

La légitimité des emballages de Tetra Pak sur le marché du vin

Thierry Gihan

Chef de marchés Business Development - Tetra Pak France - thierry.gihan@tetrapak.com

François Muthwill

Ingénieur Expert Technologie et Produits - Tetra Pak France - francois.muthwill@tetrapak.com

Les résultats d'une étude de l'Union des Œnologues de France (1) et l'entrée en application d'un nouveau règlement européen (2) devraient relancer l'intérêt du monde du vin pour l'emballage en carton de Tetra Pak. Comparé au couple bouteille en verre et bouchon de liège, l'emballage en carton s'avère supérieur en profil sensoriel, à la dégustation du vin, et au moins aussi fiable pour sa conservation. Chez Tetra Pak, le leader de l'emballage alimentaire en carton, les résultats complets de l'étude (1) comparative « Bouteille verre et emballage Tetra Brik » menée à l'initiative de l'Union des Œnologues de France (3), ont été accueillis avec satisfaction. Voire un brin de fierté. Premier volet de cette étude: la conservation, étudiée sur un même vin, conditionné pour moitié en bouteille de verre et pour l'autre moi-

tié en emballage carton Tetra Brik Aseptic. Résultat: la qualité de la conservation est quasi identique dans les deux cas.

Pour le volet dégustation, la supériorité de l'emballage carton ressort clairement, qu'il s'agisse de la limpidité de la robe, de la vivacité en bouche ou de la fraîcheur du nez (encadré 1).

Si, pour Tetra Pak, ces résultats constituent une bonne nouvelle,

ils ne sont en rien surprenants. C'est bien, en effet, sur la qualité exceptionnelle des propriétés de conservation de ses emballages carton que l'entreprise a conquis sa position de leader mondial (4) de l'emballage carton dans 165 pays.

La conservation des aliments par Tetra Pak

Pour préserver la saveur et l'intégralité des propriétés organoleptiques et nutritionnelles du produit, Tetra Pak associe un matériau d'emballage et des procédés de remplissage à hautes performances.

Un matériau performant

Tous les emballages de Tetra Pak (4) sont fabriqués à partir d'un complexe composé de 75 % de carton (pour la solidité), de 20 % de polyéthylène (pour l'étanchéité) et, pour les conditionnements aseptiques, de 5 % d'aluminium (barrière contre la lumière et l'oxygène de l'air). Les spécifications des couches composant le matériau complexe peuvent différer en fonction des caractéristiques du produit conditionné. La couche interne de po-

Encadré 1 : Résultats d'étude - Le vin aussi bien conservé en emballage carton Tetra Brik qu'en bouteille verre

Parmi les 180 laboratoires d'analyses vinicoles qui participent régulièrement à la chaîne d'intercomparaison, l'Union des Œnologues de France en a choisi au départ trois, dont les résultats ont fait l'objet, au fur et à mesure, d'une analyse statistique séparée* concernant l'évolution comparée (conservation et dégustation) du même vin en bouteille verre d'une part et en emballage carton Tetra Brik Aseptic de Tetra Pak, d'autre part. Cette analyse a été menée par le cabinet de statistiques spécialisé, en charge de l'étude globale.

L'Union des Œnologues s'est intéressée au fait que l'emballage Tetra Brik ne possède pas le facteur d'hétérogénéité qu'est le bouchon (cf. *paragraphe Sécurité et qualité de la conservation*), notamment en ce qui concerne la perméabilité de ce dernier à l'oxygène et au SO₂.

Le même vin, traité de la même façon, a été conditionné pour partie en bouteille verre et pour partie en emballage Tetra Brik, de façon à ce que les contenus des deux types d'emballage soient aussi semblables que possible.

Les analyses portaient sur les 12 paramètres physico-chimiques fondamentaux liés à la conservation: TAV, AT, AV, SO₂ total, SO₂ libre, pH, Acide lactique, Glucose- Fructose, DO 280, DO 420, DO 520, DO 620. Les analyses ont, bien entendu, été faites en automatique et à « l'aveugle » et aucun laboratoire n'avait connaissance des résultats de ses confrères. Par ailleurs, à la fin des douze mois, une dégustation triangulaire a été effectuée par des œnologues.

L'ensemble des résultats, qui fera probablement l'objet d'une publication, est intéressant mais trop volumineux pour être présenté ici. Cependant, deux exemples peuvent être cités:

1. Analyses physico-chimiques

- Pour les cinq paramètres ci-après (acidité volatile, SO₂ total, pH, acide L-lactique et D 620), l'évolution entre l'emballage Tetra Brik Aseptic et la bouteille verre est identique;
- Sur les sept autres paramètres, apparaissent quelques irrégularités dans les résultats - selon le laboratoire et selon l'échéance-, qui autrement, confirmeraient la similitude de conservation.

