

Un indicateur pour la qualité de l'emballage alimentaire

 emballagesmagazine.com/alimentaire/un-indicateur-pour-la-qualite-de-l-emballage-alimentaire.56039

12 mai 2020



En tant que consultant pour la start-up Happyfeed, Bruno Garnier a mis au point le Packscore, un système de notation basé sur des considérations environnementales et de sécurité sanitaire. -

Y aura-t-il bientôt sur les emballages de produits alimentaires un indicateur chiffré permettant d'informer sur leur qualité en termes environnementaux et de sécurité sanitaire, à l'image du système d'information nutritionnelle Nutri-Score ? En tout cas, c'est l'ambition d'Happyfeed, une start-up qui s'attache à mettre en lumière les dernières innovations et tendances dans l'agroalimentaire, et de son consultant en emballage, Bruno Garnier.

Une base de quatorze indicateurs

L'ancien expert packaging de Carrefour a développé et breveté un algorithme qui se base sur quatorze indicateurs - accessibles en "open source" - et permet d'associer à chaque produit alimentaire une note évaluant la qualité de son emballage primaire.

« On voit en ce moment ressurgir ici ou là, dans cette actualité particulière, les bienfaits du plastique. Certains y trouvent un nouveau souffle, un juste retour des choses et bien d'autres commentaires. Oui, bien sûr, il apporte une protection inégalée à nos soignants, et on lui accorde bien volontiers toutes ces qualités. Mais le combat en faveur d'un emballage ménager meilleur pour aujourd'hui et demain, c'est-à-dire avec

des engagements de suppression, de réduction et notamment de choix de polymères, reste intact. Ce n'est surtout pas un combat antiplastique, mais c'est réellement un engagement pour améliorer majoritairement nos indicateurs sur les emballages ménagers, que cela soit en termes environnementaux bien sûr, mais également en termes de sécurité sanitaire », explique-t-il.

Aider les entreprises à obtenir le meilleur emballage

Cet indicateur et son calcul sont conçus pour évoluer dans le temps en fonction des avancées technologiques, notamment dans le domaine du recyclage des matériaux, et de l'arrivée de nouveaux matériaux issus de ressources végétales. Le Packscore vise, dans un premier temps, à aider les entreprises de l'agroalimentaire à « *élaborer les cahiers d'écoconception pour obtenir le meilleur emballage pour leurs produits et leurs marques* », ajoute-t-il. Dans un deuxième temps, apposé sur les emballages, avec une notation de 1 à 5 allant du vert au rouge, comme le Nutri-Score, à côté duquel il pourrait figurer, il guiderait les choix des consommateurs soucieux de produits plus vertueux vis-à-vis de l'environnement. « *Manger mieux, c'est bien, mais manger mieux et mieux emballé, c'est encore mieux !* », conclut Bruno Garnier. Qui confie avoir déjà été contacté par quelques grands noms de l'agroalimentaire et des distributeurs.

Bruno Garnier a obtenu un trophée *Stratégies Emballages* en 2013, lors de la première édition de l'événement.