

Les Villettes, le 08 mars 2024

COMMUNIQUE DE PRESSE

Hackathon « Réinventons nos emballages », organisé le 24 novembre 2023 à l'ESEPAC

Polymeris a organisé le 24 novembre 2023 dans les locaux de l'École Supérieure Européenne de Packaging (ESEPAC) un hackathon qui avait pour objectif entre autres de sensibiliser le public étudiant aux enjeux et défis des industriels sur la thématique emballage ainsi que d'offrir des opportunités de collaboration et de networking entre étudiants, industriels, les pôles de compétitivité et les centres techniques.

Cette compétition portée par Polymeris et organisée en partenariat avec l'ESEPAC, L'Université de Clermont-Auvergne, le CT-IPC, Alimentec, le CTP, le CTCPA, le Cluster Bio, Végépolys Valley et MLMD Events a été financée dans le cadre du DINAIL par la DRAAF, la DREETS et AUVERGNE-RHÔNE-ALPES ENTREPRISES, agence économique de la Région.

Le Hackathon est né du Groupe de Travail Emballages Agro-Alimentaire, créé en 2021 à l'initiative de l'État et de la Région Auvergne-Rhône-Alpes et organisé dans le cadre de la semaine de l'emballage. Cette grande compétition sur les emballages mettait en collaboration les étudiants de l'ESEPAC l'école du Packaging et ceux de l'Université Clermont Auvergne autour de 3 problématiques d'emballages industriels dont :

- Créer un système d'emballage de type bouteille intégrant une étiquette répondant aux contraintes de filière de consigne, de la réglementation de fin de vie ;
- Concevoir un emballage flexible pour des produits gras de la filière agro-alimentaire répondant favorablement à son réemploi et aux normes de recyclage ;
- Trouver une alternative au buvard dans les barquettes de la filière viande. Comment capter les exsudats relargués par la viande ?

Vingt-neuf candidats répartis en 6 équipes dont 2 par problématique, ont travaillé pendant 2 mois pour proposer des solutions innovantes et réalistes. Les étudiants ont été accompagnés par des séances de préparation au pitch mais aussi par des échanges avec experts techniques pour présenter des solutions réalistes devant le jury lors de la restitution finale.

La restitution finale a donc donné lieu à de très belles solutions par thématiques et le jury a désigné pour chaque thématique :

- Vainqueur prix coup de cœur du public (vote en ligne) : Groupe Meat Two : Remplacer le buvard des barquettes de viande.
- Vainqueur filière végétale : Groupe L'étiquette qui déchire : Système d'emballage bouteille/étiquette pour consigne.
- Vainqueur filière films flexibles : Groupe Infiniflex : Concevoir un emballage flexible recyclage et réemployable.
- Vainqueur filière viande : Groupe Meat Two : Remplacer le buvard des barquettes de viande.

Présentation des projets vainqueurs lors du Hackathon « Réinventons nos emballages » :

Thématique filière végétale, créer un système d'emballage de type bouteille intégrant une étiquette répondant aux contraintes de filière de consigne, de la réglementation de fin de vie

Solution système d'emballage bouteille/étiquette pour consigne :

L'étiquette Solva est une étiquette sans solvant à base d'eau intégré à un film hydrosoluble à base de caséine agencé par de la colle acrylique. La solution vise à associer une étiquette hydrosoluble à un système de réemploi de bouteille en verre. Elle aura pour bénéfice moins de déchets, donc pas de résidus à évacuer, la biodégradabilité et l'hydrosolubilité, pas de soude caustique dans les bains de lavage et une réutilisation de l'eau un plus grand nombre de fois dans les stations de lavage. Il suffira de creuser la bouteille pour un maintien de l'étiquette, ajouter une encoche pour faciliter la découpe et enfin couper l'encoche avec un couteau, ce qui remplacera le grattoir dans les systèmes de lavage.

Thématique filière film flexible, concevoir un emballage flexible pour des produits gras de la filière agro-alimentaire répondant favorablement à son réemploi et aux normes de recyclage

Solution InfiniFlex, l'emballage flexible nouvelle génération

L'emballage InfiniFlex est un emballage qui résiste à plus de 50 cycles de lavages et sa plage d'utilisation est comprise entre -20° et 90° C. L'emballage sera conçu avec un film PEHD (polyéthylène haute densité) transparent arrondi sur les bords épais entre 120 et 140 microns et intégrant un zip pour un emploi facile, 2 trous pour faciliter le passage sur les lignes de lavage et pouvant supporter 5 à 15 kg de produits emballés. La solution propose un emballage flexible alliant recyclabilité et réemployabilité puisqu'il sera utilisé de 50 fois, traçabilité dématérialisée avec un QR Code placé sur le sachet regroupant à la fois les infos réglementaires, les cycles de lavage, et enfin éco-conception l'emballage InfiniFlex émettra environ -42,5% de CO2 en moins par rapport à un sachet classique sur un cycle d'emploi. Ce sera une solution BtoB.

Prix coup de cœur du public et thématique filière viande, trouver une alternative au buvard dans les barquettes de la filière viande. Comment capter les exsudats relargués par la viande ?

Solution Meat Two, remplacer le buvard des barquettes de viande

La barquette Meat Two est une solution novatrice pour les barquettes de viande. Assemblée avec du PP (polypropylène) blanc totalement recyclable, la barquette a pour but de maintenir la qualité de la viande en la séparant de ses exsudats via l'entonnoir et le fond bombé de la barquette qui retiendra ces exsudats dans une cavité substrat. La barquette dispose des avantages comme : contrôler l'humidité (éviter le dessèchement et l'excès d'humidité), prévenir de la contamination croisée, maintenir de la fraîcheur (texture, aspect, saveur, ...), être apte au contact alimentaire. C'est donc une solution viable qui permettra de réduire les déchets à usage unique, faciliter le recyclage et participer activement à une économie circulaire.