

401

LIQUIDES

& CONDITIONNEMENT

MARKETING

14

TROPICANA FRAIS PASSE AU PET RECYCLÉ, BRUNO CAZELLES DE PEPSICO FRANCE S'EXPLIQUE

CAHIER TECHNIQUE

34

LA FILIÈRE LAIT APPORTE SA BRIQUE À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

DÉVELOPPEMENT DURABLE

38

POUR OU CONTRE LA CONSIGNE LES AVIS D'AMORCE POUR LES COLLECTIVITÉS ET DE EDEREC POUR LES RECYCLEURS

GRANDES MARQUES
OU MICRO-BRASSERIES

BIÈRE EN FRANCE : LES CONSOMMATEURS METTENT LA PRESSION

À LA UNE

On ne peut pas parler de la bière à demi : Liquides & Conditionnement fait dans ce numéro un point sur le marché des grandes brasseries, des malteries et vous emmène à la découverte de trois microbrasseries parmi 1600 existantes. Une révolution est en marche. Lire page 20 et suivantes.



JOSQUIN PEYCERÉ, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL CETIE (CENTRE TECHNIQUE INTERNATIONAL DE L'EMBOUTEILLAGE)

LES GUIDES DU CETIE : UNE RÉFÉRENCE PAR ET POUR LA PROFESSION !

Les techniques et les normes évoluant de plus en plus vite à notre époque, il est nécessaire d'avoir des référents qui proposent les bonnes pratiques de chaque savoir-faire. Le Cetie propose un large éventail de guides de l'embouteillage pour les professionnels.

Parmi les publications du Cetie, les Guides de l'Embouteillage impliquent une collaboration particulièrement large : tous les acteurs de la chaîne de valeur, depuis les fournisseurs de composants d'emballage jusqu'aux embouteilleurs, contribuent à l'élaboration d'un guide. Un guide est destiné essentiellement aux embouteilleurs, appelés « utilisateurs » dans le langage du Cetie. Il rassemble les règles de l'art pour la mise en œuvre des composants pour un type de bouchage particulier (voir la liste plus bas). Il contient :

- la description précise des composants et de leurs spécifications ;
- les méthodes détaillées de l'opération de bou-

chage, avec les gammes de paramètres recommandés, et les conseils de bonnes pratiques de mise en œuvre ;

- les moyens de contrôle à utiliser sur le produit fini et les valeurs limites recommandées ;
- des explications et des références scientifiques et techniques permettant de mettre en perspective les points de vigilance identifiés.

DES GUIDES D'EXPERTS POUR DES PROFESSIONNELS

Dans les domaines les plus complexes un guide peut dépasser 120 pages mais un équilibre est



toujours recherché pour assurer que le texte reste lisible pour un utilisateur, notamment en se référant, pour des informations complémentaires, à des annexes ou à des documents externes Cctie ou autres. La rédaction des guides permet d'ailleurs souvent d'identifier des sujets connexes pour lesquels un nouveau document de référence serait nécessaire et d'en initier le développement. Un guide est élaboré par un groupe de travail constitué d'experts issus des membres du Cctie représentant les différents métiers, qui apportent leur expérience et leur savoir-faire. Ils rédigent, sur la base d'un consensus, les règles

et conseils à suivre partant du partage et la confrontation des données objectives et reconnues. Dans le cas d'incertitude sur des points particuliers, une collecte de données supplémentaires, et parfois un plan d'expérience spécifique inter métiers est lancé pour garantir la pertinence des informations publiées. Le processus complet d'élaboration d'un guide nécessite de nombreuses réunions, sur une période de deux à trois ans. Ces réunions en présentiel, le plus souvent dans les locaux du Cctie à Paris enrichissent les experts de connaissances et de compréhension fine des métiers amont et aval. Les réunions accueillent généralement 10 à 20 experts majoritairement européens mais la participation au groupe de travail est ouverte aux experts de tous les pays. Bien que la participation physique aux réunions permette une interaction riche d'enseignements, les experts inscrits au groupe de travail peuvent suivre les travaux en cours et participer via l'espace de travail de l'Extranet Cctie. Ainsi le nombre d'inscrits à un groupe peut dépasser 50 experts. Une fois élaboré, un Guide suit le processus normal de publication au Cctie : il est d'abord soumis à une enquête qui permet à l'ensemble des membres du Cctie concerné d'amender le texte proposé. Il est alors publié en anglais, une traduction étant élaborée en parallèle ou a posteriori dans les langues requises.

Les premiers Guides de l'Embouteillage datent de 1996, révisés depuis, bien sûr, pour intégrer les dernières évolutions de l'état de l'art. En 2019, plusieurs guides seront publiés (nouveaux ou intégralement révisés).

En complément de ces guides, certains industriels demandent des versions simplifiées, plus faciles d'accès pour être sûrs que les opérationnels terrains les appliquent bien. Ainsi le Cctie prévoit le développement de fiches pratiques ou de guides résumés, adaptés à une utilisation directement en production ou en qualité. Des documents donc encore plus proches des besoins des utilisateurs !

Liste des guides publiés ou en cours d'élaboration :

- Guide n° 1** - Bouchage pour vins tranquilles sur bague plate unique
- Guide n° 2** - Bouchage métallique à vis pour liquides plats alimentaires et pharmaceutiques (en cours de révision)
- Guide n° 3** - Bouchage de tirage et d'expédition pour vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées sur bague couronne NF H35-029 (en cours de révision)
- Guide n° 4** - Bouchage capsules couronnes 26 mm (en cours de révision)
- Guide n° 5** - Application sur bouteilles plastiques du bouchon plastique à vis de 28 mm pour produits carbonates (en cours de révision)
- Guide n° 6** - Bouchage métallique à vis pour vins plats sur bague verre type BVS
- Guide n° 7** - Bouchage métallique à vis pour vins plats avec insert plastique fileté
- Guide n° 9** - Bouchage métallique à vis pour vins pression et autres boissons sur bague verre type BVS
- Guide n° 10** - Muselets (en cours d'élaboration)
- Guide n° 11** - Défauts sur capsules métalliques à vis - identification et correction
- Guide n° 12** - Recommandations de sertissage en flaconnage (en cours de révision)
- Guide n° 13** - Apelover - conseils pour la bonne utilisation de pots industriels en verre et des capsules métalliques (en cours de révision)
- Guide n° 14** - Bouchage à tête pour boisson alcoolisée tranquille (en cours d'élaboration)



LE CCTIE ÉVOLUE, SA DIRECTION AUSSI !

Après neuf ans à la tête du Cctie, **Nicholas Harris** laisse la place pour profiter de sa retraite. Il poursuivra toutefois quelques activités pour le compte du Cctie notamment sur le dossier SUP « capsules attachées ». Son successeur à partir du mois de juin, **Josquin Peyceré** (qui le remplace désormais dans la photo « signature » de la rubrique), a commencé sa carrière dans la métallurgie et l'automobile puis a travaillé vingt ans dans le flaconnage et le verre creux alimentaire.