PROCESS ALIMENTAIRE
LE MAGAZINE DES INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE

EXTRAIT DU NUMÉRO
DE SEPTEMBRE 2018

L'AVIS D'EXPERT **packaging**

RAYON FRAIS

Delpierre dépoussière la conserve traditionnelle

CHRISTOPHE MORIN
DIRIGEANT
DE PACKAGILE

Comme le veut la tradition, Les Petites Sardines de Delpierre sont disposées manuellement dans une boîte ronde en métal, avant sertissage du couvercle et traitement thermique pour en assurer la conservation. La nouveauté ? Un couvercle composé d'un opercule transparent et pelable, scellé sur un anneau rigide en acier ou en aluminium. Le couvercle certes un peu plus fragile, reste néanmoins compatible avec le processus classique de sertissage. Seul bémol, l'opercule plastique est moins barrière aux UV et à l'oxygène, ce qui impacte la durée de vie du produit. En linéaire, l'opercule transparent met en évidence l'agencement des produits et des ingrédients. Le cavalier carton permet d'assurer la communication et le repérage. Il véhicule également un positionnement haut de gamme.

Entre tradition et modernité, l'emballage répond aux attentes des consommateurs qui recherchent toujours plus de praticité. A l'usage, l'ouverture est sans nul doute facilitée et ne nécessite aucun outil. La languette de préhension, initialement rabattue sur l'opercule, se libère facilement. La juste cohésion des matériaux permet une excellente pelabilité, sans éclaboussure ni risque de coupure. De quoi, notamment, répondre à la problématique de certains seniors qui peinent à ouvrir leur boîte de conserve. Même si l'opercule n'est pas recyclable, la substitution du métal par le film plastique constitue un allègement certain, et par conséquent, une réduction de l'empreinte environnementale. Bilan : un peu plus fragile, cet emballage s'avère innovant, pratique, visuellement impactant et plus respectueux de l'environnement.