Bruxelles
contact: Guy Standaert
guy-standaert@skynet.be

L'industrie européenne de l'emballage métallique, c'est :

- 60 000 emplois
- 15 milliards d'euros de chiffres d'affaires
- 70 milliards de boîtes de conserve produites chaque année

20 ans d'efforts pour l'environnement



Pendant 20 ans, l'industrie européenne de l'emballage métallique a connu la croissance. Cette croissance s'est faite en utilisant :

- 5 % de métal en moins ;
- 40 % de matière première en moins ;
- 50 % de moins de CO₂ émis dans l'atmosphère ;
- 60 % de moins d'énergie utilisée.

Les emballages métalliques dans la dynamique du recyclage

Le métal des emballages est facile à extraire des déchets et il est recyclable à l'infini. En 2004, les données officielles publiées par l'ADEME indiquent que 53 % des emballages métalliques ont été recyclés en France.



L'acier et l'aluminium sont deux matériaux recyclables à l'infini.

Les métaux récupérés sont directement réutilisés par l'industrie métallurgique.

Environ 55 % de la production mondiale d'acier est réalisée à partir de ferrailles, dont font partie les déchets d'emballages en acier qui ne se limitent évidemment pas aux déchets ménagers. Aujourd'hui, les emballages en acier contiennent jusqu'à 25 % d'acier issu du recyclage, et ce chiffre est en augmentation constante.

RECYCLAGE FACILE

Contrairement à beaucoup de matériaux d'emballage complexes, le métal des boîtes de conserve présente l'immense avantage d'être « mono-matériau ». Ainsi, il peut facilement être extrait du flux des déchets ménagers, aussi bien dans les centres de tri que dans les usines d'incinération ou de compostage.

L'acier est très facilement séparable des autres déchets grâce à ses propriétés magnétiques. L'extraction se fait automatiquement par aimantation, d'une manière très économique, ce qui n'est pas forcément le cas des autres matériaux d'emballage.

Les emballages en aluminium sont également facilement triés par le procédé des « courants de Foucault », dont le principe repose sur le caractère a-magnétique de l'aluminium. Notons que le recyclage de l'aluminium est une composante de longue date de l'industrie du fait de la valeur élevée de cette matière première.

UN POURCENTAGE DE RECYCLAGE EN AUGMENTATION CONSTANTE

Le dernier rapport officiel remis par l'ADEME en décembre 2006 et concernant les emballages tous matériaux en France donne pour les emballages métalliques un taux de recyclage de 53 % en 2004.

Sur un gisement total d'emballages métalliques de 711 000 tonnes, 377 000 tonnes ont été directement recyclées.

Le taux de recyclage atteint 54,5 % pour les emballages en acier et 34,9 % pour les emballages aluminium (Source ADEME).



En Europe, selon l'APEAL (association des producteurs européens d'aciers pour emballage), l'Union Européenne des 15 a enregistré un taux de recyclage des emballages métalliques de 64,6 % en 2005, ce qui représente 2,3 millions de tonnes recyclées (90 % d'acier et 10 % d'aluminium).

Le taux de recyclage atteint 84 % aux Pays-Bas, 86 % en Allemagne et même 92 % en Belgique. Ce taux élevé s'explique du fait que ces pays ont une culture écologique nettement plus ancienne que la France.

Par exemple, la mise en décharge y est devenue pratiquement inexistante contrairement à chez nous où elle reste loin d'être négligeable.

Toutefois en France, ce taux a progressé de près de 10 % en 2 ans et devrait continuer à progresser très sensiblement dans les années à venir.

Pour les raisons suivantes :

→ Partout en France de gros efforts sont faits pour arrêter la mise en décharge.

→ Le nombre de communes prises en charge par Eco-Emballages continue d'augmenter et de nouvelles infrastructures de récupération sont mises en place, contribuant directement à l'augmentation des tonnages recyclés.

→ Il existe une marge de progrès conséquente pour le recyclage des emballages industriels et commerciaux.



4.

Les emballages métalliques dans la dynamique du recyclage

LES BIENFAITS DU RECYCLAGE POUR L'ENVIRONNEMENT

→ **700 tonnes d'acier** sont recyclées dans le monde à chaque minute. Quand on sait que chaque tonne d'acier primaire produite provoque l'émission de 1,6 tonne de CO₂, on conçoit toute l'importance du recyclage des emballages métalliques.

→ Au cours des 10 dernières années, on peut estimer qu'environ 3 millions de tonnes de métal ont été recyclés en France, évitant ainsi quelques 8 millions de tonnes d'émissions de CO₂ (l'équivalent des émissions de CO₂ de 4 millions de voitures, considérant que chaque voiture parcourt environ 10 000 km chaque année).



