

No. 5 / October 2020, Cologne
#prosweetscologne

ProSweets Cologne 2021 : du développement durable à la numérisation

De nouveaux concepts d'emballage sont décisifs pour gagner la faveur des consommateurs

Du 31 janvier au 3 février 2021, ProSweets Cologne soulignera l'importance des emballages pour fortement stimuler les achats de confiseries au point de vente. Au salon des fournisseurs de l'industrie de la confiserie et du snacking, les entreprises exposantes présentent leurs dernières innovations et leurs toutes nouvelles avancées en matière de concepts d'emballage durables et numériques. La controverse au sujet des matières plastiques n'épargne pas la branche : ce qu'attendent les consommateurs, ce sont des solutions respectueuses de l'environnement, qu'il s'agisse de films monocouches recyclables, d'emballages en papier ou réutilisables.

Le marché de la confiserie et du snacking évolue. Le besoin de concepts d'emballage durables et de (mono)-matériaux entièrement recyclables est un des thèmes auxquels s'intéressent de près les fabricants d'emballages à ProSweets Cologne 2021. À cela s'ajoutent les directives concrètes de Bruxelles car le Conseil européen a validé l'instauration d'une taxe européenne sur les déchets plastiques non recyclés à partir du 1er janvier 2021. Le plan de relance européen prévoit le versement, par les États membres, au budget de l'UE, d'une taxe de 80 centimes par kilo de déchets d'emballages plastiques non recyclés.

En outre, le respect des objectifs de développement durable a une incidence positive sur la perception des marques au point de vente. Selon une étude réalisée en 2019 par l'institut d'études de marché Ipsos, les trois quarts des consommateurs interrogés dans le monde préfèrent les entreprises qui s'efforcent de proposer des produits durables. En Allemagne, cette proportion est comparable, de l'ordre de 76 %. Par ailleurs, le besoin se fait de plus en plus ressentir d'éviter les emballages polluants et jugés inutiles par les consommateurs. En Allemagne, plus de trois consommateurs sur quatre déclarent vouloir acheter des produits pour lesquels on utilise le moins possible de matériaux d'emballage.

Le papier, une matière bien connue qui a du potentiel

Comment augmenter la part de matériaux recyclés et réduire les déchets d'emballage - la question qui est par conséquent au centre des priorités des entreprises exposant au parc des expositions de Cologne. Les stratégies mises en avant portent sur l'utilisation de moins de plastique, de plus de matières premières renouvelables mais aussi d'emballages plus légers et entièrement recyclables. Le papier, une matière bien connue, se retrouve sous les feux de la rampe. Son potentiel d'utilisation comme emballage primaire des produits de confiserie est loin



ProSweets Cologne
31.01. - 03.02.2021
www.prosweets-
cologne.com

Your contact:
Peggy Krause
Tel.
+49 221 821-2076
Fax
+49 221 821-3544
e-mail
p.krause@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
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief
Executive Officer)
Oliver Frese
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory
Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

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

d'être pleinement exploité. L'objectif est de remplacer de nombreux emballages en plastique par des alternatives en papier. Mais cela ne saurait suffire : encore faut-il que les nouveaux emballages soient dotés de systèmes commodes et familiers qui permettent de les ouvrir et de les refermer facilement ou de les utiliser pour la vente à emporter. La plupart du temps, il est difficile de renoncer totalement à l'utilisation d'un fin revêtement barrière ou en plastique si l'on veut préserver l'arôme et la fraîcheur des confiseries et des snacks. Dans de tels cas, les films mono-matière entièrement recyclables passent au premier plan. Il est possible de recycler en grande partie les matériaux si les fabricants d'emballages les associent de façon à ce que le film puisse être facilement décollé du papier sans que les fibres soient salies.

Mais les fabricants d'emballages souples ne sont pas les seuls à s'être fixé pour objectif de rendre les emballages courants en plastique utilisables avec du papier. Les fabricants de machines, eux aussi, travaillent sur des projets qui permettront de former le papier et de le sceller sans perte de performance. Avec sa technologie de scellés de sécurité (Tamper-Evident-Sealing), Chocal, par exemple, montre à quoi les choses ressemblent en réalité, comment des moitiés préformées en papier sont scellées pour former un emballage sur une installation à haute performance. L'expert packaging de Schwäbisch Gmünd veut rendre plus durables les emballages de figurines en chocolat, de sucettes ou de barres aux formes originales.

Film naturel à base de matières premières renouvelables

Et les fabricants ne s'arrêtent pas aux derniers progrès dans l'utilisation du papier et du plastique. La branche mise de plus en plus sur des solutions reposant sur l'utilisation de matières premières renouvelables qui permettent d'emballer des snacks et des confiseries de grande qualité dans toutes sortes de films. Les films fabriqués à partir de fibres produites de façon durable offrent actuellement le même niveau élevé de protection que ceux en polyéthylène ou que le papier d'étain. Si la boîte en carton de la tablette de chocolat est de surcroît certifiée FSC et imprimée avec des encres exemptes d'huile minérale, rien ne s'oppose à ce que le produit ait une image positive au point de vente.

