



interpack alliance

MADE FOR TOMORROW

INTERPACKALLIANCE.COM

Le salon interpack 2020 : N° 2 pour les articles spécialisés

Emballages confiserie et boulangerie

Joli à l'extérieur, délicieux à l'intérieur

Les emballages ont une influence importante sur la décision du consommateur au Point of Sale (PoS), comme l'illustre parfaitement le segment confiserie et boulangerie. Il s'agit de l'un des secteurs à profiter le plus du commerce saisonnier qui repose principalement sur l'emballage. Les occasions pour sortir des éditions spéciales sont nombreuses : Fête des mères, Saint Valentin, Pâques, Thanksgiving, Noël ou Halloween. Les propriétaires de marques et les fabricants d'emballages se surpassent d'année en année avec de nouvelles idées de produits, de parfums ou de design pour répondre aux attentes des clients. Car ce que les consommateurs veulent avant tout, c'est de la variété. L'un des principaux facteurs de succès de la branche est l'apport de nouveaux produits innovants sur le marché.

Facteur de succès : la nouvelle variété

Le fabricant de chocolat allemand RITTER SPORT l'a bien compris. « Les consommateurs de chocolat sont un peu comme les amateurs de vin. Le goût passe par un processus de maturation au cours de la vie. Nous devons donc veiller à ce que notre produit reste excitant et offrir aux consommateurs une grande variété de goûts. Après tout, la variété multicolore est notre image de marque » résume Asmus Wolff, CEO et Supply Chain Manager chez RITTER SPORT.



Messe
Düsseldorf

Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Deutschland

Telefon +49 211 4560 01
Telefax +49 211 4560 668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-Mail info@messe-duesseldorf.de


Geschäftsführung:
Werner M. Dornscheidt (Vorsitzender)
Wolfram N. Diener
Bernhard Stempfle
Erhard Wienkamp
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Thomas Geisel

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63
USt-IdNr. DE 119 360 948
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der
Messe Düsseldorf:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Ausstellungs- und
Messe-Ausschuss der
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur
Freiwilligen Kontrolle von
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung



**interpack
alliance**

MADE FOR TOMORROW

INTERPACKALLIANCE.COM

Photo 1



Avec un nombre grandissant de nouvelles combinaisons de goûts, RITTER SPORT offre une grande variété de produits pour les amateurs de chocolat. Photo : RITTER SPORT

Une tendance du secteur confiserie, le Food Pairing, décrit la combinaison de différents ingrédients tels que par ex. du chocolat, du matcha et des canneberges. Son objectif est d'éveiller une expérience gustative multisensorielle. Les variations de textures et d'ingrédients utilisés dans les confiseries et les produits de boulangerie ainsi que les différentes tailles et types d'emballage n'ont pas uniquement mené à une plus grande variété de produits dans les rayons des supermarchés, mais également à des processus de production considérablement plus complexes. Les fabricants de confiserie et de boulangerie et les spécialistes de l'emballage doivent être en mesure d'anticiper les souhaits des consommateurs et de les prendre en compte dans la planification du produit ainsi que dans la livraison.

M
Messe
Düsseldorf

Réactif et adaptable

Pour ce faire, il est impératif d'avoir accès à des technologies et installations modernes répondant aux exigences du Smart Manufacturing. Les plus de 1000 exposants venus du secteur confiserie et boulangerie présenteront leurs innovations à l'interpack du 7 au 13 mai à Düsseldorf. Les visiteurs professionnels découvriront les solutions et offres figurant dans le portefeuille du secteur confiserie et boulangerie directement derrière la nouvelle entrée sud de Messe Düsseldorf et pourront s'informer sur les nouvelles tendances dans le secteur.



**interpack
alliance**

MADE FOR TOMORROW

INTERPACKALLIANCE.COM

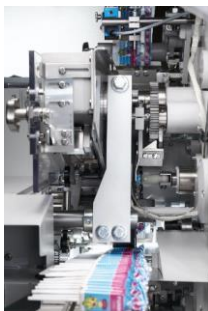
La variété croissante de produits réduit les cycles de vie des produits et les tailles de lot. Par conséquent, les machines et les installations doivent être réactives et flexibles. Le secteur exige des temps de mise en train courts, des changements de produits, de quantités et de formats ainsi que des concepts modulaires permettant de recombinaison ou étendre les lignes de production et d'emballage.

