



L'histoire des briques alimentaires.

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

 **Tetra Pak®**
PROTÈGE CE QUI EST BON



Pour emballer les aliments, « passez à la brique alimentaire »

« Un emballage devrait faire économiser plus que ce qu'il ne coûte. »

Cette conviction de notre fondateur, le Dr Ruben Rausing, a guidé Tetra Pak dans le développement de la technologie de la brique alimentaire aseptique. C'est aussi pourquoi il est si important pour nous de relever ce défi mondial : protéger les aliments périssables tout en réduisant la dépendance aux ressources fossiles.

En permettant de stocker et transporter les aliments sans réfrigération ni conservateurs, les briques alimentaires Tetra Pak facilitent la distribution de produits alimentaires partout dans le monde.

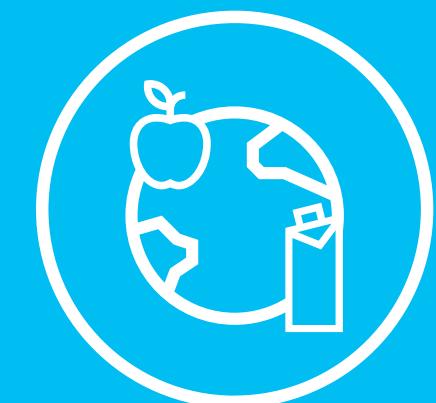
Découvrez comment elles ont un impact dans trois domaines clés : protection des aliments, empreinte carbone et recyclage.

1. Protection des aliments

Les briques alimentaires aseptiques assurent la sécurité et la qualité des aliments tout en offrant praticité et confort d'usage. Elles protègent les aliments périssables, tels que le lait, les jus ou les boissons végétales pendant le transport et le stockage, en prolongeant leur durée de conservation jusqu'à 12 mois sans réfrigération ni conservateurs.¹

Ainsi, les aliments périssables deviennent accessibles dans le monde entier, même dans des régions éloignées des fermes ou disposant de peu de moyens de réfrigération. Cette longue durée de conservation contribue également à réduire la détérioration des aliments et le gaspillage alimentaire. Globalement, les briques alimentaires aseptiques jouent un rôle essentiel pour renforcer la résilience des systèmes alimentaires et garantir une chaîne d'approvisionnement alimentaire fiable.

Fabriquées principalement à partir de carton, les briques alimentaires aseptiques offrent une excellente protection grâce à leur structure multicouche : La couche de papier apporte de la solidité et offre une surface adaptée à l'impression ; les couches de polymère protègent de l'humidité et maintiennent l'ensemble ; et la fine couche d'aluminium isole de la lumière et l'oxygène, empêchant l'entrée de micro-organismes nocifs. Cette conception multicouche garantit la sécurité des aliments tout en préservant leur couleur, texture et goût.



Les briques alimentaires aseptiques prolongent la durée de conservation jusqu'à
12 mois

¹ Protéger les aliments périssables Source : <https://www.tetrapak.com/fr-fr/sustainability/focus-areas/food-access-availability-and-resilience/protecting-perishable-foods>

2. Empreinte carbone

Les briques alimentaires présentent une empreinte carbone inférieure à celle des emballages à usage unique fabriqués principalement à partir de matériaux d'origine fossile, notamment dans les secteurs du lait et des jus².

Ils sont majoritairement fabriqués à partir de carton issu de forêts certifiées FSC™ et d'autres sources contrôlées, un matériau renouvelable pouvant être reconstitué de manière responsable, réduisant ainsi le recours aux matériaux fossiles.

Pour augmenter encore la part de matières renouvelables, nous utilisons des plastiques d'origine végétale, tels que des polymères certifiés Bonsucro à base de canne à sucre, et développons une membrane à base de papier pour remplacer la fine couche d'aluminium.

Par exemple, un emballage Tetra Brik® Aseptic 200 Slim Leaf avec membrane à base de papier contient jusqu'à 90 % de matières renouvelables, réduisant son empreinte carbone d'un tiers par rapport à son équivalent standard³.

