



Briques alimentaires : une solution d'emballage soutenant des systèmes alimentaires résilients

1 Renforcer la sécurité alimentaire, réduisant le gaspillage

Prévenir la contamination : Les emballages aseptiques protègent les aliments périssables contre la lumière, l'oxygène, l'humidité et les micro-organismes.



Jusqu'à **12** Durée de conservation de plusieurs mois

Une durée de conservation prolongée : En formant une barrière contre l'humidité, l'oxygène et la lumière, l'emballage aseptique permet de préserver la qualité et la valeur nutritionnelle des aliments pendant une période pouvant aller jusqu'à 12 mois, sans qu'il soit nécessaire d'utiliser des conservateurs ou d'appliquer la chaîne du froid.

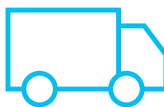
L'emballage alimentaire a un objectif fondamental : protéger les aliments qu'il contient, en garantissant leur sécurité, leur qualité et leur goût.

L'emballage est essentiel pour renforcer la sécurité alimentaire dans les systèmes alimentaires modernes. Il y contribue en garantissant la sécurité, l'accessibilité, l'abordabilité et la disponibilité des aliments.

2 Améliorer l'accessibilité



Transport : L'emballage facilite le transport sûr et efficace des aliments des producteurs aux consommateurs, en évitant les dommages lors de la manutention et du transport.



Stockage : L'emballage garantit que les aliments restent dans un état optimal, en magasin comme à la maison.

3 Améliorer l'accessibilité financière

Réduction du gaspillage : En réduisant les pertes et le gaspillage alimentaires, les emballages haute performance permettent aux entreprises et aux consommateurs de réaliser des économies.

Éliminer le gaspillage alimentaire évitable permettrait, par exemple, à une famille moyenne au Royaume-Uni d'économiser plus de 700 livres sterling par an, et à une famille moyenne aux États-Unis environ 1 800 dollars par an¹.



Déterminer le format optimal : Une large gamme de formats et de tailles permet aux producteurs et aux consommateurs de choisir l'emballage le mieux adapté à leurs besoins. Cela permet de réduire le gaspillage et d'assurer une alimentation sûre, nutritive et produite efficacement, avec des coûts moindres pour le consommateur.

4 Extension de la disponibilité

Commerce mondial : L'emballage aseptique est indispensable au commerce international, permettant de transporter les aliments sur de longues distances tout en préservant leur qualité et leur sécurité. Cette circulation mondiale des aliments élargit et améliore les choix alimentaires des consommateurs.



Renforcer la chaîne d'approvisionnement : Les emballages haute performance aident à optimiser et renforcer la chaîne d'approvisionnement, garantissant un flux constant et fiable des aliments des producteurs aux consommateurs, même en cas de perturbations.



Aide alimentaire : En période de crise, les emballages aseptiques permettent de livrer l'aide alimentaire dans les zones touchées de manière sûre et efficace, contribuant ainsi à la sécurité alimentaire des populations vulnérables.

Impact climatique des emballages alimentaires



L'innovation dans les emballages, en augmentant l'usage de matériaux renouvelables et responsables, contribue également à réduire l'empreinte carbone².



Les solutions d'emballage de haute qualité contribuent à réduire la détérioration et le gaspillage alimentaire lors du transport et du stockage, limitant ainsi les émissions liées au gaspillage alimentaire³.

L'emballage représente environ 3 % des émissions de gaz à effet de serre (GES), contre 8 à 10 % pour le gaspillage alimentaire¹. Les emballages haute performance permettent de préserver les aliments plus longtemps, réduisant ainsi la détérioration et les émissions de GES associées au gaspillage alimentaire. En veillant à ce que les aliments soient consommés plutôt que jetés, les innovations en matière d'emballages peuvent contribuer à des systèmes alimentaires plus sûrs, résilients et durables³.

À propos de Tetra Pak

En tant que précurseurs dans le domaine de la technologie aseptique et de l'emballage, nous contribuons depuis longtemps à garantir la sécurité et la qualité alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Nos emballages aseptiques protègent les aliments sans recourir aux conservateurs ni à la réfrigération énergivore, permettant de mettre des aliments sains à la disposition d'une plus grande partie de la population mondiale, même dans les zones reculées.

Nous améliorons continuellement la circularité de nos emballages en augmentant l'utilisation de matériaux renouvelables, recyclés et issus de sources responsables. Nous investissons et collaborons également pour augmenter la capacité de recyclage et renforcer les infrastructures de recyclage des briques alimentaires.



En savoir plus

~ **100 millions d'euros**

Notre investissement annuel pour les 5 à 10 prochaines années vise à concevoir des emballages avec une structure de matériaux simplifiée et une part de papier plus élevée, afin de les rendre encore plus attractifs pour le recyclage.



28 %

Taux de collecte mondial des cartons alimentaires et de boissons en 2024 – plus de 1,3 million de tonnes de cartons ont été collectées et envoyées au recyclage⁴.

> 200

Nombre d'installations de recyclage des briques alimentaires dans le monde.



~ **40 millions d'euros**

Notre investissement annuel dans la collecte et le recyclage des briques alimentaires.



1. Les avantages mondiaux de la réduction du gaspillage alimentaire – et comment y parvenir | World Resources Institute (wri.org) 2. www.tetrapak.com/fr-fr/solutions/packaging/packaging-material/renewable-materials 3. Définition : Un système alimentaire est un système qui englobe tous les éléments (environnement, personnes, ressources, processus, infrastructures, institutions, marchés et commerce) et activités liés à la production, à la transformation, à la distribution et au marketing, à la préparation et à la consommation de denrées alimentaires, ainsi que les résultats de ces activités, y compris les résultats socio-économiques et environnementaux. Source : Équipe spéciale de haut niveau sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle mondiale (HLTF) (un.org) 4. Le volume total de briques alimentaires mis sur le marché par l'ensemble du secteur est estimé à partir de données industrielles et d'études disponibles en externe. Le volume de briques alimentaires usagées collectées pour le recyclage est établi à partir des données officielles les plus récentes, publiées ou fournies par des sources fiables, telles que des organismes publics, des organisations de recyclage agréées, des associations professionnelles nationales ou des ONG. Lorsque ces données officielles ne sont pas disponibles, le chiffre est basé sur la meilleure estimation que nous pouvons proposer.

Passez à la brique alimentaire.
L'emballage qui protège.