



Contact Methods
Mob: (86)18668768846
Tel: (86) 577 68668118
Wechat: zigpac123
Skype: bruce.chan1999
E-mail: bruce@zigpac.com
Whatsapp: +86-18668768846
Telegram: @Zigpacstickers

Company Info
Name: Wenzhou Zigpac Industry Limited
Address: No. 148-152, Building C, Jiangbin
Commercial and Residential Building, Longgang
City, Wenzhou City, Zhejiang 325802, China



YOUR CUSTOM PRINTING & PACKAGING PARTNER FOR SMALL AND MEDIUM BUSINESSES



Contenants à emporter personnalisés : choisissez selon le type de menu, puis assortissez le sac à emporter

Details

Réponse rapide : Choisissez vos contenants à emporter personnalisés en fonction du plat le plus exigeant de votre carte, et non du plat moyen. Les plats chauds et fumants demandent des couvercles ventilés. Les fritures demandent une barrière antigraisse vérifiable. Les sauces demandent des couvercles étanches, et les produits froids des emballages qui supportent la condensation. Confirmez les documents de contact alimentaire avant d'imprimer, puis dimensionnez le sac à emporter d'après l'empreinte au sol du contenant et la hauteur d'empilement.

La plupart des réclamations sur l'emballage commencent à l'intérieur du sac. Une boîte à clapet s'embue, un couvercle de sauce se soulève, ou l'huile traverse un angle plié, et c'est le sac extérieur qui est blâmé. Ce guide s'adresse aux acheteurs de la restauration et de la restauration collective qui préparent des contenants à emporter personnalisés. Il traite les contenants et le sac comme un seul système : choisissez d'abord le bon contenant pour chaque catégorie du menu, puis vérifiez qu'il s'adapte au sac dans lequel il voyage.

Pourquoi les emballages à emporter défont après avoir quitté le comptoir

Un emballage peut sembler parfait au passe et pourtant échouer dans la voiture. Un exemple largement relayé date de mars 2026. Des clients d'une chaîne de burgers se sont plaints après le remplacement des pots à frites par des sachets en papier. Un client a écrit que « la graisse traverse beaucoup plus vite », et un autre a dit que l'ancien pot empêchait l'huile de tacher les sièges de la voiture pendant le trajet du retour, comme [l'a rapporté le New York Post](#)^[1]. La nourriture n'avait pas changé. Seul le contenant primaire avait changé.

Le coût de cet échec grimpe vite. Le personnel double-emballage chaque commande pour compenser. Les livreurs remettent des sacs détremés. Les avis évoquent le désordre plutôt que le repas. Il y a aussi un volet réglementaire. Plusieurs États américains interdisent désormais les PFAS ajoutés intentionnellement dans les emballages alimentaires : le traitement antigraisse qui masquait autrefois le problème n'est donc plus disponible.

La solution consiste à planifier dans le bon ordre. Définissez le mode de défaillance de chaque plat, choisissez un contenant qui y résiste, documentez son aptitude au contact alimentaire, et seulement ensuite choisissez le sac qui porte l'ensemble.

Sommaire

1. [Ce que sont les contenants à emporter personnalisés, et ce qu'ils ne sont pas](#)
2. [Comment choisir des contenants à emporter personnalisés en six étapes](#)
3. [Comparatif des matériaux de contenants selon le type de menu](#)
4. [FAQ](#)
5. [Points clés](#)
6. [Concevoir ensemble le contenant et le sac](#)

Ce que sont les contenants à emporter personnalisés, et ce qu'ils ne sont pas

Les contenants à emporter personnalisés sont des emballages alimentaires primaires. Ce sont les boîtes à clapet, bols, étuis pliants, gobelets et barquettes qui touchent les aliments, spécifiés ou personnalisés aux couleurs d'un seul établissement. Le sac à emporter est un emballage secondaire. Il porte les contenants, garde la commande groupée et emporte la marque hors du restaurant. En pratique, un programme de sacs pour contenants alimentaires personnalisés couvre ces deux niveaux.

