



Dirigée par Cathy et Francis Curbet (en photo), la Ferme de l'enclave a investi dans une Opa 2000 en 2019.

STRATÉGIE

GUULT SÉDUIT LES ARTISANS AVEC LE « SKIN » CARTON

Le constructeur breton s'est imposé avec l'Opa 2000, une operculeuse passe-partout, capable de réaliser des packs esthétiques et fonctionnels avec moins de plastique.



Dans l'alimentaire, le plastique n'a plus la cote. Et les grands groupes ne sont pas les seuls à chercher des alternatives. Dans les métiers de bouche, de nombreux artisans veulent, eux aussi, améliorer leur image auprès du public en essayant de faire « un geste » pour l'environnement. Il n'est cependant pas facile de renoncer aux propriétés uniques de ce matériau en termes de mise en œuvre, de conservation ou de présentation... Guelt pense avoir trouvé une issue avec l'Opa 2000, une operculeuse capable de conditionner un produit sous « skin » en utilisant un support en carton. Il en

résulte une barquette composée d'un film très fin, de 100 µm, qui répond aux fonctionnalités des multicouches en matière de protection et d'allongement de la date limite de consommation (DLC), mais qui exploite une embase d'origine cellulosique, mieux perçue par les consommateurs.

Automatiser la production

« Nous avons cherché pendant longtemps une solution nous permettant d'automatiser la production, mais nous hésitions sur les conditionnements et les procédés. Dès que j'ai vu cet emballage, j'ai compris que c'était ce qu'il nous

fallait », explique Francis Curbet, qui, avec son épouse Cathy, dirige la Ferme de l'enclave, une charcuterie familiale basée à Gardères (Hautes-Pyrénées), entre Pau et Tarbes. La société produit de façon artisanale des jambons, des saucissons et des pâtés. Elle a investi dans une Opa 2000 version skin en 2019. La machine a été installée il y a tout juste un an, en mars 2020. Avec sa cadence de six cycles par minute, elle ajoute des capacités aux trois machines à cloche implantées sur le site. « Visuellement, c'est un vrai changement : contrairement aux sacs sous vide que nous utilisions jusque-là, le film n'écrase pas

le produit. De plus, l'exsudat a disparu, c'est propre », se félicite Francis Curbet. L'équipement, qui ne mesure que 4 m de long pour 1 m de large, a pu prendre place dans un atelier exigu, répondant ainsi à l'une des préoccupations des entreprises de petite taille.

Chez Guelt, on se réjouit des résultats commerciaux obtenus grâce à cette operculeuse, disponible en version skin carton depuis fin 2018. Le constructeur breton a déjà installé une vingtaine d'Opa 2000 en France, notamment chez des petits fabricants qui apprécient sa simplicité d'usage, sa compacité et son coût, de l'ordre de 120 000 euros. « C'est surtout l'emballage qui plaît », s'enorgueillit Thierry Seignard, responsable commercial chez Guelt.

Respecter l'environnement

Située dans la même région, la maison Bignalet en est à sa deuxième Opa 2000, « rentrée » en 2020. Cette fois, la société a choisi une version skin, elle aussi séduite par le carton. « Cette machine nous permet de réaliser des conditionnements esthétiques et fonctionnels, tout en respectant l'environnement », indique Jacques Bignalet, qui pilote cette entreprise spécialisée dans les salaisons, la viande et les produits traiteur. Établie depuis 2017 à Bellocq (Pyrénées-Atlantiques), où elle dispose d'un site flambant neuf pour la transformation de la charcuterie, la maison Bignalet est en plein essor, portée par les ventes des six magasins qu'elle gère en propre et celles d'autres boutiques distributrices, jusqu'à Paris. Ses produits sont depuis peu référencés chez Cœur de frais, une enseigne locale plus spécifiquement destinée aux primeurs. « C'est un peu grâce à cette barquette que nous avons pu entrer chez eux. La présentation ne détonne pas. Dans cet univers de fruits et légumes, la clientèle apprécie davantage le carton que le plastique », souligne Jacques Bignalet. Le producteur utilise la barquette notamment pour ses viandes, qu'il propose en tranches unitaires. « La portion individuelle a du succès, car elle répond mieux aux évolutions de la demande des ménages, avec, par exemple, un membre de la famille qui veut un steak quand les autres préfèrent manger des légumes. De plus, avec le sous-vide, la DLC atteint les



10-12 jours, ce qui permet de stocker, puis de consommer selon l'envie. C'est pratique et apprécié », assure-t-il. La surface de communication offerte par la cartonnette constitue un atout supplémentaire. « Lorsque nous sommes passés à ce nouveau conditionnement, nous en avons profité pour refaire notre identité visuelle et pour changer de logo », expose Francis Curbet. Et de poursuivre : « La place disponible sur le verso du pack nous a permis de raconter notre histoire, de parler de l'origine de nos produits et de la façon dont nous les travaillons. Pour une entreprise de petite taille comme la nôtre, il est important de se faire connaître pour fidéliser la clientèle. » Le dirigeant pense exploiter cet avantage pour aborder le marché des épicerie fines, loin des Pyrénées, où – faute de commerciaux dédiés –, il lui serait difficile de communiquer sur ses produits, à moins, justement, de disposer d'un emballage adéquat. Jacques Bignalet aimerait pour sa part se servir du skin carton pour développer son activité de plats préparés, en forte croissance : « Nous pourrions employer le conditionnement pour y mettre une tranche de viande à cuire, mais aussi un petit légume, avec une sauce ou une noix de beurre. » Et d'ajouter : « Dommage que nous soyons contraints par la hauteur, sinon nous utiliserions également le procédé pour les rôtis. » Ces chefs d'entreprise ne semblent pas manquer d'idées. Sans doute, le skin carton leur a-t-il donné matière à cogiter davantage... ●

Tiziano Polito



1 - Maison Bignalet emploie un pack constitué d'un carton Virgin Bio Pack et d'un film rétractable skin de Sealed Air Cryovac composé de polyéthylène et de Surlyn.

2 - La Ferme de l'enclave utilise le verso du pack pour raconter son histoire.

3 - L'Opa 2000 skin de Guelt affiche une cadence de 6 cycles par minute. La compacité et la facilité d'emploi figurent parmi ses points forts.