

DU CULTIVATEUR AU CONSOMMATEUR : L'EMBALLAGE FAIT L'ALLER-RETOUR

À Malines, un projet pilote inédit réunit supermarchés, producteurs, experts de la logistique et spécialistes de la traçabilité numérique autour d'un emballage réutilisable.

SIX SUPERMARCHES TESTENT ENSEMBLE DES EMBALLAGES REUTILISABLES POUR LES CHAMPIGNONS DANS UN PROJET PILOTE INÉDIT EN FLANDRE

Un projet pilote de six mois a démarré à Malines. Six grandes chaînes de supermarchés y proposent un **emballage réutilisable standardisé** pour les champignons. Dans tous les magasins participants, les champignons de Paris blancs seront exclusivement vendus dans cette barquette unique. Cette initiative s'inscrit dans le cadre du **projet REPASYS**, qui étudie les conditions nécessaires au déploiement à grande échelle des emballages alimentaires réutilisables.

Le test réunit des partenaires de l'ensemble de la chaîne, de la production à la logistique et la distribution : **Albert Heijn, ALDI, Carrefour, Colruyt, Delhaize, Lidl, MIVAS, deSter, Kingslize Pizza, Rotion, Fost Plus, Made, GS1 Belgilux et Comeos**. La diversité des partenaires rend ce projet pilote tout à fait exceptionnel.

POURQUOI CE PROJET PILOTE?

Un emballage réutilisable ne se crée pas du jour au lendemain. Le projet REPASYS vise à identifier les conditions nécessaires au déploiement des emballages alimentaires réutilisables à grande échelle : comportements des consommateurs, processus logistiques, traçabilité numérique, modèles économiques circulaires et faisabilité pour l'ensemble des maillons de la chaîne. Les barquettes à champignons testées à Malines servent de **cas d'étude** pour évaluer cette chaîne complexe en conditions réelles.

Le passage aux emballages alimentaires réutilisables permet de réduire la montagne de déchets et de renforcer l'économie circulaire. « Un emballage alimentaire remplit toutefois plusieurs fonctions essentielles, à commencer par garantir la sécurité alimentaire et la protection du produit, du producteur jusqu'au consommateur. Toutes ces fonctions doivent donc également être assurées par une alternative réutilisable à l'emballage à usage unique », explique An Vermeulen, de Pack4Food.

« Une approche circulaire nous permet d'utiliser les ressources de manière plus intelligente et de réduire les déchets et les émissions. Dans ce projet, nous testons comment cette approche peut aller de pair avec une logistique efficace et orientée client, car ce n'est qu'à travers la collaboration entre entreprises et l'adhésion des

consommateurs que nous pourrions réellement générer un impact », souligne Geert Verbelen, de VIL

Selon Comeos, la collaboration est à cet égard essentielle. « La réutilisation ne fonctionne qu'à grande échelle, et cette échelle ne peut être atteinte que si l'ensemble des supermarchés fournissent un effort commun. C'est ce qui rend ce projet unique : pour la première fois, tous les grands supermarchés belges franchissent ensemble une étape durable vers des emballages réutilisables, non pas chacun de leur côté, mais ensemble », explique Henriane Gilliot (Comeos, fédération des retailers belges).

« C'est une étape importante en faveur des emballages réutilisables », confirme Valérie Bruyninckx, porte-parole de Fost Plus. « L'Europe veut fortement limiter les emballages à usage unique pour les fruits et légumes d'ici 2030. Le réutilisable devient donc plus important que jamais et notre pays veut jouer un rôle de précurseur en la matière. »

COMMENT FONCTIONNE LE TEST CONCRETEMENT?

Les consommateurs peuvent acheter des champignons dans une barquette réutilisable uniforme dans tous les supermarchés participants. Ils peuvent ensuite rapporter cette barquette dans n'importe quel magasin participant à Malines. Les barquettes sont alors collectées, nettoyées et remises en circulation.

Grâce à des **codes QR (de GS1)**, les emballages sont suivis numériquement, ce qui permet notamment :

- de connaître le nombre de cycles d'utilisation par emballage
- d'assurer le remboursement correct de la consigne
- de collecter des données pour l'évaluation du modèle

Le traçage digital permet de suivre les emballages réutilisables de manière fiable et transparente et de récolter des données intéressantes. Travailler avec des standards ouverts, permet de créer un écosystème interconnecté qui parle un langage commun et d'avancer ensemble vers une mise en œuvre efficace et évolutive. Nous ouvrons ainsi la voie vers un avenir circulaire », explique Karen Arkesteyn, de GS1 Belgilux.

REPASYS est un projet collectif porté par les clusters **Flanders' Food** et **VIL** avec le soutien de VLAIO, et mis en œuvre en collaboration avec leur partenaire stratégique **Pack4Food** et leur partenaire académique, l'**Université d'Anvers (REuseLab)**.

“Flanders' FOOD salue le soutien de VLAIO à ce projet. Cela illustre la manière dont se dessine l'innovation de demain : pas uniquement des avancées technologiques, mais aussi des évolutions dans les systèmes, les business modèles et les comportements. Avec REPASYS, nous pouvons pour la première fois travailler concrètement à cette échelle sur l'innovation systémique, du producteur au consommateur, aller-retour », explique Inge Arents (Flanders' FOOD).