Séparer ces 2 niveaux évite une erreur d'achat fréquente : attendre d'un sac en papier qu'il remplisse le rôle d'un contenant. Un sac kraft n'est pas une barrière contre les fuites. Les soupes, les vinaigrettes et les fritures doivent être contenues au niveau primaire. Le rôle du sac est de répartir la charge uniformément et de garder les couvercles à plat. Quand les acheteurs demandent à un sac d'arrêter les fuites, ils finissent généralement avec du papier plus épais, un double emballage et les mêmes fuites.

Il n'existe pas non plus de norme fédérale américaine unique appelée « norme des contenants à emporter ». Ce que vous pouvez vérifier, c'est un ensemble d'exigences distinctes : les règles de la FDA sur le contact alimentaire pour les matériaux, les méthodes d'essai de résistance aux graisses, les règles de la FTC sur les allégations environnementales, et les lois des États sur les PFAS et les emballages. Chaque section ci-dessous correspond à l'une d'elles.



Comment choisir des contenants à emporter personnalisés en six étapes

Étape 1 : classer le menu selon quatre modes de défaillance

Listez chaque produit qui sort de l'établissement et placez-le dans une seule catégorie selon sa façon

de défaillir, et non selon sa place dans le menu :

- **Chaud et fumant** (plats de riz, nouilles, légumes rôtis) : la vapeur se condense sous le couvercle, ramollit le carton et détrempe les aliments croustillants.
- **Gras** (poulet frit, frites, burgers, pâtisseries au beurre) : l'huile libre s'infiltre dans la fibre non traitée et apparaît en surface.
- **Avec sauce ou liquide** (currys, soupes, vinaigrettes, sauces d'accompagnement) : le liquide s'échappe par les jointures du couvercle, les angles pliés et les événements.
- **Froid** (salades, desserts, boissons froides) : la condensation extérieure mouille tout ce qu'elle touche, y compris le sac.

Spécifiez chaque catégorie d'après son produit le plus difficile. Si le contenant tient votre friture la plus huileuse, il tiendra le reste de cette catégorie. Un contenant choisi pour le produit moyen cédera lors du soir le plus chargé.

Étape 2 : adapter la tenue à la chaleur et à la vapeur

Les aliments chauds abîment davantage par l'humidité que par la température. Un couvercle étanche piège la vapeur, la vapeur se condense, et l'eau s'accumule sur les aliments et sur les parois du contenant. Pour les produits frits ou croustillants, utilisez des couvercles ventilés ou des fentes d'aération afin que la vapeur s'échappe. Pour les plats braisés ou en sauce, utilisez un couvercle étanche, car ils ont besoin de conserver l'humidité plus que le croustillant.

Si vos clients risquent de réchauffer les aliments dans le contenant, demandez au fournisseur une confirmation écrite que le matériau et le couvercle conviennent à l'usage au micro-ondes. Ne la déduisez pas de l'aspect du matériau. Prévoyez aussi le transport : les contenants chauds et froids ne doivent pas partager un même sac. La chaleur gagne le produit froid et la condensation coule en sens inverse.

