

# De la brique alimentaire au “New Food” : comment Tetra Pak accompagne l’innovation dans l’alimentation ?

*Créé au début des années 50 par l’entrepreneur suédois Ruben Rausing, Tetra Pak est aujourd’hui le premier concepteur mondial de solutions de traitement et d’emballage de produits alimentaires. Maddyne a rencontré sa directrice marketing France et Benelux, Sarah Nerbonne pour en savoir plus sur la démarche d’open innovation du groupe.*

Temps de lecture : minute

---

23 octobre 2024

## Les briques Tetra Pak sont bien connues des consommateurs... mais en coulisse, quels sont les métiers de Tetra Pak ?

*Sarah Nerbonne* : Effectivement, Tetra Pak a été lancé dans les années 50 en Suède par un entrepreneur : Ruben Rausing. Celui-ci avait une ambition : créer un emballage qui permette d’économiser plus qu’il ne coûte. Cette mission a aujourd’hui encore tout son sens et peut être réinterprétée à l’aune de nos enjeux actuels.

A l’époque, il s’est attaqué à la réduction des coûts opérationnels, avec l’invention d’un emballage carton pour les produits laitiers, qui est venu remplacer les bouteilles en verre - qui sont plus difficiles à transporter et qui génèrent un taux de casse important : c’est la brique alimentaire Tetra Pak. Puis, 10 ans après, est arrivée une autre innovation majeure :

une machine de conditionnement aseptique pour le lait, qui permet de conditionner en toute sécurité du lait pasteurisé et de le conserver à long terme sans réfrigération ni conservateurs.

Aujourd'hui, le groupe Tetra Pak fait donc bien plus que des emballages : nous proposons des solutions intégrées et de bout-en-bout pour toute l'industrie agro-alimentaire au sens large, de la transformation des aliments aux solutions de conditionnement, en passant par des services qui permettent d'assurer la productivité et la performance sur les lignes de production.

## *Comment cet ADN très lié à l'innovation s'incarne-t-il encore aujourd'hui ?*

*Sarah Nerbonne* : Nous investissons chaque année plus de 100 millions d'euros à l'échelle du groupe dans la R&D et les nouveaux produits. Nous comptons 6 centres de R&D, 7 centres d'innovation client et 8 centres de formation.

Naturellement, nous nous intéressons tout particulièrement à l'innovation alimentaire : le "New Food", avec l'ambition d'accompagner la croissance du marché, tout en minimisant l'impact carbone de notre alimentation. Cela passera notamment par l'émergence des alternatives végétales aux protéines animales et la transformation des systèmes alimentaires mondiaux, afin de mieux nourrir une population en croissance et de garantir l'accès à l'alimentation.

Beaucoup de nos innovations sont co-crées avec des startups ou d'autres acteurs : notre panel de partenaires est particulièrement vaste, puisque nous travaillons avec des entrepreneurs, partenaires technologiques, des universités ou des experts de nombreux domaines...

En France, plus particulièrement, nous sommes partenaires de Vitagora,

le cluster agri-food qui fédère plus de 650 membres. C'est un moyen pour nous de développer nos liens avec l'écosystème des startups de l'agro-alimentaire, qui peuvent mettre à profit les différents services de Tetra Pak pour innover.

[Téléchargez l'infographie](#)

## *Justement, comment aidez-vous les startups dans leurs démarches d'innovation ?*

*Sarah Nerbonne* : Au quotidien, nous échangeons beaucoup d'informations avec les entrepreneurs. Nous avons d'ailleurs toute une gamme de services pour aider les entreprises qui innovent : partage de données marché, aide au positionnement produit, soutien au lancement, partage de connaissance et d'expertise sur les processus de transformation et de conditionnement ou sur les nouveaux ingrédients,... Nos centres de R&D peuvent aussi être mobilisés pour tester et formuler des recettes.