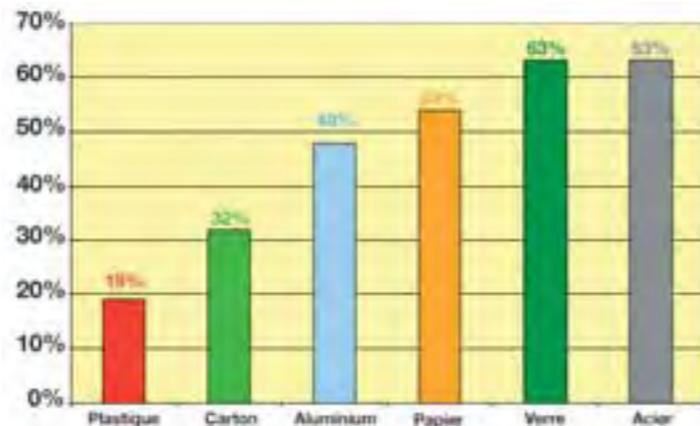
→ Recycler 1 tonne de boîtes de conserve en acier permet d'économiser :

- 2 tonnes de matières premières non renouvelables (minerai de fer et coke)
- 4 mois de consommation d'eau d'un habitant
- 1 année de consommation d'énergie d'un habitant

→ En recyclant l'aluminium, on ne mobilise que 5% de l'énergie initiale qui a été nécessaire pour transformer la bauxite en aluminium.

De même, on fait l'économie de 94% d'émissions de CO₂.

RECYCLAGE DES MATERIAUX D'EMBALLAGE EN EUROPE DE L'OUEST



Source Producteurs de matières premières - 2004

A noter, une dynamique qui s'accélère avec les derniers taux enregistrés en Europe :

- pour l'acier 66% en 2005
- et pour l'aluminium 52% en 2005.

➔ **SNFBM : 79 rue Martre 92110 Clichy**
Contact: Georges Rouyer – www.snfbm.fr

5.

La boîte. Solution d'avenir

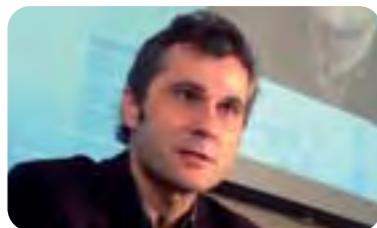
Comment sera le packaging de demain ? En attendant la réponse, force est de constater qu'il en existe un qui répond déjà à la plupart de nos attentes. A l'heure du débat sur le développement durable, les emballages sont très souvent pointés du doigt comme des objets envahissants et polluants une fois leur mission accomplie. De par sa nature, la boîte semble relever ce défi haut la main. Mais ses qualités ne s'arrêtent pas là, bien au contraire.



Par **Fabrice Peltier**
Président de P'Référence
Dynamiseur de Marques



La boîte de conserve en métal, un emballage banalisé aux qualités méconnues



Toutes les études menées ces dix dernières années, sur la préférence des consommateurs en matière de packagings, placent la boîte de conserve métal en bas de la liste. Les emballages en papier et carton arrivent largement en tête, suivis par ceux en verre et en plastique. Si il convient de toujours prendre de la distance avec les sondages, force est de constater que les boîtes de conserve en acier et en aluminium ne semblent pas déclencher les passions. Nous avons d'ailleurs pu vérifier ce manque d'intérêt de prime abord des consommateurs, lors des études que nous avons réalisées pour concevoir notre livre intitulé « **La boîte. Solution d'avenir** ». Si tous lui reconnaissent volontiers des aspects fonctionnels évidents : « *c'est un emballage sûr et fiable...* », ils lui reprochent néanmoins d'être un conditionnement industriel désuet : « *la boîte est froide et lourde...* ».

Les consommateurs ne jugent pas la boîte de conserve à sa juste valeur car, paradoxalement, ils connaissent très mal cet emballage qui fait pourtant partie intégrante de leur vie quotidienne. En approfondissant le sujet avec les participants des tables rondes que nous avons organisées à Paris et en province, nous nous sommes rendus compte que ceux-ci ne soupçonnaient absolument pas les atouts de la boîte métallique. Pire, sur bien des points, tels que le procédé de l'appertisation et le recyclage des boîtes usagées par exemple, ils avaient des conceptions totalement erronées. La découverte des qualités propres à la boîte en métal lors de nos réunions de groupe a non seulement intéressé les participants, mais de plus, elle leur a permis de modifier radicalement leur opinion sur cet emballage exemplaire sur bien des points.

Garante du passé, la boîte réussit le tour de force d'apparaître également comme un objet de modernité, tourné vers le futur. Au regard des valeurs en vogue aujourd'hui dans notre société, la boîte réussit haut la main son examen de passage : nourriture saine et équilibrée, défense du goût, excellent rapport qualité-prix, partage des ressources, préservation de l'environnement...

La boîte de conserve entre tête haute dans le XXI^e siècle !

