

# La Problématique des emballages dans la filière viande

*Rédacteur* : Stéphane Maroteix – Responsable Méthodes et R&D produits crus // Division Volailles

Sté ARRIVE – Tel.: 02 – 51 – 44 – 24 - 24

**1 - Modes de conditionnement**

**2 - Problématiques**

**3 - Attentes**

# 1 - Modes de conditionnement

Utilisation de film étirable s/atmosphère ambiant



En passant par le s/vide



Pour arriver en partie à du conditionnement s/atmosphère modifiée



## 2 - Problématiques

### → Prix d'achat de l'emballage

- D'env 3 cts euros une simple barquette polystyrène
- À env 10 cts euros une barquette operculable PSE
- Un film barrière 10 fois plus cher qu'un simple film étirable

*Remarque : Qui prend à sa charge le surcoût ?*

.....

### → Technologies

Filmeuse / Operculeuse / Thermoformeuse / ...  
De 20 Keuros à 200 Keuros  
Machine manuelle à machine automatique

*Remarque : Comment rentabiliser rapidement l'investissement ?*

*Remarque : Comment intégrer ces nouveaux process dans nos ateliers ?*

## 2 - Problématiques

→ **Durée de vie produits**

De 10 jours à 16 jours – Pourquoi pas plus ?

.....

→ **Type de produits**

Cuisse de poulet / Filet de poulet ???

Osso bucco de dinde / Escalope de dinde ???

*Remarque : Comment prendre en compte les caractéristiques produits et lui associer la meilleure solution possible tout en étant dans une configuration industrielle ?*

.....

→ **Destruction suremballage  
pour l'industriel**

## 3 – Nos Attentes

→ **Emballage Recyclable / Biodégradable / ...**

.....

→ **Packaging (film / barquette / gaz / ... ) compétitif en prix**

.....

→ **Emballage allégé**

.....

→ **Emballage « transportable » économiquement**

## 3 – Nos Attentes

→ Amélioration conservation produits

.....

→ Amélioration du visuel produit

.....

→ Produits prêt à préparer (micro-ondes / Four traditionnel / ... )

.....

→ Changement de série / d'outillage machine à réduire

.....

→ ...

***Merci de votre attention***