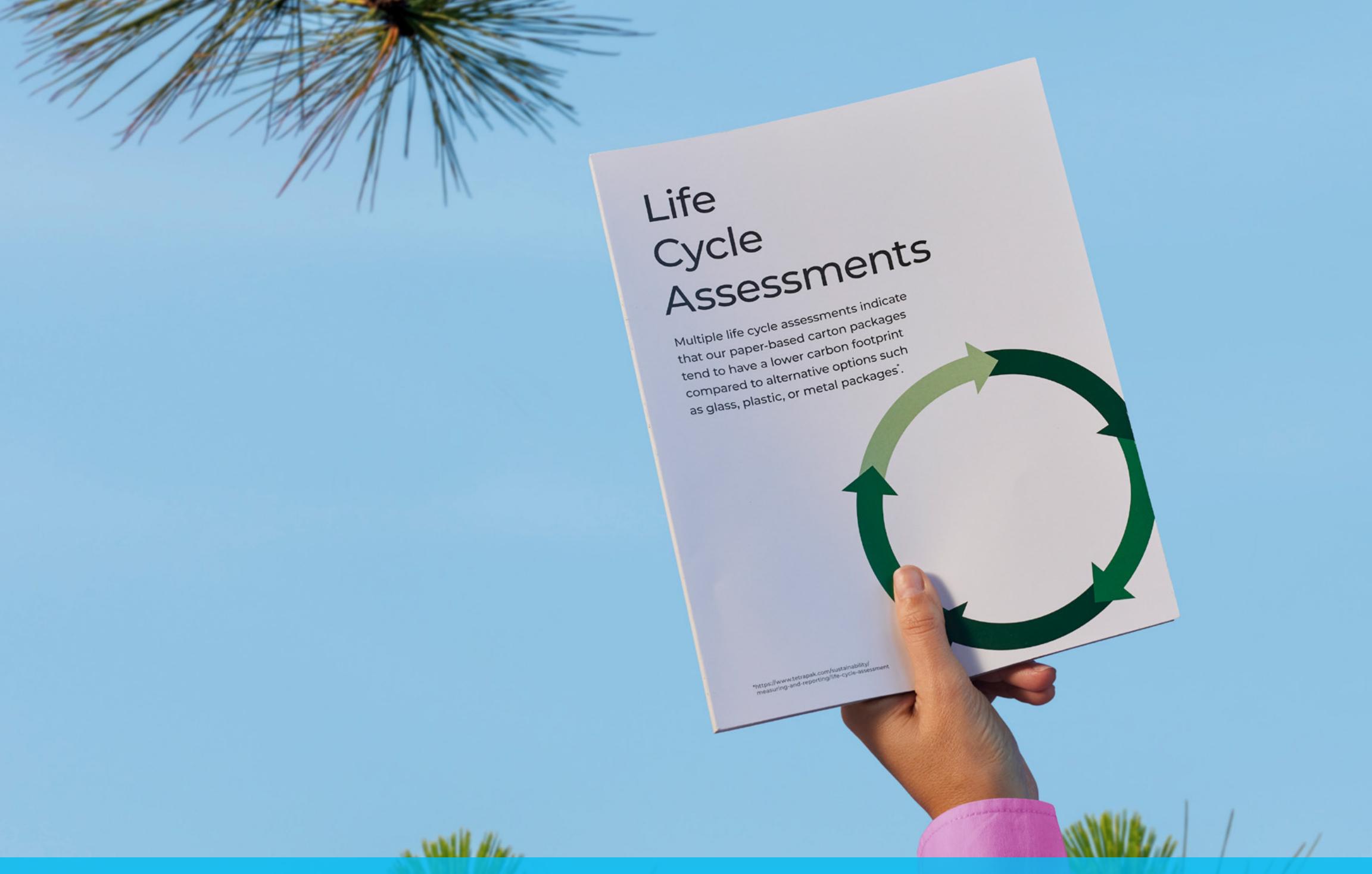
Les briques alimentaires aseptiques permettent également de réduire les émissions grâce à un transport et un stockage efficaces : Elles n'ont pas besoin de réfrigération, ce qui permet d'économiser de l'énergie, et leur conception empilable réduit le nombre de camions requis, diminuant la consommation de carburant et les émissions associées.⁴

Consultez ici les analyses du cycle de vie (ACV) : <https://www.tetrapak.com/fr-fr/sustainability/measuring-and-reporting/life-cycle-assessment>

² Source : <https://www.tetrapak.com/fr-fr/sustainability/measuring-and-reporting/life-cycle-assessment>

³ Certifié par le the Carbon Trust™ – référence : Emballage carton Tetra Brik® Aseptic 200 Slim Leaf avec une feuille d'aluminium

⁴ Source : 20-011 – Circular Analytics_ACE – Rapport complet_11-03-2021



Nous investissons chaque année jusqu'à
100 millions d'euros
pour améliorer le profil environnemental
des briques alimentaires

3. Recyclage

Les briques alimentaires peuvent être collectées et recyclées en matériaux valorisables là où les infrastructures de collecte et de recyclage sont disponibles à grande échelle.

Les fibres de papier sont transformées en nouveaux produits en papier : sacs, cartons, mouchoirs... Les polymères et l'aluminium (polyAl), quant à eux, peuvent être recyclés en palettes, caisses, mobilier d'extérieur et autres.

Nous investissons jusqu'à 40 millions d'euros par an dans les infrastructures de recyclage et collaborons avec les acteurs de la chaîne de valeur pour favoriser la circularité des briques alimentaires. De plus, nous investissons 100 millions d'euros supplémentaires par an au cours des 5 à 10 prochaines années pour améliorer le profil environnemental des briques alimentaires, en simplifiant leurs structures matérielles, en augmentant la part recyclable – telle que la membrane à base de papier – et en optimisant le recyclage.

En savoir plus sur notre nouvelle membrane à base de papier ici :

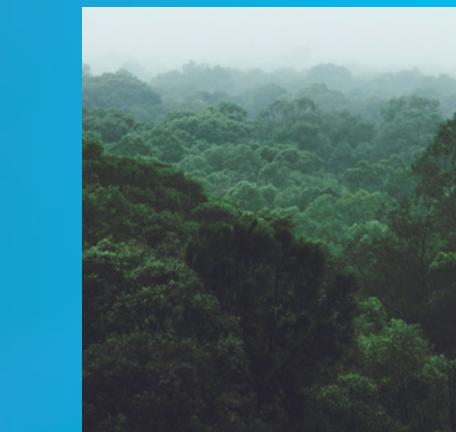
<https://www.tetrapak.com/fr-fr/solutions/packaging/packaging-material/paper-based-barrier>



Investissement annuel de
40 millions d'euros
dans les infrastructures de collecte,
tri et recyclage à l'échelle mondiale



Une solution d'emballage tout-en-un



Les briques alimentaires sont un emballage tout-en-un. Elles offrent une excellente protection des aliments ; présentent une empreinte carbone plus faible que les emballages à usage unique fabriqués principalement à partir de matières fossiles dans les secteurs du lait et des jus, et peuvent être recyclées là où les infrastructures existent à grande échelle, contribuant ainsi à prolonger l'utilisation des matériaux valorisables.

C'est pourquoi nous disons :

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