

Emballages alimentaires

Par : Rachid ABOUTAYEB, Ingénieur I.A.A &
Master en management d'entreprise
Email : rachid.engineer@gmail.com

www.azaquar.com

Sommaire :

1. INTRODUCTION	2
2. ROLE DES EMBALLAGES ALIMENTAIRES	2
2.1. Conservation des aliments	2
2.1.1. Dimensions qualitatives d'une denrée alimentaire	2
2.1.2. Les facteurs du milieu extérieur ou facteurs d'environnement.....	3
2.1.3. Innocuité et inertie de l'emballage.....	4
2.1.4. Rôle de protection passive de l'emballage.....	5
2.1.5. Rôle de protection active de l'emballage (emballages dits « actifs » ou « intelligents »).....	8
2.2. Fonctions d'informations.....	9
2.2.1. L'emballage, véhicule d'information loyale	9
2.2.2. L'emballage, véhicule d'une information complète.....	9
2.2.3. L'emballage véhicule d'une information qualitative.....	9
2.3. Les fonctions marketing de l'emballage.....	10
2.3.1. La fonction « repérage »	10
2.3.2. La fonction « identification ».....	10
2.3.3. La fonction « séduction »	10
2.3.4. La fonction « service ».....	10
2.3.5. La fonction « manutention »	10
2.3.6. La fonction « valorisation »	11
3. LES DIFFERENTS MATERIAUX D'EMBALLAGE	11
3.1. Le verre	11
3.1.1. Utilisations.....	11
3.1.2. Qualité intrinsèques des emballages en verre.....	11
3.2. Les matériaux métalliques	12
3.2.1. Matériaux à base d'acier : Fer blanc et fer chromé	12
3.2.2. Aluminium	13
3.2.3. Les vernis de protection de l'emballage métallique.....	13
3.3. Plastiques.....	14
3.3.1. Les matériaux et leurs applications.....	14
3.4. Les matériaux cellulosiques au service de l'emballage alimentaire.....	18
3.4.1. Types de matériaux cellulosiques	18
3.4.2. Utilisations des matières cellulosiques.....	19
4. CONCLUSION	19
5. REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	19

1. INTRODUCTION

Depuis longtemps, l'homme a utilisé les récipients de peau, de feuilles, laalebasse, les paniers en bois, la poterie et, à partir de 1500 av. J.-C., les récipients en verre pour protéger les aliments.

Avec les développements scientifiques et les avancées technologiques récentes notamment en matière de conservation des aliments, l'industrie des emballages alimentaires n'a cessé de se développer pour d'une part, suivre ces développements, et d'autre part, répondre aux exigences croissantes du consommateur.

Aujourd'hui, on assiste à une myriade d'emballages alimentaires qui remplissent des fonctions au-delà de la protection des aliments (séduction, répondre aux exigences réglementaires, etc.). Les matériaux utilisés sont aussi divers ; on trouve les matériaux simples comme le bois, le verre, les métaux, mais aussi des matériaux complexes faisant intervenir plusieurs matériaux à la fois.

L'objectif de ce document est de passer en revue les différentes fonctions qu'assurent les emballages alimentaires et de présenter les principaux matériaux qui entrent dans leur fabrication.

Définition :

Emballage alimentaire : Matériau mono ou multicouche destiné à contenir une denrée alimentaire tout en assurant sa salubrité jusqu'à sa consommation.

2. ROLE DES EMBALLAGES ALIMENTAIRES

2.1. CONSERVATION DES ALIMENTS

La conservation consiste à maintenir le plus longtemps possible, le plus haut degré de « qualité » de la denrée, en agissant sur les divers mécanismes d'altération pour en ralentir ou en supprimer les effets.

La conservation d'un aliment résulte d'une optimisation réussie entre des impératifs dont les implications contradictoires sont difficiles à concilier : durée (impératifs du marketing et de la distribution), facteurs scientifiques et technologiques (impératifs de recherche et développement), coût (impératifs économiques et commerciaux), qualités de l'aliment (impératifs réglementaires, image de marque, exigences des consommateurs).

L'emballage peut assurer simultanément la protection passive et/ou active des aliments : On parle d'une protection passive lorsque l'emballage constitue pour l'aliment une barrière physique contre les facteurs d'altération (O_2 , humidité, ...). Quant à la protection active, elle est présente lorsque l'emballage peut réagir avec l'environnement où est exposé le produit ; c'est le cas par exemple des emballages contenant des absorbeurs de rayons UV conçus pour protéger les aliments sensibles à ce type de rayonnement.

2.1.1. DIMENSIONS QUALITATIVES D'UNE DENRÉE ALIMENTAIRE

Si l'AFNOR définit globalement la qualité comme étant « l'aptitude d'un produit ou d'un service à satisfaire les besoins des utilisateurs » (AFNOR, norme NF-X-50-109), il faut, dans le cas des produits alimentaires, distinguer dans ce concept global plusieurs volets qui toutes correspondent à des caractéristiques altérables dans le temps et sont donc toutes étroitement liées aux conditions de conservation :