Améliorer l'efficacité de l'installation

Le spécialiste des machines d'emballage Theegarten-Pactec présentera un tout nouveau produit à l'occasion de l'interpack 2020. « Notre nouvelle machine d'emballage combine dix différents types d'emballage en un et instaure une nouvelle valeur de référence dans le domaine des emballages primaires », annonce Steffen Hamelmann, chef de Marketing et Ressources Humaines chez Theegarten-Pactec. « L'échange simplifié entre les modules spécifiques pour les différents types d'emballage permet à la machine de passer d'un type d'emballage à un autre. De plus, la machine nouvellement développée augmente également considérablement la production maximale : d'environ 1200 produits emballés par minute à 1800 produits par minute, en fonction de la taille du produit et du type d'emballage. »



Photo 2



Les machines d'emballage pour le segment confiserie et boulangerie deviennent encore plus efficaces et intuitives grâce à des développements logiciels modernes. Photo : Theegarten-Pactec

Pour la première fois, le leader mondial dans le segment des emballages primaires des petits produits de confiserie s'engagera dans une nouvelle



**interpack
alliance**

MADE FOR TOMORROW

INTERPACKALLIANCE.COM

voie lors de l'interpack 2020 et présentera une solution pour l'emballage secondaire. Car dans le passé, la haute performance des machines a souvent mené à des problèmes aux interfaces avec les emballages en aval. La nouvelle installation a été spécialement conçue pour être connectée directement aux systèmes d'emballage primaires de Theegarten-Pactec et permettra ainsi d'améliorer l'efficacité du système complet d'emballage primaire et secondaire.

Ralf Schäffer, directeur commercial et membre de la direction chez le fabricant de machines spéciales pour l'industrie de la confiserie Sollich KG, connaît exactement les défis pour la production qu'entraînent les souhaits des consommateurs en ce qui concerne une plus grande variété. « La grande variété de produits de confiserie rend la production en série de machines presque impossible. Le défi consiste à rester flexible malgré l'augmentation de l'automatisation et les changements rapides », explique Schäffer. L'entreprise familiale Sollich prend en considération les souhaits de ses clients ainsi que les exigences particulières envers le produit, qui peuvent même donner lieu une toute nouvelle conception. Il convient également de respecter les délais de livraison courts.



Messe
Düsseldorf

Marché pour les machines de confiserie

Le segment de la fabrication de machines de confiserie se démarque par son haut degré de spécialisation et un savoir-faire technique considérable. Il n'est pas rare d'être confronté à de fortes fluctuations à l'international, car l'industrie dépend fortement des grands projets. En 2018, le volume total des machines de confiserie à l'international était de 972 millions euros selon les informations de l'association allemande des constructeurs de machines et d'équipements (VDMA). Les fabricants d'installations allemands sont en tête du commerce à l'exportation, avec 35 pour cent des parts du marché. Les Pays-Bas se retrouvent en deuxième place avec 16 pour cent des parts du marché, et l'Italie se place 3e avec 14 pour cent.

Photo 3



La production saisonnière ne cesse d'augmenter dans le segment de la confiserie, ce pourquoi les produits sortent de plus en plus tôt sur le marché et les confiseries de Pâques sont déjà en vente au début de l'année. Photo : Theegarten-Pactec

Depuis 2016, les producteurs de machines de confiserie allemands ont enregistré une croissance considérable des livraisons vers l'Afrique ainsi que le Proche et Moyen Orient. En raison de la globalisation, les emballages de protection pour les confiseries de qualité ont gagné en importance, lesquels doivent souvent être spécialement adaptés aux besoins particuliers des conditions climatiques les plus difficiles. Outre l'aspect visuel de l'emballage, un conditionnement hermétique et dense est particulièrement important pour une protection optimale du produit. Des entreprises telles que Theegarten-Pactec travaillent actuellement sur une solution permettant à l'avenir d'offrir suffisamment de protection pour les produits dans les zones climatiques tropicales, et pas uniquement pour les sachets tubulaires.



