



Comment est emballée la viande de porc ?

Contexte et objectifs du travail

A la demande et avec le financement d'Inaporc, l'Ifip a rédigé une synthèse dont l'objectif était de réaliser un **recensement des principaux modes de conditionnement des viandes, des innovations en emballages** (emballages intelligents, actifs), **des matériaux d'emballage utilisés, et enfin d'effectuer un état des lieux du recyclage des emballages et de l'évolution des consignes de tri.**

Principaux résultats

Cette veille a mis en évidence que la place des Unités de Ventes Consommateur Industrielle (UVCI) est de plus en plus grande dans les linéaires des GMS, comme le prouve le développement des espaces Libre-Service dans les magasins bien que la viande fraîche conditionnée sous film reste encore très présente avec un conditionnement en arrière-boutique.

Les industriels innovent en apportant aux consommateurs des nouveaux emballages, plus vendeurs, plus attractifs et de plus en plus sophistiqués.

Les innovations sont multiples : emballages intelligents permettant de suivre la chaîne du froid ; emballages actifs pouvant avoir une action sur des flores pathogènes ; réduction de la taille des emballages ; préservation de la couleur de la viande ; possibilité de présenter les produits verticalement...

Une véritable révolution semble être à ces débuts au regard de la nouvelle réglementation Européenne qui ouvre la voie vers ces emballages de plus en plus techniques.

Cette évolution de l'offre emballage répond à une demande des industriels toujours à la recherche d'une meilleure présentation et conservation des aliments.

Cette évolution est en phase avec les modes de consommation et les attentes des consommateurs qui souhaitent des produits attractifs et prêts à l'emploi.

Le marché s'oriente également vers un développement de produits de plus en plus élaborés : produits marinés, produits prêts à cuire, plats cuisinés.

Les conditionnements évoluent avec ces nouveaux produits en permettant au consommateur final une utilisation « facile » (micro-ondes, supports allant au four traditionnel).

L'éco-conception des emballages, la réduction de l'épaisseur des films ou de la taille des barquettes, ne solutionnent cependant pas la destination des emballages.

Fautes de volumes suffisants, de filières de traitements, ou en raison de multiplicité des matériaux utilisés dans les emballages, la quasi-totalité des emballages ne sont pas recyclés.

Seuls l'élargissement progressif des consignes de tri et la mise en place de nouvelles filières de recyclage permettront de modifier le contexte actuel.

Financier :

INAPORC

Contact responsable de l'action

Arnaud BOZEC

(arnaud.bozec@ifip.asso.fr)

En savoir +

Formations et interventions

Commission « Recherche & Développement » du SNIV-SNCP

Publications

- A. BOZEC, Veille sur les différents matériaux d'emballages, IFIP juin 2010
- Communiqué Vigie Viande - Veille sur les différents matériaux d'emballages