

Une nouvelle solution d'emballage pour produits appertisés vient s'ajouter au verre et au métal

Depuis toujours, les produits appertisés sont conditionnés dans des emballages en verre ou en métal. Une tradition qui, indirectement limite les possibilités de différenciation entre les marques. Pourtant, des packagings en plastique offrent aujourd'hui des avantages indéniables en terme de flexibilité et de fonctionnalité.

Depuis de nombreuses années, les prix bas sont rois au rayon des conserves. Les tentatives de différenciation en linéaires sont limitées. Sur ce marché bataillé, la commercialisation d'un nouvel emballage nécessite des investissements lourds et dont l'amortissement est difficile pour un industriel de l'agroalimentaire.

Faerch Plast a développé une solution adaptée aux exigences du secteur qui offre des possibilités multiples en terme de design et de fonctionnalité. Les industriels de l'agroalimentaire disposent désormais d'un type de conditionnement répondant aux spécificités de ses produits et leur permettant de rester compétitifs.

Pour accompagner le lancement de ce concept, Faerch Plast a développé de nombreux prototypes au design véritablement novateur. Avec l'AMPET® on peut servir le produit directement dans la barquette d'origine après l'avoir réchauffé au micro-ondes. D'autres packagings avec "passoire" intégrée offrent de nouvelles possibilités pour les légumes conservés dans leur jus de cuisson. Faerch Plast a aussi développé un concept d'emballages portionnables qui s'adresse plus particulièrement aux personnes vivant seules... un marché qui ne cesse de se développer !

L'AMPET® est adapté aux processus d'appertisation. La société danoise Larsen Danish Seafood, premier client Faerch Plast a avoir adopté l'AMPET®, a remporté le prix "Best Seafood Product

Line" avec ce nouveau type de conditionnement lors du dernier salon européen des produits de la mer.

Jens Bornstein, Directeur Général de Faerch Plast, place de grands espoirs dans l'AMPET® : "Pour les industriels de l'agroalimentaire soucieux de se différencier, c'est une solution unique, adaptée à la demande et compétitive. Par rapport aux autres types de conditionnement existants, l'AMPET® leur permet de réaliser des économies substantielles au niveau du poste emballage."

L'AMPET® clos également le débat sur les risques de contamination des denrées alimentaires dans l'emballage. Ce matériau se positionne comme la solution par excellence pour le conditionnement d'aliments dont la saveur doit être préservée. De plus, contrairement aux emballages en métal, les produits peuvent être conservés au réfrigérateur dans l'emballage d'origine.

Une priorité : l'environnement

Depuis quelques années, les acteurs majeurs de la grande distribution en Europe se sont fixés des objectifs concrets pour réduire l'impact de leur activité sur l'environnement: baisse du poids unitaire des emballages, diminution du rejet de CO₂, réduction des frais de transport, etc... L'AMPET® apporte une réponse claire et précise à chacune de ces problématiques. "D'un point de vue environnemental, le consommateur et le fabricant sont tous les deux gagnants" précise Jens Bornstein. L'AMPET® est en effet un monomatériau dérivé du PET, dont le recyclage et la destruction restent assez simples.

L'AMPET® est une innovation qui vous permettra de rester compétitifs dans les prochaines années. Nos premiers clients sont déjà largement récompensés pour leur choix audacieux.

Pour de plus amples informations, merci de contacter Sophie Jung chez Faerch Plast | sju@faerchplast.dk | tel. +33 3.88.47.04.37



**FÆRCH
PLAST**
Packaging that cares

www.færchplast.com



Un produit conditionné dans un emballage au design original et qui présente bien sur la table...



Une barquette avec "passoire" intégrée.
Les restes peuvent être conservés au réfrigérateur dans l'emballage d'origine.



L'AMPET® optimise les surfaces de stockage... 80 boîtes de conserve contre 80 barquettes, vous n'avez qu'à comparer !

We care about
Consumers convenience | Customers business | Environment | Quality | Hygiene
The totality makes the difference!