

Les barquettes compartimentées pour améliorer la DLC



Dessaint Fraîcheur propose au consommateur de composer lui-même sa salade en associant les différents éléments conditionnés dans des compartiments amovibles. Le chiffre d'affaires des salades repas a progressé de 30 % en 2013. Pour expliquer ce succès, la praticité des emballages fait presque jeu égal avec la qualité des recettes proposées.

L'année 2014 va encore en témoigner avec le développement tous azimuts de barquettes compartimentées apportant un élément de réponse à l'un des points critiques de ces produits ultra-frais : les DLC courtes.

Pour éviter le vieillissement prématuré des différents ingrédients de leurs salades, de plus en plus d'opérateurs optent, en effet, pour des barquettes permettant de séparer les différentes familles d'ingrédients.

Prochain exemple en date : Dessaint Fraîcheur lancera en avril 2014 une toute nouvelle gamme baptisée 1.2.3 Salades.

Originalité du concept : ces salades à composer soi-même, vendues moins de quatre euros l'unité, sont conditionnées dans des bols en APET dont chaque compartiment est autonome et amovible. Celui contenant les protéines (poulet, saumon ou chèvre) et celui contenant les pâtes, par exemple, peuvent être réchauffés au micro-ondes séparément.

Le consommateur peut également choisir de mélanger ou pas tous ses ingrédients : salade verte, croûtons, sauce à doser (que la société fabrique elle-même). Cette innovation, refermée par un couvercle, affiche 12 jours de DLC, sans adjonction de gaz dans la barquette.



Pluspack propose une nouvelle gamme Bistro comprenant des barquettes compartimentées.

Les barquettes compartimentées ont aussi fait l'actualité du dernier salon Cfia à Rennes début février 2014.

Le spécialiste des barquettes aluminium et plastique Plus Pack y a dévoilé une gamme éco-conçue de barquettes pour plats cuisinés micro-ondables. Baptisée Bistro, elle intègre 50 % de matière non fossile (craie) et 50 % de polypropylène. Pour les versions composées de plusieurs compartiments, l'étanchéité est assurée entre les composants du plat, même au niveau du couvercle-dôme rentrant anti-buée en polystyrène orienté (OPS).

La société Linpac Packaging a également présenté ses boîtes Vertifresh comportant des mini-barquettes clipsables qui assurent la séparation des ingrédients.

Second intérêt du concept : les barquettes tiennent verticalement en rayon et assurent une meilleure visibilité du contenu. Avant elle, en 2013, Martinet a aussi lancé ses salades repas Les Farandoles emballées dans une barquette de trois compartiments operculés d'un seul trait.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Emballage/Salades-repas-nouvelle-barquette-fraicheur-pour-Dessaint-23947> (24/02/2014)