

Avril 2016

Il est encore plus facile de dire « Cheese » !

Le concept « **All In One Fondü** » par Emmi est celui d'une fondue au fromage prête à l'emploi, contenue dans un bol métallique micro-ondable doté d'un opercule en aluminium facile à détacher. Les aspects très originaux de cet emballage ont permis à **Ardagh Group** et à **Amcor Flexibles** de remporter un Trophée Alufoil 2016 dans la catégorie Satisfaction du Consommateur.

Selon les deux entreprises, la préparation simplifiée des repas est une tendance de plus en plus en vogue chez les consommateurs d'aujourd'hui, et « All In One Fondü » permet justement de préparer une fondue au fromage facilement, rapidement et proprement, à n'importe quel moment.



« Ce concept est la combinaison intelligente de plusieurs éléments d'emballage en vue de créer un produit d'une grande originalité », a expliqué le président du jury Louis Lindenberg, directeur mondial de la durabilité des emballages chez Unilever. « Préparer une fondue peut prendre du temps et engendrer du désordre à cause de la complexité de la mise en place. Mais nous avons ici un produit dans lequel la totalité de l'emballage permet de faire en sorte que le concept fonctionne. L'opercule en feuille d'aluminium est un élément essentiel. Et même la coupelle de la bougie chauffe-plat est en feuille d'aluminium ! », a-t-il ajouté.

Ce nouveau concept d'emballage a été développé grâce à une coopération entre Ardagh Group, l'Université de Twente (Pays-Bas), le consultant en ingénierie et emballage alimentaires Foodatelier (Pays-Bas) et le producteur laitier européen Emmi.

« Recevoir ce prix est très encourageant pour Ardagh et Amcor », a déclaré Bruno Mucciolo, responsable marketing du pôle aluminium haute performance d'Amcor. « Le concept "All In One Fondü" est un très bon exemple d'emballage améliorant la satisfaction du consommateur, et Amcor est heureux de pouvoir fournir un opercule en feuille d'aluminium suffisamment robuste pour résister au processus d'autoclavage, tout en demeurant facile à ouvrir pour les consommateurs. »

Martin de Olde, responsable marketing chez Ardagh Metal Europe, a ajouté : « Il s'agit là d'une superbe reconnaissance de nos efforts pour répondre aux besoins fondamentaux de nos clients, tels que des moyens faciles et pratiques de consommer leurs produits ».

L'opercule en feuille d'aluminium intègre la membrane AluFix® Retort Pro d'Amcor Flexibles, qui fait partie du système d'operculage Easy Peel® d'Ardagh. La membrane est scellée sur une bague métallique, ce qui autorise une ouverture facile, rapide et sans danger tout en garantissant la sûreté de fermeture du bol. C'est là un élément clé en vue d'assurer la plus haute protection possible du produit et une longue durée de conservation.

Pour préparer la « All In One Fondü », le bol est d'abord chauffé au micro-ondes ou dans un four traditionnel, puis maintenu à la bonne température grâce à une bougie chauffe-plat dans un support spécialement conçu à cet effet. La fondue peut être consommée directement dans le bol.

Les Trophées Alufoil sont organisés par l'EAFA (European Aluminium Foil Association). Ils comportent cinq catégories : Satisfaction du Consommateur, Marketing et Design, Protection du Produit, Efficacité des Ressources et Innovation Technique. Le jury a également attribué un prix d'Excellence Globale. L'édition 2016 a ainsi distingué 11 lauréats.

Pour connaître le nom des lauréats et télécharger des images en haute résolution, rendez-vous sur www.alufoil.org

Informations complémentaires :

Cédric Rauhaus, responsable de la communication

L'Eafa (European Aluminium Foil Association) est l'association internationale qui représente les entreprises impliquées dans le laminage de la feuille d'aluminium et dans la fabrication de systèmes de fermeture en aluminium, de conteneurs en aluminium semi-rigides et de divers types d'emballage souple. Elle compte plus de 100 sociétés d'Europe de l'Ouest, d'Europe centrale et de l'Est.