



le guide du décideur

ACHATS EMBALLAGE

1 L'Écrin (1) de Solia est un coffret rectangulaire à poignée, en carton personnalisable, doté d'un calage à empreintes pouvant contenir une déclinaison de 3 cubes transparents. Les Pots tradition (2) de Solia font partie de ces nouveaux contenants de qualité qui peuvent être reçus comme un cadeau et réutilisés par le consommateur. www.solia.fr

2

3 Ecoecho (3) est la nouvelle gamme Duni de boîtes en carton certifié FSC (Forest Stewardship Council) dotées d'une vaste fenêtre en PLA compostable. Le fond noir des boîtes Octaview (4) de Duni valorise particulièrement les mets. Certains modèles comportent un pot à sauce intégré qui se détache pour doser à volonté. www.duni.com/fr

4

5

L'USAGE UNIQUE DÉPÔTE

Si les habitudes alimentaires évoluent, les contenants aussi. Nous mangeons plus vite, debout, parfois en marchant. Dans un même temps, le panel des recettes s'élargit : plats chauds, sauces et soupes viennent rejoindre le sandwich au firmament des consommateurs pressés. Pour rendre l'exercice moins périlleux, les contenants s'adaptent. Plus rigides, d'un contact agréable, supportant le froid comme le chaud, l'humidité et les graisses, les contenants nouvelle génération ont de moins en moins à envier à leurs homologues traditionnels. D'autant qu'ils cumulent une hygiène irréprochable et l'absence de recours aux produits

Bonne nouvelle pour la cuisine nomade : la vaisselle et autres emballages à usage unique suivent ses tendances comme leur ombre. Outre une prise de conscience environnementale, depuis quelques années déjà, les fabricants rivalisent, en effet, pour allier valorisation du contenu, communication et élégance. Bref, tout pour snacker pratique et chic !

lessiviels, pour un bon point écologique.

JETER SANS COMPLEXES

Car, si le jetable a longtemps été synonyme de pollution, aujourd'hui, les industriels planchent sur des matériaux « propres ». Papier, carton, bois, bambou, pulpe de canne ou bagasse à base d'amidon de maïs sont ainsi très prisés. Mais les

plastiques à faible teneur en pétrole (PET* pour le froid ou PP* pour le chaud, par exemple) sont également très fréquentables. De même, les bioplastiques, comme le PLA* tirent bien leur épingle du jeu, du fait de leur composition 100 % végétaux renouvelables. « Nous produisons beaucoup en biomatériaux », décrit ainsi Odile Lavail, responsable

*Légende page 104

Les gammes Foodbiopack sont 100% biodégradable et vont de la barquette (10) à salade jusqu'à l'assiette pour plat chaud. Food Bio Pack propose une alternative aux moules de cuisson en aluminium avec des produits de cuisson en papier biodégradable (11).
www.foodbiopack.com

L'Optimum Cup (5) de Cgl Pack est une barquette avec couvercle disponible en plusieurs formats et plusieurs matériaux dont le pourtour est doté d'une large surface de communication. Il existe deux gammes Iliko (6) chez Cgl Pack, « fraîcheur » en APET pour les produits froids type salades, et « micro-onde » en PP pour les produits à réchauffer.
www.cglpack.com

Les barquettes alimentaires (7) de Vega sont transparentes et munies d'un couvercle à charnière en PET. Empilables, elles peuvent être stockées sans prendre de place. L'assiette (8) de Vega en polypropylène est souple, blanche, fonctionnelle et résistante. Munie de 2 anses et existe avec ou sans compartiments.
www.vega-fr.com

Dans la collection d'emballage 100% compostables et biodégradables, voici les nouvelles boîtes VAE (9) à fermetures totalement hermétiques (c'est le + produit) grâce aux ailettes qui se rabattent sur le rebord de la barquette. + bol KARO avec un couvercle transparent en amidon PLA.
www.biosylva.fr

Le Slidedish (11) d'Ilip est un distributeur d'assiettes jetables qui allie praticité, hygiène et design.
www.ilip.it/fr

lexique

■ **PLA** : Acide polylactique, polymère issu de l'amidon.

Avantages : 100% biodégradable et compostable, transparent, résistant, anti-buée et insipide, c'est une alternative naturelle au polyéthylène. Inconvénients : la sensibilité aux chocs, faible résistance à l'humidité et à la chaleur (entre 40 et 100°C). Son prix demeure supérieur à celui d'un polymère pétrochimique traditionnel comme le PE ou le PP.

■ **PP** : Polypropylène, polymère polyvalent. Avantages : bon marché, alimentaire (inodore et non toxique), indéchirable, très résistant à la chaleur, stérilisable et recyclable. Inconvénients : source d'impacts environnementaux et de consommation de pétrole, mais des progrès d'écoconception pourraient faciliter son tri et son recyclage.