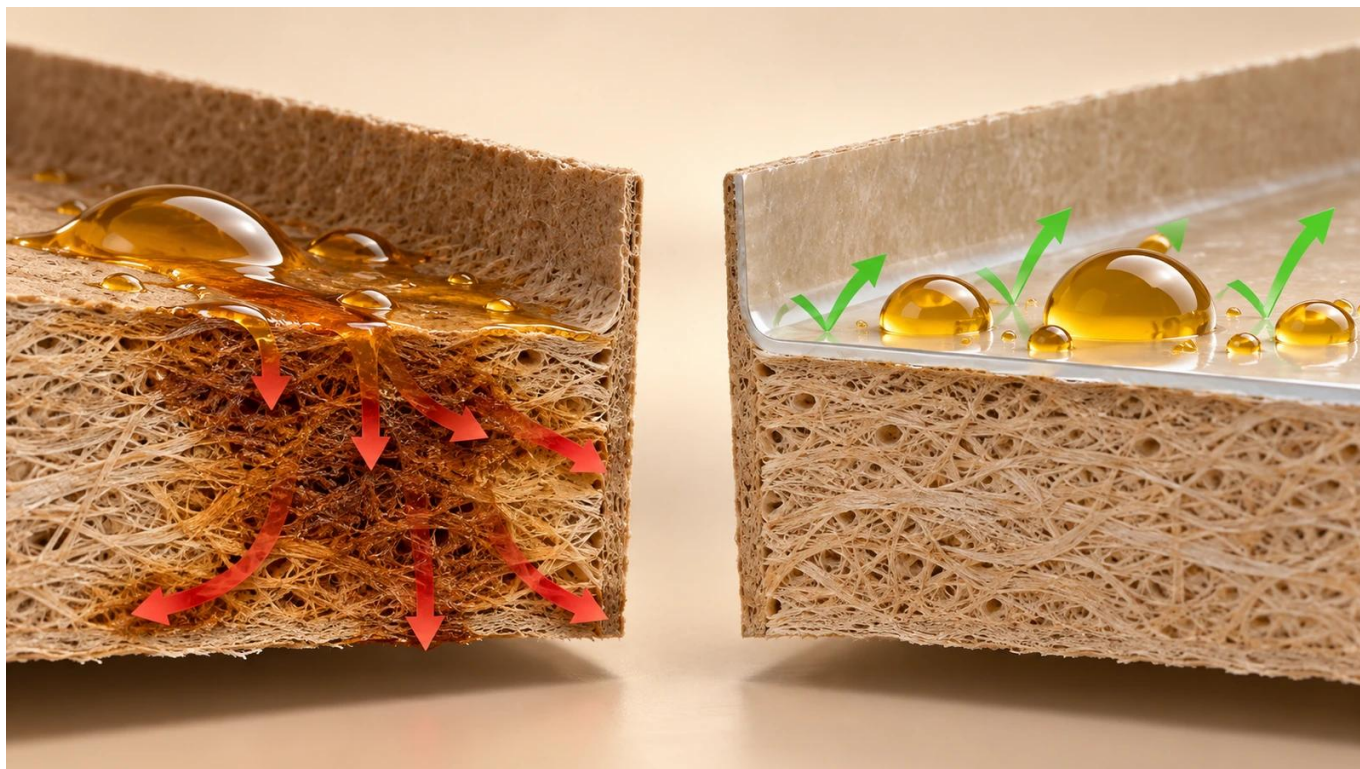
Étape 3 : spécifier des barrières antigraisse et anti-fuite vérifiables

Épaissir le carton ne le rend pas résistant aux graisses. Le grammage du papier mesure la rigidité et la résistance mécanique, pas la résistance à l'huile. Les aliments frits et beurrés demandent une barrière : une enduction par dispersion aqueuse, une doublure en polyéthylène (PE), une doublure biopolymère telle que le PLA, ou une feuille antigraisse séparée.

Beaucoup d'acheteurs ne mesurent pas à quel point ce marché a changé. En février 2024, la [FDA a annoncé que les matériaux antigraisse contenant des PFAS n'étaient plus vendus pour les emballages alimentaires aux États-Unis](#)^[2]. Cela incluait les emballages de restauration rapide et les boîtes en carton à emporter. La FDA a ensuite établi que [35 notifications de matériaux au contact alimentaire associées n'étaient plus en vigueur à compter du 6 janvier 2025](#)^[3], avec une date de conformité fixée au 30 juin 2025 pour certains stocks existants d'emballages en papier. La résistance aux graisses provient désormais de produits chimiques non fluorés ou de barrières en film. Leurs performances diffèrent, il faut donc les tester.

