

## ANALYSE

## BARQUETTE KUPFER

On pouvait penser que la barquette thermoformée pour le jambon était arrivée à un tel stade de standardisation qu'il ne lui était plus possible d'évoluer. Et pourtant...

## 1. CHEZ L'INDUSTRIEL

L'entreprise allemande Hans Kupfer & Sohn nous démontre qu'à partir d'un emballage ultra-rationalisé et parfaitement installé sur son marché, il est toujours possible d'innover pour apporter encore plus de service. Avec sa barquette « Booklet Packaging », fabriquée par Wipack, Kupfer inverse le schéma classique de présentation de la barquette de jambon. Ce n'est plus le film operculé qui est décoré mais la barquette elle-même, avec une étiquette IML (in-mould labelling) intégrée au plastique de l'emballage durant le processus de fabrication. Cependant, les principales innovations proposées par cet emballage résident dans le fait qu'il s'agit d'une double barquette qui se referme comme un livre, chaque compartiment contenant 75 g de charcuterie. L'idée est séduisante à plus d'un titre. Elle permet au consommateur de se servir quelques tranches dans un compartiment, puis de le refermer grâce à l'encliquetage de deux languettes opposées. Il peut ainsi conserver les tranches restantes entre deux usages ou séparer les deux barquettes en cas de besoin.

**Le commentaire de Fabrice Peltier**

Un emballage parfaitement adapté à une consommation modulée.



PHOTO DR



## FABRICE PELTIER

Expert du design, Fabrice Peltier livre chaque mois le fruit de ses réflexions.

[www.diadeis.com](http://www.diadeis.com)

[www.fabrice-peltier.fr](http://www.fabrice-peltier.fr)

## 2. CHEZ LE DISTRIBUTEUR

Cet emballage se démarque réellement des autres barquettes classiques présentées en rayon. Il transmet une image très qualitative et donne l'impression d'être un écrin très protecteur.

**Le commentaire de Fabrice Peltier**

Un emballage à la présentation irréprochable.

## 3. CHEZ L'UTILISATEUR

Cette double barquette est véritablement conçue pour rendre service à son utilisateur. Qu'il soit droitier ou gaucher, des zones de renforcement sont prévues de chaque côté sur la patte de scellage, pour l'aider à décoller le film operculé. Le système d'ouverture et de fermeture des deux parties tout comme leur éventuelle séparation sont vraiment intuitifs. Un autre point remarquable est la très bonne lisibilité de la date limite de consommation sur ces deux compartiments.

**Le commentaire de Fabrice Peltier**

Un emballage qui offre de multiples facilités d'usage.



## 4. À LA POUCELLE

Cet emballage est présenté comme une contribution à la limitation du gaspillage alimentaire en utilisant le moins de matériau possible. La question de son recyclage sera bientôt à l'ordre du jour avec l'élargissement des consignes de tri...

**Le commentaire de Fabrice Peltier**

Un « anti-gaspi » pour son contenu.