■ **PET** : Polyéthylène téréphtalate, polymère de synthèse de la famille des thermoplastiques, il est recyclable. Il est léger, de goût neutre et transparent. Inconvénients : peu résistant à la chaleur (se déforme au-delà de 65°C), se raye et contient du pétrole.

■ **PULPE DE CANNE** : Résidu recyclé pour obtenir une pâte par la suite thermoformée. Avantages : 100% biodégradable, résistance à la chaleur, imperméable, rigide, réfrigérable, congelable, compostable, biodégradable, micro onduable. Elle peut être utilisée de manière très design. Inconvénients : tend à encourager la monoculture de la canne à sucre dans certaines régions.

■ **BAMBOU** : Fibres et feuilles du bambou – pressées et thermoformées. Souple, flexible mais robuste, peut être réchauffé au micro-ondes (160 °C), congelé et résiste à l'humidité et aux corps gras. Biodégradable et compostable.

ACHATS EMBALLAGE

Le décor fraîcheur et la fenêtre du saladier (14) de Firplast permet une bonne mise en valeur des différentes salades.
www.firplast.com



12

Trader service met cette année l'accent sur la personnalisation de sa large gamme de box (12) et s'est à cet effet adjoint les services d'un graphiste qui les conçoit avec le client. La société a conçu un kit couvert (13) spécial pâtes avec seulement fourchette et serviette.
www.trader-services.com
www.traderwebstore.com

14



Les plateaux de présentation Mozaik (16) by Sabert ont un système de fermeture amélioré et des couvercles antibrouillard, pour une visibilité maximale.
www.ecf.fr

13

15

La nouvelle collection « baroque » en plastique recyclable (15) est dorénavant disponible en blanc sur tous les modèles couteau, cuillère et fourchette en 230 mm lavables et réutilisables (mais aussi petite cuillère et fourchette en 110 mm) Existe aussi en noir et transparent.
www.edgars.fr

16



La choucroute box (20) de Faerch Plast est un exemple du succès actuel des box avec sa fourchette incluse, seul couvert indispensable pour déguster ce plat.
www.faerchplast.com/fr

17

18

19

20



L'élégant coffret Bodeglass (17) de Comatec laisse entrevoir le contenu des Verrines et coupelles à tapas Bodeglass au travers d'une jolie découpe. Le Basket (18) est une barquette en carton recyclable avec poignées et couvercle APET, également recyclable, pour préparations froides. Komodo (19) est une nouvelle gamme d'assiettes en fibre de canne biodégradable. 4 formats. Compatibles avec des coffrets repas de la même marque.
www.comatec.fr

marketing chez Solia. « Cependant, nous ne bannissons pas certains plastiques qui contiennent du pétrole mais sont recyclables. D'autant plus que nous fabriquons essentiellement en mono matériau, ce qui rend l'opération plus aisée. » En effet, si le choix du bio est louable, il vaudra toujours mieux un plastique bien recyclé qu'un produit en pulpe de canne qui ne suivra pas la filière de compostage... Foodbiopack, pour sa part, est clairement positionné sur le secteur de l'emballage vert, avec des gammes 100 % biodégradables

allant de la barquette à salade jusqu'à l'assiette pour plat chaud. Vega développe, de son côté, des barquettes en PET, ainsi que des assiettes en PP avec ou sans compartiment et des mises en bouches en bambou qui affichent clairement leur naturalité. Chez Cgl Pack, l'Optimum Cup est un nouveau concept d'emballage éco-conçu. L'épaisseur de matière y est réduite au minimum grâce à la rigidité assurée par un carton qui entoure la barquette. Enfin, côté four, Food Bio Pack propose une alternative aux moules en aluminium,

avec des produits de cuisson rigides et facilement démoulables en papier (cellulose) biodégradable et compostable ! Bref, la qualité environnementale d'un emballage n'est plus nécessairement ostentatoire. Ainsi, la pulpe de canne, par ses qualités thermoformables, permet d'allier bio et design, comme le prouvent les plateaux et la vaisselle Imagine de Solia. L'écologie n'est plus essentiellement mise en avant et fait désormais partie des qualités intrinsèques de l'objet, au même titre que ses autres performances.

TOUJOURS PLUS PRATIQUE

Parmi celles-ci, la dimension fonctionnelle est essentielle si l'on considère que les modes passent alors que l'exigence pratique du consommateur s'amplifie. « Notre rôle consiste à répondre aux tendances », constate Odile Lavail. « Le développement des propositions chaudes s'est ainsi accompagné de contenants micro-ondables ! »

Un bel exemple de cette adaptation est la pasta box, success story 2010, pour laquelle les propositions affluent. Ainsi Trader service développe des boîtes de ce type, personnalisables par un graphiste maison, tandis que Faerch Plast a décliné le concept... pour un fabricant de choucroute sous forme d'une boîte réchauffable, fourchette incluse.

