

En vogue: les emballages actifs et intelligents

La conservation de nombreuses denrées alimentaires est influencée par la lumière et l'oxygène. L'industrie d'emballage travaille actuellement à insérer directement dans la feuille d'emballage des matériaux absorbants d'oxygène. En tant que matériaux d'emballage actifs, ces feuilles sont censées lier l'oxygène résiduel dans l'emballage ou protéger le contenu contre l'oxygène qui migre depuis l'extérieur. Dans les emballages de synthèse, ce sont avant tout les absorbants basés sur le fer que l'on peut utiliser (par ex. barquette de menus pour les plats cuisinés). Mais pour de nombreuses denrées alimentaires, il manque encore des solutions adaptées, car les absorbants ne peuvent souvent pas fixer suffisamment rapidement l'oxygène résiduel.

Les matériaux d'emballage actifs absorbent de manière ciblée les substances provenant des denrées alimentaires et de l'espace situé dans le haut de l'unité de conditionnement ou ils y désorbent les substances. Pour les substances à absorption active, il s'agit du cholestérol, de l'éthylène, des mauvais arômes, de l'eau, du dioxyde de carbone et du lactose, pour les substances à désorption active, ce sont les substances antimicrobiennes et antioxydantes, les substances aromatiques, l'éthylène, le dioxyde de carbone, l'oxy-



L'emballage a principalement un rôle de protection contre l'altération. Mais le fait de voir le produit favorise la vente.

gène et l'eau. L'institut allemand Fraunhofer a mené avec succès divers essais avec des feuilles recouvertes d'acide ascorbique. L'efficacité de la réduction de germes à la surface (fromage mou) jusqu'à 106 germes a été prouvée.

Pour les emballages actifs, il s'agit en général encore et toujours de produits de niche. Comparé au Japon, aux USA et en Australie, ils ne sont guère utilisés dans l'espace européen. Cela est dû au manque de clarté concernant leur utilité, aux coûts supplémentaires, à l'acceptation souvent insuffisante par le consommateur et aux conditions-cadres légales limitatives.

Une installation d'essai a été construite à l'institut Fraunhofer, installation permettant un réchauffement à haute fréquence des denrées alimentaires emballées. La combinaison unique en son genre de champs électriques à haute fréquence (27,12 MHz) avec un bain d'eau a permis de surmonter de nombreuses restrictions à la pénétration thermique des denrées alimentaires emballées. Dans la plupart des cas, le réchauffement s'est fait près de dix fois plus rapidement que par le procédé conventionnel. Une saucisse échaudée de 2,7 kg a par exemple été portée en 24 minutes à température d'échaudage, tandis qu'il faut près de 3,5 heures avec le procédé conventionnel d'échaudage. Le nouveau procédé de réchauffement pour les denrées alimentaires en emballage de matériau synthétique et en emballage de verre présente un potentiel très prometteur.

Le développement réalisé dans le secteur des emballages que l'on appelle actifs et intelligents, qui peuvent également contenir des nanoparticules, suscitent une gêne chez les consommateurs. Pour les nombreux éléments encore ouverts et à découvrir, pour lesquels il n'existe jusqu'ici pas encore de législation spécifique, ou tout au moins, aucune législation spécifique satisfaisante, on demande une procédure systématique et rapide.

(Texte: extrait du rapport de Walter Strahm et Pius Eberhard, Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP)

Rétrospective

Un long chemin vers les étals étrangers

Lors de son Congrès Exportation, Proviande a déterminé où se situent aujourd'hui les produits étrangers sur le chemin qui les mènent aux étals étrangers. Les conférenciers étaient tous d'accord pour dire les produits de qualité suisses offrent des opportunités sur des marchés internationaux. Pour pouvoir en profiter, toutes les parties prenantes doivent déployer des efforts communs.

C'est la seconde fois depuis 2007 que Proviande organise un Congrès Exportation, intitulé cette année «Les produits carnés suisses en route vers les étals étrangers – analyse et défis». Le 29 octobre, des professionnels de la filière viande, de l'industrie agroalimentaire ainsi que des politiciens et des représentants des autorités se sont rencontrés pour l'occasion. Le Congrès était animé par la rédactrice économique du Tagesschau de SF Marianne Fassbind.

«Grâce à la grande qualité des produits suisses, le secteur agroalimentaire a un atout en mains lui permettant de conserver des parts de marché en Suisse et d'acquiescer de nouveaux marchés à l'étranger», a dit dans son exposé Manfred Bötsch, directeur de l'Office fédéral de



Heiri Bucher

l'agriculture. Il n'en reste pas moins que la mise en œuvre commune de la stratégie qualitative du secteur agroalimentaire est un must. Les intervenants s'accordaient également à dire que la libéralisation des marchés agricoles pourrait progresser et que la protection aux frontières pour les marchandises agricoles suisses continuera quant à elle de diminuer. Selon Heinrich Bucher, directeur de Proviande, il faut investir davantage de moyens dans la promotion des ventes en Suisse et à l'étranger, «conserver au moins en l'état la production indi-