Le test de référence courant en laboratoire est le test de kit, [TAPPI T 559](#)^[4]. Il note la résistance sur une échelle de 1 to 12. TAPPI précise que la méthode a été conçue principalement pour les traitements de surface fluorochimiques, et que son usage sur des barrières de type film ou non fluorochimiques « devrait être évalué ». Un indice de kit élevé sur un carton doublé PE peut tout de même masquer des fuites aux plis et aux angles collés. Demandez l'indice de kit, puis réalisez un essai en cuisine :

1. Emballez vos produits les plus huileux et les plus riches en sauce, à température de service, dans le contenant candidat.
2. Laissez-les reposer pendant 15, 30 et 60 minutes, ce qui couvre le retrait au comptoir comme une longue livraison.
3. Inclinez chaque contenant d'environ 45 degrés pendant dix secondes à chaque point de contrôle pour solliciter la jointure du couvercle.
4. Notez où apparaît l'huile ou le liquide : paroi, fond, pli d'angle ou jointure du couvercle. Chaque endroit appelle une correction différente.



Étape 4 : verrouiller les documents de contact alimentaire avant toute impression

« Qualité alimentaire » est une formule marketing, pas une spécification. Aux États-Unis, le papier et le carton en contact avec des aliments aqueux et gras relèvent du [21 CFR 176.170^{\[5\]}](#). Les aliments secs relèvent du 21 CFR 176.180. La section 176,170 limite aussi les extraits nets solubles dans le chloroforme provenant de la surface finie en contact alimentaire à 0,5 mg par pouce carré, dans des conditions représentatives de l'aliment et de l'usage prévus. Une boîte de pâtisserie pour biscuits secs et un bol pour curry chaud relèvent donc de règles différentes.

Demandez une garantie écrite couvrant l'article fini : carton de base, enduction, adhésif et toute encre sur une surface susceptible de toucher les aliments. Une assurance qui ne couvre que le carton brut ne suffit pas. Vérifiez si la fibre est vierge ou recyclée. La fibre recyclée exige une maîtrise documentée des contaminants avant d'être utilisée en contact direct avec des aliments humides ou gras. Si une enduction ou une encre change après l'approbation, la documentation doit elle aussi être mise à jour.

La législation des États ajoute un niveau supplémentaire. [La loi AB 1200 de Californie^{\[6\]}](#) interdit les emballages alimentaires en fibres végétales contenant des PFAS réglementés depuis le 1 janvier 2023. Cela inclut les PFAS ajoutés intentionnellement et le fluor organique total à partir de 100 ppm, et l'avis d'application de l'Attorney General de Californie d'octobre 2023 précise qu'elle s'applique aux restaurants qui vendent des plats à emporter. L'Illinois a interdit les PFAS ajoutés intentionnellement

dans les emballages alimentaires à compter du 1 janvier 2026. Les règles du Maine sur les emballages en fibres végétales, y compris les sacs, contenants et boîtes à pizza, sont entrées en vigueur le 25 mai 2026, selon [le tour d'horizon 2026 de Packaging Dive sur les lois des États](#)^[7]. Inscrivez « aucun PFAS ajouté intentionnellement » dans la spécification, et demandez les résultats de fluor organique total lorsque vous vendez en Californie.

Étape 5 : n'imprimer que les allégations environnementales que vous pouvez prouver

Des termes comme « compostable » sur un contenant personnalisé sont des allégations réglementées. Selon les Green Guides de la FTC, [16 CFR 260.7](#)^[8], un annonceur doit disposer de preuves compétentes et fiables que tous les matériaux de l'article se décomposent en compost utilisable, de manière sûre et dans un délai raisonnable. Si les installations de compostage ne sont pas accessibles à une majorité substantielle des clients là où le produit est vendu, l'allégation doit être nuancée.

Le carton enduit est évalué comme un article entier. La [Compost Manufacturing Alliance](#)^[9] explique que le papier multicouche et enduit est évalué selon ASTM D6868, et que l'enduction doit réussir les essais de biodégradation quelle que soit sa part dans le produit. Un bol doublé PE ne peut pas être qualifié de compostable en raison de son support en papier. Les allégations de recyclabilité relèvent du 16 CFR 260.12. Les résidus alimentaires et les doublures déterminent souvent le résultat ; nuancez donc aussi ces allégations.

La Californie ajoute une autre exigence. En vertu de la loi SB 54, que [CalRecycle administre comme un programme de responsabilité élargie du producteur](#)^[10], les enductions plastiques et les composants plastiques peuvent faire entrer un contenant en fibre dans la comptabilisation de la réduction du plastique. Le choix d'une barrière est donc aussi une décision de déclaration.

