

N° 4 / Cologne, novembre 2014

ProSweets Cologne : le salon des processus de fabrication et d'emballage

Emballage des articles de confiserie : le naturel et l'élégance convainquent

De nombreuses entreprises présentent des solutions et des technologies pour les produits de demain

En tant qu'unique salon d'envergure internationale du secteur, ProSweets Cologne offre aux producteurs de confiserie et d'articles de grignotage une plateforme d'information et de commandes idéale et sur-mesure pour les processus de fabrication et d'emballage, du 1^{er} au 4 février 2015 à Cologne. Plus de 300 fournisseurs, venus d'une trentaine de pays, y présenteront des innovations ainsi que de nouvelles solutions et technologies en parallèle d'ISM, le salon international de la confiserie. L'accent sera mis notamment sur l'emballage. À ProSweets Cologne, les tendances du secteur, la qualité, la fonctionnalité et le design seront représentés et débattus. Les visiteurs professionnels de l'industrie pourront dans le même temps développer de nouvelles idées et approches, en collaboration avec les fournisseurs.

En matière d'en-cas, les consommateurs ne choisissent pas des produits les yeux fermés, bien au contraire : aujourd'hui, des considérations écologiques viennent s'ajouter au goût et au plaisir pour de nombreux gourmands. Fidèles à la devise « un produit respectueux de l'environnement mérite un emballage respectueux de l'environnement », de plus en plus d'acheteurs de produits bio et issus du commerce équitable exigent un emballage bio. Un tel emballage permet de signifier qu'un produit est respectueux de l'environnement et est issu du commerce équitable. Il s'agit d'une nouvelle exigence pour les producteurs de confiseries. L'accent est mis sur le choix d'un matériau d'emballage adapté pour la construction de l'image de marque.



ProSweets Cologne
01.-04.02.2015

www.prosweets-cologne.com

Contact:
Christine Hackmann
Tel.
+49 221 821-2288
Fax
+49 221 821-3544
E-mail
c.hackmann@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Management:
Gerald Böse
(President and Chief Executive Officer)
Katharina C. Hamma
Herbert Marnier

Chairman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Jürgen Roters

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

Une étude de marché de la société de conseil Smithers Pira a estimé que d'ici à 2018, au niveau mondial, le marché des emballages écologiques devrait atteindre une valeur de 244 milliards de dollars américains. Selon l'étude Le futur de l'emballage durable (« *The Future of Sustainable Packaging* ») la demande et la législation représente au niveau mondial les principaux pilotes du développement. La définition de ce qui constitue effectivement un emballage durable est âprement débattu.

La clairvoyance écologique est rentable

L'économie de matériau est un moyen de rendre ses emballages plus écologiques tout en réduisant la taille et le poids. Cette tendance à un grammage réduit se profile avec les emballages en matière fibreuses et s'appelle « Lightweight ». Cette économie de matériaux s'avère rentable, pour les producteurs de carton comme pour les fabricants de boîtes pliables, les confiseurs ou les commerçants. Une réduction de 15 % du poids du carton représente une diminution de 18 % de l'empreinte carbone. En adoptant un carton plus léger de 25 g par mètre cube, avec une production annuelle de 100 000 emballages de biscuits, une réduction des émissions de dioxyde de carbone équivalente à la production d'une voiture sur un trajet de 1 000 km est réalisée. L'entreprise Metsä Board, par exemple, est spécialisée dans le carton « Lightweight ». Elle sera présente à Cologne en février.

Les matières premières renouvelables ou plus faciles à recycler sont également plébiscitées. De nombreux concepteurs d'emballages parient sur les bioplastiques, tels que les films compostables à base de cellulose. Le papier ciré, matériau classique pour l'emballage plié et enroulé des bonbons, est aujourd'hui rendu biodégradable par des huiles végétales modifiées. Les matières premières renouvelables sont utilisées également pour le revêtement intérieur d'emballages notamment, comme par exemple dans les « Candy Cups » de Stora Enso. On peut également citer les produits de l'entreprise suisse PAWI, qui propose par exemple des systèmes d'emballage innovants pour les chocolats.

Avec toutes ces considérations, il est important de ne pas oublier le principal : un emballage doit protéger le produit. Si le rebut augmente du fait d'une baisse de la stabilité causée par les économies de matériau, l'astuce consiste à peser les bénéfices environnementaux avec précision. Pour les confiseurs, la question

est la suivante : quand l'utilisation d'un matériau plus fin, ainsi que la réduction des émissions de dioxyde de carbone qui y est liée, deviennent-elles rentables ? Les experts en matière d'emballage ont par exemple obtenu de bons résultats avec des structures à double-paroi avec col intérieur, ou encore à système refermable.

Une finition brillante et attractive

Autre fonctionnalité très tendance outre l'ouverture facile, les produits refermables. Les produits reflétant un style de vie moderne sont très demandés. Rapide et sans effort, partout et n'importe quand, voilà comment définir la tendance On-the-go. Parmi les concepts en vogue, on peut citer les encoches d'ouverture prédécoupées, les bandelettes d'ouverture, les ouvertures à anneaux, les bouchons pression ou encore les fermetures à glissière. Les emballages à plusieurs portions à ouverture et fermeture faciles sont également très tendance pour les produits de confiserie.

En ce qui concerne l'esthétique des confiseries, un facteur est essentiel pour la vente au niveau des caisses : des formes et des couleurs voyantes. Les idées accrocheuses sont tout aussi recherchées que la tendance du « moins, c'est plus ». En ce qui concerne les produits haut de gamme, les producteurs tablent de plus en plus souvent sur une conception sobre, notamment pour les chocolats et chocolats pralinés. La discrétion, par exemple grâce à la sobriété du noir ou du blanc, représente alors un plaisir distingué. Alliée à un effet métallique en relief ou brillant, elle permet de magnifier l'emballage pour un observateur longeant le rayon. Les couleurs d'impression brillantes telles que l'argenté, le doré, le cuivré ou la couleur rouille, employées sur des films ou des gaufrages sur le carton, sont particulièrement appréciées. Impressions multicolores, élégance sobre ou décors naturels mats : les exposants de ProSweets seront présents à Cologne pour présenter leurs idées pour les produits de confiserie et de grignotage.

FutureLab

Le « FutureLab » des étudiants de la Köln International School of Design travaillera de nouveau sur des concepts d'emballage pour articles de confiserie et de produits à grignoter sous la direction du Professeur Jenz Großhans. Les exposants de ProSweets Cologne et ceux de l'ISM peuvent faire parvenir leurs suggestions de sujets avant les salons. Les résultats et résultats intermédiaires

seront présentés au public trois fois par jour. Un site internet propre communiquera les résultats de manière claire.

Page
4/4

Pour plus d'informations : www.prosweets-cologne.com

Ensemble, ProSweets Cologne et le salon international de la confiserie ISM centralisent la totalité de la chaîne de valeur au niveau de la production du secteur de la confiserie – une situation unique au monde. La Fédération allemande de l'industrie de la confiserie (BDSI), Sweets Global Network e.V. (SG/Association professionnelle internationale de l'industrie de la confiserie), la Société allemande d'agriculture (DLG e.V.) et l'École supérieure spécialisée de l'industrie allemande de la confiserie(ZDS) sont les patrons de ProSweets Cologne.

Plus d'informations sur l'ISM : www.ism-cologne.com