Quelle est la quantité d'emballage nécessaire et quelles sont les alternatives ? « Les meilleurs déchets d'emballage sont ceux qu'on ne produit pas », Peter Désilets, directeur de Pacoon GmbH, en est convaincu. Partenaire de Koelnmesse GmbH, l'agence munichoise spécialisée dans la conception d'emballages et la production durable présente, dans le cadre de l'exposition spéciale PACKAGING - « Function meets Design », des emballages durables et réutilisables pour confiseries. Le système qui permet d'emballer des chips, des oursons gélifiés ou encore des fruits à coque dans des boîtes réutilisables et consignées ne manquera pas d'étonner certains visiteurs de ProSweets Cologne 2021. L'objectif de la stratégie ReUse présentée à Cologne par Pacoon est de « standardiser d'une part les emballages, mais en même temps de les concevoir pour diverses utilisations », a précisé Peter Désilets. Les matériaux doivent être sélectionnés de façon à ce que les emballages obtenus puissent être utilisés en B2C et en B2B. La vente en vrac et le commerce de détail classique devraient en profiter tout autant que les sites marchands ou encore la restauration.

Offrir une approche vivante de la numérisation

Page

3/4

« L'évolution que traduit le fait d'opter, dans tous les domaines, pour des emballages respectueux de l'environnement va changer durablement notre perception de ce qui est premium », Daniel Graf, lui aussi, en est convaincu. Ceci étant, la stratégie de marque numérique devra, elle aussi, relever des défis particuliers, selon le président du conseil d'administration et executive creative director de l'entreprise Syndicate Design AG de Hambourg. Du fait de nouveaux procédés d'impression et d'emballage, la numérisation offre des possibilités tout à fait nouvelles en matière d'individualisation ou de personnalisation. Bien utilisées, les applications numériques font vivre à l'acheteur une expérience particulière et assurent un transfert d'image positif - un sujet sur lequel s'est penchée l'entreprise hanséatique. Au parc des expositions de Cologne, elle invite à « un entretien autour d'un petit déjeuner ». « Les emballages qui communiquent avec les clients feront bientôt partie du quotidien », de l'avis de Daniel Graf. Les visiteurs découvriront au stand comment l'expérience de marque peut prendre une dimension nouvelle grâce au packaging numérique - et où le gadget technique cède la place à la vraie valeur ajoutée.

L'exposition spéciale PACKAGING - « Function meets Design » sera complétée par des visites guidées sur le thème suivant : « concepts d'emballage durables ». Des experts de la Société allemande d'agriculture (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft - DLG) répondront entre autres à la question de savoir quels concepts d'emballage durables existent actuellement pour la confiserie et les snacks et comment procéder pour que les emballages assurent des fonctions de protection parfaite de la façon la plus durable possible et conformément aux attentes des consommateurs ? Les visites guidées permettront de découvrir aussi bien l'exposition spéciale que les stands des exposants qui s'intéressent à ce sujet et lui consacrent des exposés et des projets dignes d'attention.

Cet aperçu de ProSweets Cologne 2021 le montre : l'emballage est au centre de nombreuses stratégies de développement durable dans l'industrie de la confiserie, d'où le grand nombre de solutions innovantes présentées au parc des expositions de Cologne. Pour ce qui est des matériaux employés, l'industrie n'a pas encore dit son dernier mot. Force est de constater que les matériaux d'emballage traditionnels comme le papier se déploient de plus en plus dans des domaines d'application auparavant réservés aux plastiques. Parallèlement à cela, la numérisation prend plus d'importance. Elle offre de nouvelles possibilités en matière de publicité, de communication et de fidélisation à la marque.

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse joue un rôle de premier plan à l'échelon international dans la tenue de salons dédiés à l'alimentation et de manifestations consacrées à la transformation de denrées alimentaires et de boissons. Anuga de même que le Salon international de la confiserie (ISM) et Anuga FoodTec se sont imposés comme des références mondiales. A Cologne mais aussi sur d'autres marchés en pleine croissance à travers le monde, comme par exemple ceux du Brésil, de Chine, de Colombie, d'Inde, d'Italie, du Japon, de Thaïlande et des Emirats arabes unis, Koelnmesse organise et assure le déroulement de salons de l'agroalimentaire et de la technologie alimentaire aux contenus différents, qui mettent l'accent sur certains aspects des choses. Le fait

d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des manifestations sur mesure garantissant le déploiement d'une activité internationale qui s'inscrit dans la durée.

Page

4/4

Plus d'informations sur: <http://www.global-competence.net/food/>

Les prochains salons:

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 31.01. - 03.02.2021

Anuga FoodTec - the international supplier fair for the food and drink industry, Cologne 23.03. - 26.03.2021

Alimentec - International food, beverage and hospitality trade fair, Bogotá 08.06. - 11.06.2021

Remarque à l'attention des rédactions:

Des photos de ProSweets Cologne sont disponibles dans notre base iconographique sur www.prosweets-cologne.com - rubrique « News ».

Complément d'information: <http://www.prosweets-cologne.com/Pressinformation>

En cas de reproduction, merci de nous adresser un justificatif.

ProSweets Cologne sur le Web Social:

<https://de.linkedin.com/showcase/pro-sweets-cologne>

<https://www.facebook.com/prosweetscologne>

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

Peggy Krause

Communications Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2076

Fax +49 221 821-3544

p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com