Étape 6 : adapter l'empreinte au sol et la hauteur d'empilement des contenants au sac à emporter

Une fois les contenants choisis, dimensionnez le sac en fonction d'eux, et non l'inverse. Les sacs à emporter de restaurant lâchent le plus souvent quand les contenants sont posés de travers, quand les piles penchent, ou quand le contenant liquide le plus lourd se retrouve au-dessus. Suivez cette séquence :

1. **Mesurez l'empreinte au sol.** Relevez la longueur et la largeur de la base de votre plus grand contenant, mesurées au bord du couvercle lorsqu'il est plus large que la base.
2. **Standardisez par famille d'empreintes.** Choisissez une ou deux empreintes de base que la majeure partie du menu peut partager. Les contenants de même empreinte s'empilent à plat. Des empreintes mixtes créent des vides qui laissent la pile bouger.
3. **Comptez les commandes réelles.** Récupérez une semaine de tickets et notez combien de contenants comporte généralement une commande simple, double et familiale. Cela donne en général deux ou trois formats de sac, et non un par plat.
4. **Calculez la hauteur d'empilement.** Additionnez les hauteurs des contenants pour chaque niveau de commande, puis ajoutez le dégagement nécessaire aux gobelets latéraux et à la fermeture du haut du sac, ou à la jonction des poignées sans appuyer sur le couvercle du dessus.
5. **Vérifiez la base par rapport à l'empreinte.** Le fond plat du sac, largeur par soufflet, doit maintenir l'empreinte du contenant à l'horizontale avec de la place pour les doigts. Un soufflet plus étroit que le contenant le fait reposer sur la tranche, et c'est là que les couvercles

s'ouvrent.

6. **Définissez un ordre de rangement.** Les articles les plus lourds et liquides vont au fond, les articles secs et légers dessus, et les articles chauds et froids dans des sacs séparés.

L'approbation de la taille du sac, la lisibilité de l'impression et les détails des poignées sont traités sur la page produit des [sacs à emporter en kraft personnalisés à poignées plates](#). Apportez vos mesures d'empreinte et de hauteur d'empilement pour que le devis repose sur vos commandes réelles.



Comparatif des matériaux de contenants selon le type de menu

Ce tableau compare les familles de matériaux courantes selon leurs performances et selon les allégations que vous pouvez formuler à leur sujet. Les résultats dépendent de l'enduction exacte, de la conception du couvercle et de la documentation du fournisseur ; utilisez-le donc pour établir une présélection avant les essais.

Matériau	Chaud et fumant	Gras	Avec sauce ou liquide	Froid	Précaution sur l'allégation
Boîte en carton kraft non enduit	Correct pour les trajets courts ; ramollit sous la vapeur	Faible : l'huile s'infiltré dans la fibre	Faible : les angles pliés fuient	Correct s'il reste au sec	Allégation de recyclabilité uniquement si elle est nuancée selon l'acceptation locale et les résidus alimentaires
Carton avec enduction barrière aqueuse	Bon avec couvercle ventilé	Bon ; à vérifier par un essai en cuisine, car le test de kit peut ne pas le refléter	Correct ; dépend de l'étanchéité du couvercle	Bon	Compostable uniquement avec des preuves couvrant l'enduction

Matériau	Chaud et fumant	Gras	Avec sauce ou liquide	Froid	Précaution sur l'allégation
Carton doublé PE	Bon	Solide	Bon avec couvercle étanche	Bon	Ne pas revendiquer la compostabilité ; peut compter comme plastique selon la loi californienne SB 54
Carton doublé PLA	Correct ; vérifier les limites de chaleur auprès du fournisseur	Bon	Bon avec couvercle étanche	Solide	Une allégation de compostabilité industrielle exige des preuves conformes à ASTM D6868 et la qualification de l'installation
Fibre moulée (par exemple, bagasse)	Bon ; absorbe une partie de la vapeur	Dépend du traitement non fluoré ; confirmer le statut vis-à-vis des PFAS	Correct ; les couvercles sont le point faible	Correct	Confirmer l'absence de PFAS ajoutés intentionnellement et le fluor organique total lorsque la loi de l'État l'exige
Contenant en polypropylène	Solide ; se renseigner sur l'aptitude au micro-ondes	Solide	Solide avec couvercle bien ajusté	Solide	La recyclabilité varie selon le lieu ; des règles locales sur le plastique peuvent s'appliquer

