

> LES ENCREs

Les composés organiques volatils (C O V)

Substances gazeuses dégagées par les encres traditionnelles lors des séchages. Leur émission est réglementée dans l'industrie graphique, il s'agit essentiellement de vapeurs de solvants.

Encres Végétales

La composition d'une encre à base d'huiles végétales est sensiblement la même que celle d'une encre traditionnellement mixte, la différence tenant dans le fait que les huiles minérales issues de la pétrochimie sont totalement remplacées par des huiles végétales qui est une ressources renouvelables. Facilement biodégradables, elles n'entament pas les ressources naturelles. Ces encres qui s'emploient de la même façon que les encres offset classiques répondent donc à un objectif écologique et à un souci d'utilisation de matières renouvelables.

Les photo-initiateurs UV

Ces constituants permettent de déclencher la réaction de polymérisation du film d'encre. De leur efficacité dépendent le séchage en surface, le séchage à coeur et le degré de réticulation.

Le liant

Vernis à base de solvants ou monomères dans lequel la matière colorante de l'encre est dispersée. Il constitue la personnalité de chaque série d'encres.

La viscosité

La consistance ou la faculté d'écoulement de l'encre. Elle est ajustée en ajoutant des diluants ou des solvants suivant des spécifications précises.

Le tirant (ou tack)

C'est la faculté du film d'encre à se scinder en deux.

La fraîcheur

Cette caractéristique se traduit par l'aptitude de l'encre à ne pas sécher sur la presse et à ne pas faire de peaux dans les boîtes.

L'oxydation (ou oxy do-polymérisation)

Ce phénomène chimique provoquant le séchage de l'encre démarre dès que l'imprimé est sorti de la presse et que le film d'encre se trouve au contact de l'air.

Encres Food Packaging (LO/LM)

Plus de 90% des denrées alimentaires mises sur le marché en Europe occidentale sont emballées. Des règlements de plus en plus stricts exigent que les matériaux (imprimés ou non) en contact avec les aliments ne présentent pas de danger pour la santé, ne modifient pas la composition des aliments et n'altèrent pas leurs propriétés organoleptiques.

Il faut savoir qu'il existe un risque de contamination des denrées alimentaires par les composants de l'emballage. La découverte en 2005 de traces d'ITX (2-Isopropylthioxanthone) dans des emballages de lait infantile en témoigne. Ce photo-initiateur utilisé dans les formulations d'encres UV avait migré en pile au niveau de la face interne de l'emballage, contaminant l'aliment contenu à l'intérieur. Les directives, lois, décrets et normes afférents à ce problème visent à protéger la santé du consommateur contre tous les dangers que comportent des denrées alimentaires contaminées, ainsi qu'à garantir la pureté des aliments emballés.

Préférant prendre les mesures plutôt que de les subir, les fabricants d'encres, qui travaillent avec les donneurs d'ordre du monde de l'agroalimentaire, ont redoublé d'ingéniosité pour concevoir des encres alliant faible odeur et faible migration.

LowOdour (faible en odeur)

Les fabricants ont ainsi réussi à diminuer l'odeur des encres végétales pour les rendre à un niveau d'odeur équivalent à celui des encres minérales, tout en bénéficiant de leur faible migration. Parmi les derniers développements, les fabricants européens ont formulé à partir de matières premières inodores et contrôlées, pour concevoir des emballages primaires pour les aliments et les produits de consommation de luxe.

