

L'AVIS D'EXPERT **packaging**

CUISINE

Le spray d'huiles Lipifluid restitue 100 % du produit



CHRISTOPHE MORIN
DIRIGEANT
DE PACKAGILE

Destiné à assaisonner, dorer, ou rissoler, Lipifluid associe plusieurs huiles végétales pour contribuer au maintien d'une cholestérolémie normale. Déjà utilisé dans les collectivités, ce produit de Food Ingredients est désormais distribué auprès du grand public en pharmacie ou sur internet. L'emballage prend la forme d'un aérosol qui permet une diffusion continue du produit, quelle que soit l'orientation du flacon. Le bec diffuseur s'adapte à la viscosité pour

appliquer la juste dose, avec précision et propreté. La technologie repose sur l'utilisation de gaz propulseurs pressurisés. Ici, le produit est contenu dans une poche souple, insérée dans un flacon rigide. L'ensemble est conditionné sous azote à haute pression, serti, puis coiffé d'un diffuseur, d'un bouchon et d'un sleeve témoin d'effraction. La poche et le flacon en aluminium apportent les propriétés barrières à l'oxygène et aux UV, afin de préserver les valeurs gustatives et nutri-

tionnelles du produit pendant 15 mois. Le taux de restitution du produit, proche de 100 %, constitue un avantage certain pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Cependant, ces solutions coûteuses restent réservées aux produits à forte valeur ajoutée. Avec un volume total de 500 ml pour 300 ml de produit, le choix de cette technologie dégrade l'empreinte environnementale du transport. Mais avant, le flacon en aluminium est recyclable à l'infini.