Au-delà, on note des produits toujours plus adaptés, ergonomiques et donc pratiques. En fonction du type de préparation, tout d'abord, à l'exemple de la gamme Iliko de Cgl Pack, qui se divise en gammes « fraîcheur » pour les produits froids, et « micro-ondes » pour ceux à réchauffer. En fonction du contenu ensuite, à l'exemple des assiettes Komodo de Comatec qui se déclinent en quatre formats et peuvent s'associer dans des coffrets, type boîte à bento. Même principe pour le Bodeglass, de Comatec toujours. Doté d'une poignée, il permet de transporter un set de coupes et coupelles à tapas. Poussant le concept nomade encore plus loin, Solia présente un Mug micro-ondable avec fourchette clipsée dans la poignée qui, sans se départir d'un

look seventies, peut être emporté partout. Les accessoires ne sont d'ailleurs pas en reste à l'exemple d'un set couvert « spécial pâtes » composé d'une serviette et d'une fourchette, que Trader service a développé, face à la demande. Même praticité jusque dans les détails avec les boîtes Octaview de Duni qui comportent un pot à sauce détachable, pour doser à volonté. Enfin, le restaurateur n'est pas oublié, notamment avec l'italien Ilip qui a présenté au dernier salon Sandwich et Snack Show le Slidedish, distributeur d'assiettes jetables alliant praticité, hygiène et design. Même souci de gain de place en cuisine pour les plateaux Mozaïk by Sabert et les boîtes Gourmet de Duni qui sont empilables. Par ailleurs, ces dernières s'ouvrent et se ferment facilement, et s'avèrent aussi fonctionnelles en phase de préparation que de consommation !

VITRINE POUR LE PRODUIT ET LA MARQUE

Ces boîtes sont d'ailleurs représentatives d'une autre idée forte du moment : la valorisation du produit. En effet, carrées et largement transparentes, elles contribuent à

la mise en scène des aliments. Si « *Packaging et snacking ont toujours fait bon ménage* », comme aime à rappeler Odile Lavail, force est de constater que la visibilité du contenu est plus que jamais de mise, grâce à des emballages écrins. Le fond noir et le couvercle transparent des boîtes Octaview de Duni en est un autre exemple. De même, l'Optimum Cup de Cgl Pack mise sur fonctionnalité et esthétique pour mettre en valeur le produit, tout en ménageant une large surface pour la personnalisation... Les gammes Iliko du même fabricant sont également susceptibles de recevoir une gravure ou une sérigraphie. Affichant des intentions d'un même ordre, le coffret de Solia s'appelle tout simplement Écrin : il spatialise le repas, grâce à un calage à empreintes pouvant contenir une déclinaison de 3 cubes transparents

– plat, dessert et sauce. **Moins sophistiqués, le Basket de Comatec mise davantage sur la convivialité, sans négliger la visibilité,** alors que les boîtes Ecoecho de Duni pour sandwich ou salades, et la boîte à salade de Firplast disposent, elles aussi, d'ouvertures panoramiques. Un dernier concept permet d'allier valorisation du contenu, différenciation par rapport à la concurrence et fidélisation de la clientèle. Il s'agit de l'usage unique non jetable sous forme d'emballages qualitatifs et esthétiques que le consommateur ne jettera pas mais au contraire gardera chez lui, lui octroyant une nouvelle fonction. C'est le sort réservé à certains contenants en bois et en bambou. Les pots en verre Tradition de Solia n'ont pas non plus vocation à finir au fond de la poubelle. Longue vie à l'usage unique !

Laurent Fèveau

L'USAGE UNIQUE EN 4 TENDANCES

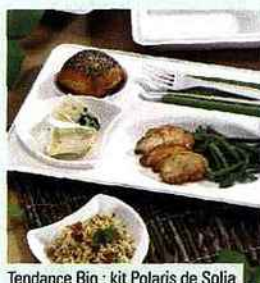
Leader français en distribution de petit matériel, E.CF dégage quatre lignes pour la rentrée 2011.

■ **Le biodégradable** avec des formes plus intéressantes, des gammes étendues et une forte propension au carton avec fenêtres.

■ **La santé** avec toujours plus de contenants à fruits, légumes et autres jus.

■ **Davantage de couleur**, suivant une tendance que l'on note également dans la vaisselle en porcelaine.

■ **L'ethnique** avec des contenants spécifiques pour recevoir des recettes exotiques, type kebab.



Tendance Bio : kit Polaris de Solia



Tendance fruits : gobelets smoothies Huhtamaki



Tendance couleurs : assiettes de présentation Alphaform