« **La boîte. Solution d'avenir** » nous raconte la boîte de conserve en métal : comment elle a été conçue il y a bientôt deux siècles, comment elle a évolué pour devenir ce qu'elle est de nos jours... Au fil des pages de l'ouvrage, le lecteur découvre d'un autre œil la boîte de conserve. Il comprend comment un emballage « **valeur sûre** » qui a fait ses preuves, demeure une solution d'avenir...

Fabrice Peltier
Président de P'Référence
Dynamiseur de Marques



LA BOÎTE. SOLUTION D'AVENIR

La boîte. Solution d'avenir est le deuxième ouvrage de la collection « IDPACK » qui nous révèle de manière abordable, didactique et visuelle les aspects les plus surprenants de l'univers du packaging.

Ce livre de 108 pages, imaginé et écrit par Fabrice Peltier en collaboration avec Rachele Lemoine et Eric Delon est une mine d'informations singulières et approfondies. Sa lecture vous permettra à coup sûr de changer votre vision sur la boîte de conserve en métal.

Vous découvrirez comment cette doyenne de l'emballage, bientôt deux fois centenaire, a su s'adapter à son époque pour demeurer un objet de modernité tourné vers le futur.



La boîte. Solution d'avenir
Collection « IDPACK » aux éditions PYRAMID
Format 17 x 17,5 cm
Déjà paru : L'eau, source d'innovations

Le marché de l'Appertisé alimentaire

99,7%

des foyers français, acheteurs de conserves

+ de 3 milliards

de boîtes métalliques, acier et aluminium produites en France, et plus de 25 milliards en Europe



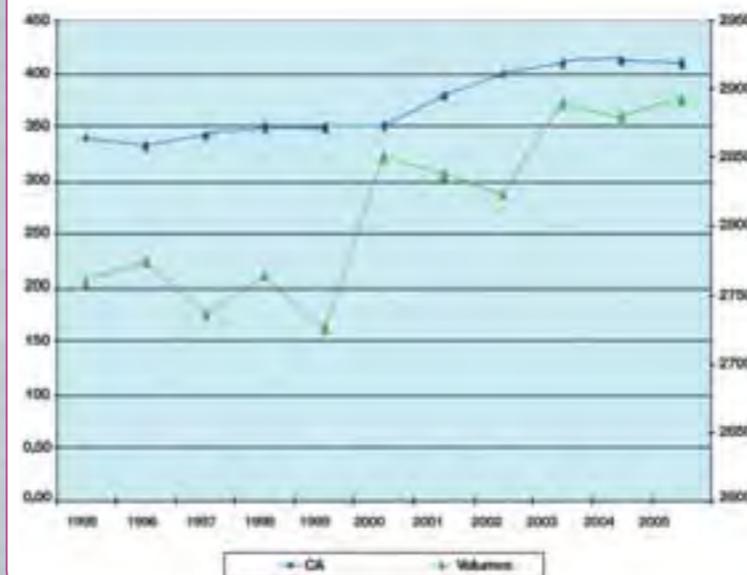
50 kg

de conserves appertisées consommés en moyenne par an et par habitant

La conserve un secteur toujours porteur

EVOLUTION DU MARCHÉ DE LA CONSERVE APPERTISE ENTRE 1995 ET 2005

CA en milliards d'euros
Consommation apparente en milliers de tonnes



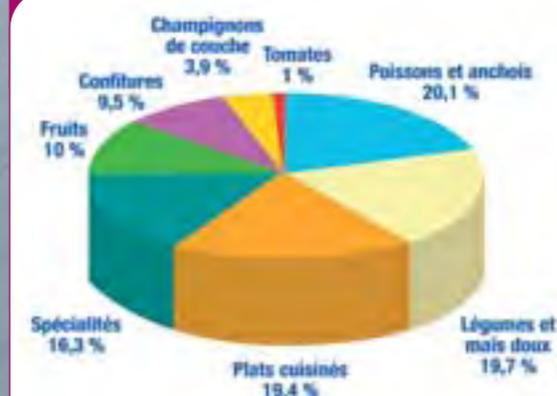
Une consommation à potentiel

- Chiffre d'affaires : **4,1 milliards d'euros**
Plats cuisinés : + 1,9 %
Conserves à base de fruits : + 3,0 %
Spécialités : + 3,0 %
- Consommation : **2,9 millions de tonnes**
Légère progression des plats cuisinés et poissons et augmentation des spécialités de foie gras
- Effectif permanent : **35 000 salariés**

L'évolution de la consommation au cours des dernières années est due principalement :

- A l'innovation permanente en termes de recettes, conditionnements et formats.
- Aux progrès réalisés sur un plan technologique par tous les participants de la filière.
- Aux actions de promotion et de communication réalisées de façon constante.

La structure du marché en chiffre d'affaires



Une position européenne pleine d'avenir :

- **1^{er} rang** en légumes et plats cuisinés
- **3^e rang** en fruits et poissons.