

More sustainable, resilient, and competitive food systems through the development of intermediate food value chains



RÉSUMÉ PRATIQUE N°: 36

Caractéristiques d'une étiquette apte au réemploi

Pour passer d'une bouteille à usage unique à une bouteille réemployable, l'étiquetage est un point crucial.

Le processus de lavage industriel consiste à immerger la bouteille dans un bain de soude chaud pendant environ 15 minutes. Pour obtenir un décollage sans résidu ni trace, il est nécessaire d'adapter vos étiquettes. Des solutions existent pour les systèmes d'étiquetage à "colle froide" et à étiquettes autocollantes. Toutes les techniques alternatives (colle à papier peint, lait, amidon,...) sont à proscrire.

Les différents critères à respecter dans la réalisation d'une étiquette lavable :

- utiliser une colle hydrosoluble
- utiliser un papier dit "ouvert"
- minimiser la taille de l'étiquette
- éviter les ennobissements qui peuvent bloquer la pénétration de la solution soudée comme les gros aplats de couleur, les vernis, les dorures...

La demande sur ce type d'étiquetage étant croissante et les critères de réalisation étant plus sobres, ces modifications ne devraient pas engendrer de surcoûts.

L'étiquetage "à colle froide" reste pour le moment le plus performant au lavage et apporte moins de contraintes concernant les critères cités ci-dessus.

Les fabricants de complexes papier/colle pour étiquettes autocollantes travaillent au développement de nouvelles solutions.

Les opérateurs de réemploi et les imprimeurs sont des alliés précieux pour vous aider à faire les bons choix.

Auteurs

Delphine Renevier

Affiliation

J'aime Mes Bouteilles - Alternative 7

Contact

contact@jaimemesbouteilles.fr

Utilisateurs finaux

agriculteur & coopérative, industrie & vente au détail, fournisseur de technologie,

Pays

Mondial



FAIRCHAIN project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000723.

More sustainable, resilient, and competitive food systems through the development of intermediate food value chains



RÉSUMÉ PRATIQUE N°: 36

Informations complémentaires/Liens

WWW.JAIMEMESBOUTEILLES.FR



[FairchainEU](https://twitter.com/FairchainEU)



[FAIRCHAIN EU](https://www.linkedin.com/company/FAIRCHAIN_EU)



www.fairchain-h2020.eu

Tous les résumés de pratique préparé par FAIRCHAIN peut être trouvé [ici!](#)

SUR FAIRCHAIN

Le projet FAIRCHAIN lancé en 2020 et coordonné par INRAE, développe les filières alimentaires intermédiaires dans les filières fruits et légumes et produits laitiers. Grâce à des innovations technologiques, organisationnelles et sociales et en développant des modèles commerciaux, FAIRCHAIN permettra aux petites et moyennes entreprises de se développer pour fournir des produits alimentaires frais, durables et de haute qualité aux consommateurs au niveau régional.

FAIRCHAIN PARTNAIRES



CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Ce résumé de pratique reflète uniquement le point de vue de l'auteur. Le projet FAIRCHAIN n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qu'il contient.

LICENCE

Ce résumé de pratique est sous licence [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



FAIRCHAIN project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000723.