

CONDITIONNEMENT

DUNE DÉVELOPPE LE SACHET PAPIER DANS LA VIENNOISERIE

Avec la Cérés, le constructeur lyonnais a mis au point une ensacheuse capable de répondre aux demandes insistantes de la grande distribution en matière d'environnement.

En forme de « T », la Cérés se compose d'une zone dédiée au façonnage du sachet (à g.), d'une partie destinée au chargement des produits (à dr.) et d'un poste de remplissage (au centre). L'emballage est fermé à l'aide d'une étiquette éditée par l'imprimante idéalement disposée au centre, juste devant l'opérateur.

LES AVANTAGES

- la simplicité de mise en œuvre ;
- la souplesse des changements de format ;
- la compacité.

L'INCONVÉNIENT

- une solution uniquement axée sur la viennoiserie.



Le succès est déjà là ! Avec plus d'une vingtaine de machines implantées chez Auchan, Leclerc, Carrefour, Intermarché, Super U et d'autres en commande, Dune est satisfait des objectifs qu'il s'était fixés avec la Cérés, sa dernière ensacheuse pour les viennoiseries. L'équipement permet de conditionner croissants, brioches, pains au chocolat ou chouquettes disposés sur un plateau en carton à l'intérieur d'un sachet en papier avec fenêtre en plastique. Le tout est élaboré en mode semi-automatique, la machine étant capable de façonner ledit sachet à partir d'une gaine et de le présenter, gueule ouverte, face à l'opérateur qui n'a plus qu'à pousser le

plateau dedans. La fermeture, manuelle, est réalisée en pliant les bords du sac, puis en appliquant par-dessus une étiquette dotée des informations relatives au produit : dénomination, ingrédients, numéro de lot, code-barres...

Une alternative aux boîtes

« Nous répondons à la demande de la grande distribution qui veut se débarrasser des boîtes thermoformées », observe Hervé Duffner, Pdg de l'entreprise, avant d'ajouter : « Les enseignes qui nous ont choisis ont non seulement pu réduire leur consommation de plastique de 97 %, mais, en plus, elles ont augmenté leurs ventes de 30 % ! » Dune propose une solution fiable, simple à

installer et à utiliser. La vitesse maximale de la Cérés est de 250 sachets par heure et les changements de format s'effectuent en 15 secondes, sachant que l'opérateur actionne l'un ou l'autre des deux porte-bobines où logent deux gaines de laize différente. La machine mesure 2,40 m de long pour 60 cm de large. « Les enseignes nous préfèrent aux équipementiers traditionnels, car nous leur apportons une solution "tout en un" comprenant la machine et les matériaux. En outre, grâce à sa compacité, ce dispositif prend facilement place dans leurs ateliers exigus », souligne Hervé Duffner. Pour parvenir à la version finale de cet équipement, trois ans de recherche et développement (R & D) auront été nécessaires, 1,5 million d'euros investis et quatre brevets déposés. Il reste cependant la question du film transparent. Certes, celui-ci permet de voir le produit, mais il est toujours en plastique... Les intransigeants pourront recourir à une résine biosourcée issue d'amidon de maïs. Mais il leur faudra payer cinq fois plus cher... ●

APPÉTENCE SOUS PAPIER

Constitué d'un papier kraft de 40 g/m² pour la face arrière et d'un film polypropylène (PP) transparent microperforé à l'avant, le sachet fabriqué sur la Cérés est disponible en deux formats, 15 x 17 cm et 24 x 35 cm, selon le type et le nombre de produits à conditionner. Grâce au plastique, le pack reste transparent, ce qui représente un impératif non négociable pour un rayon de viennoiseries régi par les achats d'impulsion.