Photo 4



Différents produits nécessitent différents concepts de fabrication et d'emballage. Photo : Sollich KG



**interpack
alliance**

MADE FOR TOMORROW

INTERPACKALLIANCE.COM

Protection et hygiène

Une thématique toujours aussi dominante dans le secteur de la confiserie et de la boulangerie est celle des conditions de production sûres et hygiéniques. Sous le mot d'ordre Hygienic Design, les machines et installations sont développées selon les exigences les plus élevées en termes de fabrication impeccable et dans le respect des normes et directives internationales. Ainsi, on évite dans la construction en particulier les coins et les cavités dans lesquels des restes de produits, des microorganismes ou de la saleté risquent de s'accumuler. Cela permet de minimiser le nettoyage, de réduire les temps d'arrêt et de minimiser les gaspillages de matériaux, tout en augmentant la productivité des installations. Les processus CIP (Cleaning in Place) ont gagné en popularité au cours des dernières années. Des capteurs CIP spéciaux indiquent quand une machine doit être nettoyée. Cela permet d'éviter les processus de nettoyage compliqués et superflus et ainsi d'économiser de l'eau, du produit de nettoyage et de l'énergie, et ainsi des frais.

Les produits de boulangerie en particulier sont soumis à des conditions hygiéniques très strictes. En effet, les produits de boulangerie et, en particulier, le pain, sont un milieu idéal pour le développement de la moisissure. La moisissure est toujours le fruit d'une recontamination, car tous les produits de boulangerie quittent le four exempts de germes.

Des processus spéciaux et le bon emballage peuvent prolonger la durée de conservation des produits de boulangerie de sorte à ce que le pain emballé industriellement puisse être conservé jusqu'à trois semaines. Pour les viennoiseries et les petits pains précuits, les boulangeries industrielles utilisent l'échange d'atmosphère dans les emballages tubulaires pour une plus longue durée de vie. La teneur en oxygène dans l'emballage est remplacée dans l'emballage par des gaz sans oxygène.



Messe
Düsseldorf



**interpack
alliance**

MADE FOR TOMORROW

INTERPACKALLIANCE.COM

Photo 5



Dans la production de produits de boulangerie, les personnes et les installations sont soumises aux conditions hygiéniques les plus strictes.

Photo : Bühler Group

Un autre processus est celui de la pasteurisation. La température de cuisson dans le four est maintenue à 75 degrés Celsius sur une longue période. En principe, ce processus est combiné au sachet en polyéthylène usuel à fermeture à clip. Il permet d'éviter les pressions trop élevées et ainsi le gonflement du sachet pendant le processus de pasteurisation. Il est également facile à ouvrir et à fermer.



Messe
Düsseldorf

À l'avenir, la sécurité des aliments va continuer à gagner en importance en raison de la globalisation grandissante, des chaînes de valeur de plus en plus complexes ainsi que des nouvelles habitudes de consommation des consommateurs. Le changement climatique aura également une influence sur la sécurité des produits alimentaires. Cela s'applique en particulier aux régions où les changements de température en rapport avec la production, le stockage et la distribution de produits alimentaires influencent les risques pour la sécurité des produits alimentaires. Ces facteurs ainsi que la croissance démographique s'accompagnent de nouveaux défis pour la sécurité globale des produits alimentaires. Les producteurs et transformateurs de l'industrie alimentaire sont alors d'autant plus responsables de produire des aliments sûrs et durables.

