

Trois emballages prometteurs récompensés au Concours Emballé 5.0

Le Conseil National de l'Emballage (CNE) a remis les prix de son concours Emballé 5.0 lors d'une cérémonie qui s'est tenue le 8 février dernier à la Maison des Acteurs du Paris durable. La cérémonie a réuni une centaine de professionnels de l'emballage, du marketing et du développement durable. Un jury de professionnels a retenu six dossiers que chaque équipe d'étudiants a défendu devant le public en six minutes chrono. Le public a ensuite voté par boîtier électronique pour trois lauréats parmi six nominés.

Premier lauréat : Pile ou Face (IUT Evreux)



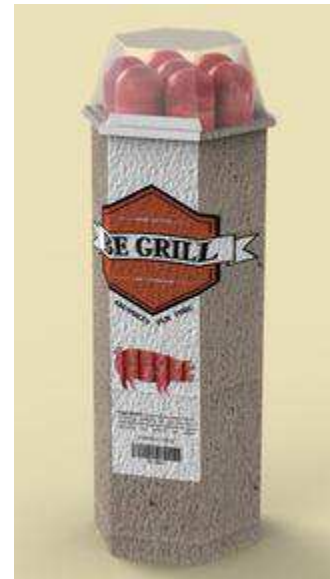
Les étudiants de l'IUT d'Evreux ont imaginé un couple emballage-produit éco-conçu, astucieux et recyclable pour améliorer le recyclage des piles. Conçu en papier et en carton, il fonctionne à la façon d'un distributeur qui, au fur et à mesure où il se vide, libère un espace de l'autre côté pour y mettre les piles déchargées. Fini le pot à piles. Une réglette en papier indique le nombre de piles neuves restant dans l'emballage.

Second lauréat : Be Grill (FS Pack Cognac)



L'équipe de Be Grill se compose de trois étudiants de la formation FS Pack de Cognac : Boris Leclerc, Mégane d'Incau et Alexandre Tarayre.

Be Grill est un emballage original pour saucisses. Après consommation du produit, il simplifie l'allumage du barbecue selon la méthode du volcan chilien. Le corps de cet emballage sert de combustible : il est composé de cellulose et de cire d'abeille. Tandis que le couvercle est en bioplastique BioCeres de Futuramat, compostable en Home Compost. Il s'agit d'un alliage entre une farine de blé native et un polymère biodégradable.



Troisième lauréat : Env'lo Pain (FS Pack Cognac)



L'équipe d'Env'lo Pain se compose de Clémence Houeix, Tiphaine Bernard et Robin Pichon.

L'équipe d'étudiants a imaginé un emballage permettant de conserver plus longtemps le pain de façon à en réduire le gaspillage. Conçu en papier recyclable et biodégradable, cet emballage imaginé comme une enveloppe avec un grand rabat est refermable à partir de bandes de colle repositionnable.



Trois autres concepts d'emballages sont arrivés en finale mais n'ont pas eu la chance d'être lauréats.

Il s'agit de :

- **Foodate (Ensaia Nancy)** : il s'agit d'un emballage connecté qui, via une application sur smartphone et une box domotique, informe le consommateur sur la péremption du produit qu'il contient. De façon à réduire le gaspillage.

- **Les Oubliés du Placard** : avec cette solution, l'emballage devient phosphorescent après ouverture. Plus le temps passe et plus il devient phosphorescent, de façon à ne pas l'oublier au fond du placard.

- **Barquy (FS pack Cognac)** : il s'agit d'un emballage imaginé pour une consommation fractionnée dans le temps de produits en tranches (ex : jambon). Et ce, tout en conservant l'atmosphère modifiée pour préserver la fraîcheur du produit.