La plupart des établissements utilisent plusieurs lignes. Un programme type peut employer de la fibre moulée ou du carton enduit pour les produits chauds et secs, un bol en PP hermétique ou doublé PE pour les soupes, et un étui ventilé distinct pour les fritures. Tous partagent une ou deux empreintes afin de s'adapter aux mêmes sacs à emporter.

Les clients remarquent ce type de planification. La [National Restaurant Association](#)^[11] associe de meilleurs emballages à emporter à des clients qui commandent dans davantage de catégories du menu. Elle note aussi que les boîtes et bols en kraft utilisés pour les soupes ou les plats en sauce nécessitent une barrière contre l'humidité, faute de quoi ils fuiront.



FAQ

FAQ : les contenants en papier kraft sont-ils automatiquement sûrs pour les aliments ?

Non. « Kraft brun » décrit la fibre, pas la conformité. Le contenant fini, y compris le carton, l'enduction, l'adhésif et toute encre pouvant toucher les aliments, doit reposer sur une base documentée au titre du 21 CFR 176.170 pour les aliments humides ou gras, ou du 176,180 pour les aliments secs. Demandez une garantie du fournisseur couvrant l'article complet et l'aliment prévu.

FAQ : les contenants résistant aux graisses utilisent-ils encore des PFAS ?

Les agents antigraisse à base de PFAS pour les emballages alimentaires en papier ne sont plus vendus sur le marché américain, et 35 notifications associées de la FDA ont cessé d'être en vigueur le 6 janvier 2025. Cela ne couvre pas toutes les sources possibles de fluor. Inscrivez « aucun PFAS ajouté intentionnellement » par écrit, et demandez des analyses de fluor organique total lorsque la loi de l'État fixe une limite, comme le seuil californien de 100 ppm.

FAQ : un indice de kit plus élevé est-il toujours préférable ?

Pas forcément. Le test de kit TAPPI T 559 (1 to 12) a été conçu principalement pour les traitements de surface fluorochimiques. Les barrières en film et non fluorées peuvent obtenir un bon score et fuir quand même aux plis ou aux jointures collées. Utilisez l'indice pour comparer les candidats, puis décidez à partir d'un essai chronométré avec votre produit réel le plus huileux.

FAQ : puis-je imprimer « compostable » sur des contenants doublés PE ?

Non. La FTC exige la preuve que tous les matériaux de l'article se composteront. Le papier enduit est évalué comme un tout selon ASTM D6868, et une doublure PE conventionnelle ne répond pas à cette exigence. N'utilisez une mention de recyclabilité nuancée que si elle est exacte pour votre marché, ou renoncez à l'allégation.

FAQ : le sac à emporter doit-il arrêter les fuites si un contenant défaille ?

Non. Un sac en papier porte la charge et la marque. Ce n'est pas une barrière contre les liquides. La vapeur et la condensation affaiblissent le papier avec le temps ; évitez donc les fuites au niveau du contenant : couvercles étanches pour les sauces, événements pour les fritures et sacs séparés pour les articles chauds et froids.

FAQ : de combien de formats de sac un menu type a-t-il besoin ?

En général, deux ou trois. Si les contenants partagent une ou deux empreintes, une semaine de tickets de commande montrera le nombre habituel de contenants pour les commandes simples, doubles et familiales. Dimensionnez chaque sac selon la hauteur d'empilement de son niveau plutôt que de créer un sac par plat.