L'analyse statistique des résultats, au bout de six mois, a mis en évidence une différence « d'embouteillage » entre la bouteille verre et l'emballage carton. Effectivement, les deux méthodes de remplissage, quoique rapides et optimisées, n'ont pas été rigoureusement identiques.

Cette mise en évidence montre la pertinence de l'étude comparative et donne un poids particulièrement convaincant à la conclusion de conservation quasi identique du vin en bouteille verre et en emballage Tetra Brik Aseptic.

2. Test triangulaire de dégustation (un emballage carton Tetra Brik Aseptic sans espace de tête - deux bouteilles verre)

Il en ressort:

- La limpidité supérieure de la robe pour l'emballage carton
- La réduction au nez pour les bouteilles
- La vivacité en bouche supérieure pour l'emballage carton
- La fraîcheur du nez supérieure pour l'emballage carton
- La limpidité supérieure pour l'emballage carton
- L'oxydation du vin en bouteilles
- La fin de bouche moins nette en bouteille.

* Étude partiellement financée par Tetra Pak et menée du printemps 2004 au printemps 2005.

(1) Résumé des résultats de l'étude comparative de conservation. cf. encadré 1.
(2) Règlement n°1935/2004, entré en vigueur depuis décembre 2004. cf. encadré 2.

(3) Union des œnologues de France - Béatrice Da Ros.

E-mail : Chaine-analyses@oenologues-defrance.fr

(4) Pour en savoir plus sur les emballages de Tetra Pak, encadré 3 ou www.tetrapak.fr et www.tetrapak.com

lyéthylène au contact du produit est spécialement qualifiée pour le vin.

Le remplissage en continu sous vide d'air

Innovation historique de Tetra Pak, son procédé unique de conditionnement date de sa création en 1951 et, malgré les très nombreux enrichissements qu'il a connus depuis, n'a pas varié dans son principe: la formation en continu de l'emballage autour du liquide, simultanément à son remplissage, empêche l'air extérieur d'être enfermé dans l'emballage au moment où celui-ci est scellé par soudure. Le liquide ainsi conditionné n'est donc plus jamais au contact de l'air.

Le conditionnement aseptique, pour une conservation de longue durée (figure 1)

Venu, dans les années 60, perfectionner le remplissage en continu sous vide d'air, le conditionnement aseptique de Tetra Pak interdit toute contamination du produit par des micro-organismes pendant et après l'opération de conditionnement. Déclarée « l'innovation scientifique alimentaire la plus importante depuis Pasteur » par le prestigieux Institute of Food Technologists, cette technologie associe le stockage et la distribution sans réfrigération, la longue durée de vie du produit sans agent conservateur et le maintien d'un niveau élevé de qualité gustative.

Particulièrement essentiel pour le vin, ce dernier point, que confirment les résultats de dégustation de l'étude (1), permet d'affirmer que si le vin conditionné est un vin de qualité, il conservera au mieux toute sa saveur dans un emballage carton de Tetra Pak.

Sécurité et qualité de la conservation

Au total, l'alliance des matériaux et des procédés de remplissage

Encadré 2: Nouveau règlement européen - Migrations sous haute surveillance

Un nouveau règlement européen (n° 1935/2004, qui complète le dispositif législatif et remplace les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE) est entré en vigueur depuis décembre 2004*.

Principe du règlement: tous les matériaux et objets destinés à entrer en contact directement ou indirectement avec les denrées alimentaires doivent être suffisamment inertes pour ne pas céder aux aliments des constituants en quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine, d'entraîner une modification inacceptable de la composition des aliments ou d'altérer leurs caractères organoleptiques.

17 groupes de matériaux sont susceptibles d'être soumis à des mesures spécifiques, dont: le verre, les matières plastiques, les caoutchoucs, les cires, le liège,

les silicones, les vernis et revêtements, le bois et les matériaux et objets actifs et intelligents.

Diverses mesures spécifiques sont prévues pour ces groupes de matériaux, comme par exemple:

- La liste des substances autorisées pour la fabrication de matériaux et d'objets, et leurs critères de pureté
- Les conditions particulières d'emploi
- Une limite globale de migration des constituants dans ou sur les denrées alimentaires
- Des limites spécifiques de migration de certains constituants ou groupes de constituants dans ou sur les denrées alimentaires, en tenant dûment compte des autres sources d'exposition possibles à ces constituants.

