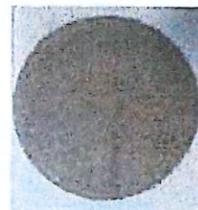


## Avis technique

### Recyclabilité d'un papier à base de fibres de coques de cacao



DESCRIPTION DE LA DEMANDE	<b>GENERALITES</b>	
	Demandeur	LTR INDUSTRIE
	Date de la demande	Janvier 2016
	Dénomination	Cocoa Paper
	Marché	Agroalimentaire
	Type de produit emballé	-
	<b>DESCRIPTION DE L'EMBALLAGE</b>	
	Forme	-
	Dimension (cm)	-
	Masse vide	1,49 g
	<b>ELEMENTS CONSTITUANTS</b>	
	Corps de l'emballage	40% de fibres de cellulose 60% de fibres de coques de cacao
	Système de fermeture	
	<b>COMPOSITION MATERIAUX DU CORPS DE L'EMBALLAGE<sup>1</sup></b>	
	Papier-carton	100 %
* Element majoritairement fibreux, non traité pour résistance à l'humidité		
<b>AVIS REFERENTS</b>		
-		

### PRE-REQUIS

L'emballage est une feuille à plier pour conditionnement de chocolats.

Conformément à l'avis général concernant l'impact des emballages ayant contenu des denrées alimentaires sur le recyclage du papier-carton (AG n°2), cet emballage devra être exempt de tout débris alimentaire pour pouvoir être intégré à la filière « Emballage papier-carton ».

<sup>1</sup> Le calcul de la part de papier-carton dans le corps de l'emballage est basé sur le poids des cinq matériaux d'emballage de référence (papier-carton, plastique, aluminium, acier, verre).

## EVALUATION DES IMPACTS

CARACTERISTIQUES EVALUEES LORS DU RECYCLAGE	CORPS DE L'EMBALLAGE
RENDEMENT FIBREUX DE L'EMBALLAGE TOTAL CONSIDERE	Moyen
MATIERES DISSOUTES ET COLLOIDALES	
ENERGIE DE PULPAGE	Désintégration aisée

\* en condition minimale d'utilisation \*\* incluant humidité naturelle et liquide résiduel

 Attention     Pas d'impact     En cours d'étude     Impact environnemental

## CONCLUSIONS DU CEREC

Dans les conditions industrielles de pulpage, la feuille à base de fibres de cacao se désintègre aisément pour être ensuite régénérée sous forme de pâte à papier.

En revanche, la pâte finale contient encore de nombreux morceaux de coques de cacao. La surface des papiers finis présente donc visuellement de nombreux points colorés indésirables, susceptibles de réduire les applications. Les caractéristiques techniques des pâtes ainsi obtenues n'ont cependant pas été évaluées et feront, par conséquent, l'objet d'un test ultérieur.

Dans ce contexte, l'emballage est recyclable au sein de la catégorie 5.02A par référence à la norme NF EN 643 regroupant les emballages en papier-carton non complexés relevant du circuit municipal, mais dans des applications suffisamment restreintes pour que l'emballage soit considéré comme perturbateur du recyclage des emballages papier-carton.

## RECOMMANDATIONS DU CEREC

### ECO-CONCEPTION : PISTES D'AMELIORATIONS DE L'EMBALLAGE

Au-delà de la recyclabilité de l'emballage dans les conditions de régénération utilisées, le CEREC recommande, dans un premier temps, à la société LTR de broyer plus finement les morceaux de coques de cacao présents dans la pâte initiale afin que celle-ci ait un aspect homogène (exemple : fragmentation, raffinage plus fin,...). Une fois les défauts d'aspect supprimés, il conviendra d'évaluer les caractéristiques mécaniques de la pâte ainsi obtenue.

De plus, dans l'hypothèse où ce produit serait imprimé, le CEREC recommande d'utiliser des encres à base aqueuse et d'éviter l'usage d'encres à base d'huiles minérales afin de prévenir la contamination de la boucle du recyclage emballages par ces substances.

## VALIDATION



Maryon PAILLEUX



Gérard LASSERRE