

Conditionnement des aliments



Lorsque vous proposez un produit exceptionnel, vous voulez qu'il se démarque. Dans le monde concurrentiel de la vente au détail de produits alimentaires, le conditionnement est votre outil de marketing le plus puissant.

Un conditionnement efficace devrait :

- protéger contre la lumière, l'humidité et l'oxygène;
- maintenir la qualité des produits et les protéger contre les dangers chimiques ou biologiques;
- attirer l'attention des consommateurs;
- donner aux consommateurs des renseignements sur votre produit;
- être simple;
- être respectueux de l'environnement, lorsque possible;
- être rentable;
- être léger et ne pas avoir de matériel excédentaire;
- suivre les directives gouvernementales en matière d'étiquetage.

Il existe deux principales catégories de conditionnement :

Emballage primaire

- Principalement vu par l'utilisateur final
- Protège les aliments qu'il contient
- Fournit des renseignements au consommateur
- Présente le produit

Suremballage

- Vu uniquement par le détaillant et le grossiste
- Protège le produit pendant l'expédition et la manutention
- Est facile à ranger
- Est économique à expédier

Planifiez votre conditionnement

Commencez par examiner le conditionnement de vos concurrents. Comparez les caractéristiques des produits similaires dans l'épicerie (hauteur, espace sur les tablettes, emplacement des produits, étalages de point de vente) et développez vos propres idées.

Utilisez des tailles standard

Assurez-vous de respecter toutes les normes de taille qui pourraient s'appliquer à votre produit. Pour obtenir d'autres renseignements, consultez le site www.inspection.gc.ca.

Les tailles standard peuvent également réduire les coûts de production et de conditionnement, tout en accroissant l'efficacité de l'entreposage et de la distribution



Conditionnement des aliments

Faites une étude de marché

Comprenez les consommateurs cibles. Connaissez leurs besoins, leur revenu disponible et leurs priorités, et choisissez un conditionnement qui répond à leurs besoins et qui correspond à l'image de votre produit.

Connaissez les besoins des clients du secteur des services d'alimentation

Le conditionnement des produits destinés à la vente dans les restaurants et les cafétérias ainsi que chez d'autres clients de service rapide comporte quelques considérations spéciales. Ce marché préfère les conditionnements :

- recyclables;
- offerts en grandes quantités ou en grand format;
- fonctionnels et faciles à ouvrir;
- étiquetés conformément aux règlements;
- conditionnés pour faciliter l'expédition et l'entreposage.

Tenez compte des avantages et des inconvénients des différents types de conditionnement

Matériel	Avantages	Inconvénients
Métal (étain ou aluminium)	peut être traité thermiquement ou cuit peut être hermétiquement fermé excellente protection léger commode recyclable étanche au gaz et à l'humidité imprimable	peut réagir chimiquement avec les aliments matériel parfois coûteux équipement d'étanchéité coûteux coût d'impression directement sur la conserve devant être pris en considération

Conditionnement des aliments



Plastique	durable, mais souple peut être refermé et facilement scellé grande variété de types de plastique qui offrent une grande souplesse étanche à l'oxygène et à l'eau peut être transparent peut être recyclable	pas toujours recyclable peut se dégrader avec le temps prix varie – peut être coûteux pas toujours imprimable pas toujours thermoscellable
Papier	imprimable habituellement abordable peut être enduit pour accroître l'étanchéité léger	risque de dommages causés par l'eau ou la graisse peut ne pas être expédié correctement – pas très protecteur sur le plan structurel
Verre	peut être transparent peut être teinté pour protéger contre la lumière peut être traité thermiquement ne réagit pas aux aliments peut être formé en différentes tailles et formes abordable ne se dégrade pas avec le temps	lourd fragile non imprimable problèmes de sécurité causés par les bris

Les fournisseurs de conditionnements peuvent vous aider à choisir les meilleurs matériaux pour vos produits alimentaires. Les spécialistes du développement des entreprises d'Agriculture Manitoba peuvent fournir des conseils et des renseignements sur les fournisseurs de conditionnements.

Renseignements additionnels :

Accédez au site www.manitoba.ca/agriculture/food-and-ag-processing

Accédez au site www.manitoba.ca/foodbusiness.index.fr.html

Courriel : mbagrifood@gov.mb.ca

Suivez-nous sur Twitter @MBGovAg

Visitez la [chaîne YouTube d'Agriculture Manitoba](#)