Pour consulter ou télécharger le texte complet du règlement: <http://www.europa.eu.int/eur-lex/fr/index.html> (Partie Législation)

* Sauf l'article concernant la traçabilité des matériaux et objets, applicable à fin octobre 2006.

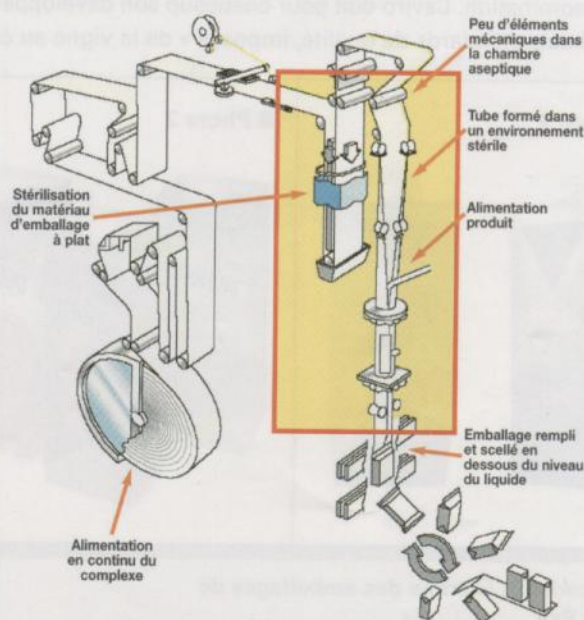
des emballages de Tetra Pak protège les aliments contre toutes les agressions de l'environnement, contre toute migration du contenu vers l'emballage ou l'inverse, et préserve leurs qualités organoleptiques. Ainsi s'expliquent les résultats constatés par l'étude de l'Union des Œnologues sur la fiabilité de la conservation du vin par l'emballage en carton de Tetra Pak.

Ces conclusions devraient donc logiquement, sur fond de crise de la filière vin hexagonale et de rigueur accrue de la réglementation européenne (encadré 2), attirer l'attention des acteurs de la filière vitivinicole française, en quête d'idées neuves et de solutions compétitives. Et cela d'autant plus que la technologie de cet emballage apporte une solution radicale au problème de la qualité du bouchage du vin, puisqu'il ne comporte pas (à proprement parler) de bouchon! En effet, l'application (le cas échéant) d'un système d'ouverture-fermeture s'effectue après conditionnement sur l'emballage hermétiquement scellé, sans aucune interaction possible avec le produit, jusqu'à l'ouverture par perforation de l'emballage.

Tetra Pak emballe le vin dans le monde entier

Avec les nombreux atouts économiques et marketing qu'il al-

Figure 1: Conditionnement aseptique.



lie aux performances techniques décrites ci-dessus, l'emballage en carton de Tetra Pak a permis la distribution rationnelle, économique et à très large échelle, de produits de grande consommation: lait et jus de fruits, mais aussi diverses boissons, soupes, sauces, légumes cuisinés et... vin!

Car dans le monde entier, les professionnels du vin ont compris depuis de nombreuses années tout l'intérêt de ce conditionnement, à la fois sûr, économique, pratique et différenciant. 1,6 milliard d'emballages (5) en carton Tetra Pak sont vendus aujourd'hui de par le monde pour le conditionnement du vin. Un peu partout, depuis un quart de siècle, la consommation de vin diminue, et devant une concurrence devenue plus rude, comme pour les autres produits de grande consommation, l'emballage fait désormais partie des stratégies compétitives des producteurs de vin.

En Afrique du Sud, par exemple, les emballages Tetra Pak ont plus que doublé leurs ventes en 2 ans: 9,3 millions en 2004 contre 3,8 millions en 2002.

Aux États-Unis, royaume du marketing, la différenciation en rayon est impérative! Ainsi le lancement de « Vendanges », une gamme de

(5) Chiffres 2004 - Source Tetra Pak.

différents cépages en emballage Tetra Prisma de 50 cl vise clairement une clientèle qui souhaite consommer 2 ou 3 verres (**photo 1**).

En Argentine, le vin en emballage Tetra Brik représente aujourd'hui la moitié environ des achats de vin, soit 544 millions de litres en 2004. Dans ce pays à forte tradition viticole et 5^e producteur mondial, la montée en puissance de la grande distribution a vu, en un quart de siècle, disparaître presque complètement la traditionnelle Dame-Jeanne. Les Argentins boivent surtout du vin de table (23 l/hab./an en 2003), mais beaucoup moins qu'il y a 25 ans (70,19 l/hab./an en 1980), préférant de plus en plus les vins fins (10,68 l/hab./an en 2003; 5,48 l/hab./an en 1980) (5).