Ainsi, grâce à la numérisation et à l'automatisation, les machines de boulangerie se laissent également adapter de plus en plus efficacement et



**interpack
alliance**

MADE FOR TOMORROW

INTERPACKALLIANCE.COM

flexiblement à la restauration rapide en hausse. En conséquence des habitudes alimentaires et de consommation modifiées et l'augmentation du nombre d'emballages pour portions individuelles, la production des machines de boulangerie est également à la hausse dans le monde entier. Ainsi, le volume du commerce extérieur international pour les machines de boulangerie, fours non-électriques inclus, était de plus de 2,7 milliards d'euros en 2018 d'après les informations de la VDMA. L'Italie, avec 31 pour cent des parts de marché, est le plus grand fabricant et exportateur au monde de machines de boulangerie, machines à fabriquer les pâtes incluses. Avec une part de marché d'onze pour cent, les producteurs des machines allemands se haussent à la deuxième place et les Pays-Bas décrochent la médaille de bronze à sept pour cent.

Solutions durables

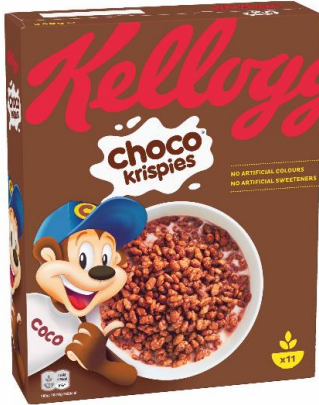
La fabrication et l'emballage durables de produits de confiserie et de boulangerie sont en tête de l'ordre du jour de tous les acteurs de l'industrie. La population mondiale qui s'élèvera à près de 10 milliards d'ici l'année 2050 et le réchauffement climatique rendent les besoins en solutions de plus en plus pressants - et elles existent déjà, comme nous le découvrirons à l'interpack 2020.



Messe
Düsseldorf

Ainsi, le groupe mondial Bühler propose entre autres la solution de moulins industriels Mill E3. Grâce au convoyeur tubulaire TUBO, au système de broyage intégré et à la table à écluse modulaire, cette solution nécessite 30 pour cent moins de place et 10 pour cent moins d'énergie tout en augmentant le rendement de plusieurs pour cent. Les fours modernes tels que ceux de Franz Haas SWAKT-Eco pour les gaufrettes plates et creuses sont également en mesure de baisser la consommation en gaz de plus 30 pour cent et les émissions de plus de 90 pour cent.

Photo 6



*Kellogg fait don des produits ne pouvant plus être introduits dans la chaîne alimentaire. De plus, les déchets de produits alimentaires issus de la production en Angleterre sont déjà utilisés pour la production de bière.
Photo : Kellogg*

Bühler, entre autres, a prouvé dans le cadre de ses Networking Days 2019 que l'industrie était prête à assumer la responsabilité et de faire partie de la solution pour un monde durable dans lequel les gaspillages et les pertes de produits alimentaires seront réduits à un minimum. Ian Roberts confirme ce fait ainsi : « Nous devons modifier radicalement notre comportement en tant que secteur, en tant qu'entreprise et en tant que particulier. » C'est pourquoi l'entreprise a décidé d'augmenter ses objectifs de durabilité et d'y ajouter l'aspect de l'eau. Bühler vise à rendre sa prochaine génération de solutions de processus plus économique de 50 pour cent. Cela signifie : consommer 50 pour cent moins d'énergie et 50 pour cent moins d'eau, et produire 50 pour cent moins de déchets. Bühler montre ainsi le bon exemple au sein de la branche de la confiserie et de la boulangerie. De telles solutions durables sont requises pour atteindre les objectifs climatiques mondiaux. Pour ce faire, il est crucial d'utiliser encore plus intensivement les technologies numériques et d'établir des partenariats réussis avec les clients, fournisseurs et start-ups.



13 065 caractères (espaces incluses)



**interpack
alliance**

MADE FOR TOMORROW

INTERPACKALLIANCE.COM

Auteur : Melanie Streich

Service de presse interpack 2020

Sebastian Pflügge (Senior Manager Press & PR)

Apostolos Hatzigiannidis (Junior Manager Press & PR)

Tél. : +49 (0) 211/4560-464/-544

Fax : +49 (0) 211/4560-8548

[E-mail : PflueggeS@messe-duesseldorf.de](mailto:PflueggeS@messe-duesseldorf.de),

HatzigiannidisA@messe-duesseldorf.de



Messe
Düsseldorf