Points clés

- **En 2026, l'antigraisse repose sur des barrières non fluorées ou en film : testez-les.** — La vente d'agents antigraisse à base de PFAS a pris fin le 28 février 2024, et 35 notifications ont cessé d'être en vigueur le 6 janvier 2025 ([Source](#))
- **La conformité au contact alimentaire porte sur le contenant fini, pas seulement sur le carton.** — Le 21 CFR 176.170 fixe une limite d'extractibles de 0,5 mg/in² pour le contact avec des aliments humides et gras ([Source](#))
- **Les indices de kit aident à comparer les matériaux mais ne remplacent pas un essai en cuisine.** — L'échelle TAPPI va de 1 to 12 et a été conçue principalement pour les traitements fluorochimiques ([Source](#))
- **Les lois des États sur les PFAS s'appliquent déjà aux emballages de restauration.** — La Californie restreint la présence de fluor organique total à partir de 100 ppm dans les emballages alimentaires en fibres végétales ([Source](#)) ; les règles de l'Illinois et du Maine sont entrées en vigueur en 2026 ([Source](#))
- **Une interdiction fédérale des PFAS dans les emballages est proposée, mais n'est pas encore une loi.** — Le projet de loi redéposé au Sénat entrerait en vigueur le 1 janvier 2028 s'il était adopté ([Source](#))
- **Le papier enduit ne peut être qualifié de compostable que si l'enduction est elle aussi prouvée compostable.** — L'acceptation du substrat exige au moins 95 % de fibres et moins de 1 % de tout additif pris isolément, et l'acceptation n'est pas une certification ([Source](#))

Concevoir ensemble le contenant et le sac

De bons contenants à emporter personnalisés suivent un ordre clair : classer le menu par mode de défaillance, choisir une barrière vérifiable, constituer les documents de contact alimentaire et de PFAS, n'imprimer que les allégations que vous pouvez prouver, et standardiser les empreintes pour que chaque commande s'empile à plat. Ensuite, le choix du sac relève surtout de l'arithmétique.

Surveillez la législation fédérale sur les PFAS. Un [projet de loi redéposé au Sénat](#)^[12] interdirait les PFAS ajoutés intentionnellement dans les emballages alimentaires à l'échelle nationale s'il était adopté ; les spécifications rédigées aujourd'hui devraient donc déjà répondre à cette exigence. Quand vos empreintes de contenants et vos niveaux de commande sont prêts, envoyez-les avec une demande de devis pour des [sacs à emporter en kraft personnalisés dimensionnés pour votre gamme de contenants](#). Les prix, quantités et délais seront chiffrés selon votre spécification.

Sources

1. [New York Post, « Les clients de Five Guys s'indignent : la chaîne abandonne les pots à frites au profit de sacs en papier », 21 mars 2026.](#) ↵
2. [FDA des États-Unis, « La FDA et l'industrie mettent fin à la vente de PFAS utilisés dans les emballages alimentaires aux États-Unis », 28 février 2024.](#) ↵
3. [FDA des États-Unis, « La FDA établit que l'autorisation de 35 notifications de matériaux au contact alimentaire liées aux PFAS n'est plus en vigueur », 3 janvier 2025.](#) ↵
4. [TAPPI, T 559 « Essai de résistance aux graisses du papier et du carton ».](#) ↵
5. [eCFR, 21 CFR 176.170, Composants du papier et du carton en contact avec des aliments aqueux et gras.](#) ↵
6. [California Legislative Information, AB 1200 \(2021-2022\), texte du projet de loi.](#) ↵
7. [Packaging Dive, lois des États sur les emballages entrant en vigueur en 2026, 5 janvier 2026.](#) ↵
8. [eCFR, 16 CFR 260.7, Green Guides de la FTC : allégations de compostabilité.](#) ↵
9. [Compost Manufacturing Alliance, position sur ASTM D6868 et D8410.](#) ↵
10. [CalRecycle, programme de responsabilité élargie du producteur pour les emballages \(SB 54\).](#) ↵
11. [National Restaurant Association, « Les bons emballages font grimper les ventes », 21 mai 2025.](#) ↵
12. [Packaging Dive, projet de loi fédéral sur les PFAS dans les emballages alimentaires redéposé, 30 septembre 2026.](#) ↵

octobre 21, 2026