En Italie, 66,3 % de la population boit du vin qui, 2 fois sur 5 (38,2 %) est conditionné en emballage carton. Et cela fait déjà 20 ans que le leader italien du vin Caviro, a lancé Tavernello (**photo 2**), son premier vin en carton. Initiative récompensée, puisque le Tavernello est aujourd'hui en tête des ventes de vin italiennes, malgré la baisse constante de la consommation. Caviro doit pour beaucoup son développement à ses hauts standards de qualité, imposés « de la vigne au condi-

tionnement », et à sa politique volontariste d'innovation.

Deux principes dont témoigne son dernier lancement: Castellino (**photo 3**) un vin de qualité « premium », présenté dans l'emballage Tetra Prisma Aseptic, le conditionnement innovant et haut de gamme de Tetra Pak.

En Espagne, où la consommation a moins diminué qu'en Italie ou en France (-10 % environ entre 1993 et 2002) l'habitude est prise, depuis plus de 20 ans, d'acheter le vin de préférence (67 %) dans un emballage carton qui, 2 fois sur 5 (43 %), est à la marque d'un distributeur.

En France, bientôt des vins de garde en emballage carton ?

En France, le vin en emballage carton est longtemps resté plus reconnu pour ses atouts de commodité que pour sa séduction. Dans un pays marqué par une culture fortement mythologique autour de la gestuelle du vin en bouteille de verre ou décanté en carafe, l'emballage carton n'a pas encore eu l'opportunité de prouver sa pertinence et ses qualités propres à accueillir de grands vins. Lancé dans les années 80 avec des pionniers, tel Castel et sa marque Carré de Vigne, qui ont cru à cet emballage en réponse à la demande de la distribution pour des vins d'entrée de gamme, cet emballage n'a pas été étendu à d'autres gammes de vin et n'a donc pas pu réellement s'imposer auprès des amateurs.

Le temps de la différenciation

Petit à petit cependant, l'essor de la diététique, les campagnes anti-alcoolisme et l'élévation des standards de vie ont, ces dernières années, changé la donne. Perte de vitesse du vin de table et nouveaux comportements de consommation ont fait émerger des niches et des marchés ciblés, sur lesquels la différenciation est devenue le facteur-clé de réussite. Pendant ce temps, les emballages en carton de Tetra Pak se sont modernisés, multipliant les formes, les volumes, les techniques de bouchage et d'impression: aujourd'hui, la combinaison de ces paramètres offre aux producteurs de vin un choix immense de possibilités d'emballages « sur mesure » pour se démarquer sur les linéaires. Le consommateur recherche le juste produit qui répond à son attente personnelle? Un bon vin, bénéficiant d'une présentation ad hoc dans un emballage « impertinent » en carton, à l'abri de la lumière, pourra attirer plus sûrement son attention qu'une bouteille de verre parmi d'autres.

■ **Photo 1**



■ **Photo 2**



■ **Photo 3**



■ **Photo 4**



■ **Photo 5**



■ **Encadré 3: Gamme des emballages de Tetra Pak**

Notre portefeuille d'emballage couvre des formats de conditionnement allant de 20 ml à 2 l pour tous types de liquides alimentaires.

Machines de conditionnement

Les cadences des nouvelles plateformes flexibles de conditionnement, les machines Tetra Pak A3/Flex, par exemple, fonctionnent à 8000 emballages/heure pour les petites capacités inférieures à 50 cl, 7000 emballages/heure pour le litre et 5000 emballages/heure pour les formats supérieurs au 1,5 litre.

Coût

En terme de coût emballage et process, l'offre de Tetra Pak est très compétitive par rapport à la bouteille verre, notamment sur les petits formats, en fonction bien entendu des équipements et de leur exploitation, ainsi que des volumes en jeu. Aucun coût additionnel pour l'étiquette n'est à prévoir, l'emballage lui-même étant tout-étiquette.

Tetra Pak et l'environnement

À base de carton, matière première renouvelable issue du bois, les emballages de Tetra Pak sont entièrement valorisables, après leur collecte dans le cadre d'Éco-Emballages et de la filière Revipac, soit par recyclage selon la technique de séparation des matériaux (repulpage du carton), soit par valorisation énergétique.

En matière de transport, un camion de 25 tonnes transporte, sous forme de rouleaux, près d'un million d'emballages Tetra Brik Aseptic vides de 26 g/emballage d'un litre, soit 26 fois plus que de bouteilles verre. Il génère donc 26 fois moins de pollution.