## *Et pour l'innovation de Tetra Pak, quels sont les sujets d'open-innovation qui vous intéressent tout particulièrement ?*

*Sarah Nerbonne* : Ils sont très divers ! Nous avons déjà évoqué le "New Food" et les nouveaux ingrédients, mais nous regardons aussi toutes les innovations liées à notre produit - en l'occurrence, le packaging, avec la recherche de nouveaux emballages qui offrent une différenciation à nos clients et une praticité d'usage pour les consommateurs, ou d'innovations dans le domaine des matériaux, pour contribuer à produire l'emballage le plus durable du monde, via des matériaux biosourcés, recyclés et

recyclables.

Nous nous intéressons également à tout ce qui concerne les lignes de production : nos clients, les industriels ont de plus en plus la nécessité de limiter leurs impacts, en réduisant la consommation d'eau et d'énergie. Tetra Pak a un rôle à jouer en la matière, en proposant des solutions industrielles et des équipements qui permettent de réduire la consommation de ressources.

## *Comment les entrepreneurs peuvent-ils entrer en contact avec les équipes de Tetra Pak ?*

*Sarah Nerbonne* : Nous sommes présents tout au long de l'année sur de nombreux salons du marché de l'agro-alimentaire - comme le [CFIA](#) - et dans les événements organisés par Vitagora. Mais pas besoin d'attendre un événement : nous avons [un formulaire de contact](#) sur notre site dédié aux startups. Nous sommes aussi très présents [sur LinkedIn](#).

# COMMENT INNOVER AVEC TETRA PAK ?

1



## TETRA PAK, C'EST :

### 1 AMBITION :

CREER DES EMBALLAGES PLUS DURABLES

### 2 INNOVATIONS HISTORIQUES :

LE PREMIER EMBALLAGE CARTON POUR LE LAIT (ANNEE 1950)

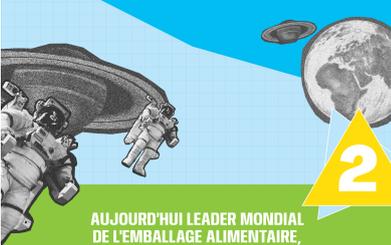
LA TECHNOLOGIE ASEPTIQUE (1961)

6 CENTRES DE R&D

7 CENTRES D'INNOVATION CLIENT

8 CENTRES DE FORMATION

100 MILLIONS D'EUROS INVESTIS CHAQUE ANNEE EN R&D



2

AUJOURD'HUI LEADER MONDIAL DE L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE, TETRA PAK ENCOURAGE ET ACCOMPAGNE L'INNOVATION DANS DE NOMBREUX DOMAINES :



**L'INNOVATION ALIMENTAIRE**  
(PROTEINES ALTERNATIVES, NOUVEAUX ALIMENTS, FERMENTATION DE BIOMASSE, FERMENTATION DE PRESSION...)



**L'INNOVATION EN MATIERE DE PACKAGING**  
(ERGONOMIE, FORMATS...)



**LES MATERIAUX** (BIOSOURCES, DURABLES, DES BRIQUES COMPOSEES DE MATERIAUX RECYCLES ET RECYCLABLES)



**LES PROCESSUS INDUSTRIELS**  
(EFFICIENCE DES LIGNES DE PRODUCTION, OPTIMISATION DES RESSOURCES...)



**OBJECTIF NET-ZERO**  
(REDUCTION DES COUTS ET DE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE, PERSONNALISATION...)



**SOUTIEN AU TPE, PME, START-UP**  
EN MATIERE D'INNOVATION

3



## COMMENT ENTRER EN CONTACT AVEC LES EQUIPES INNOVATION DE TETRA PAK ?

SUR LES SALONS PROFESSIONNELS

VIA L'ECOSYSTEME VITAGORA

AVEC LE FORMULAIRE DE CONTACT :  
[HTTPS://GO.TETRAPAK.COM/INNOVATION-YOUR-INVENTIONS](https://go.tetrapak.com/innovation-your-inventions)





À lire aussi  
Les startups qui luttent contre le gaspillage alimentaire en plein essor



## MADDYNEWS

La newsletter qu'il vous faut pour ne rien rater de l'actualité des startups françaises !

JE M'INSCRIS

---

Article écrit par Maddyness avec Tetra Pak