

Bouchage pour les huiles : toujours plus de praticité

Praticité et allègement, telles semblent être les priorités des marques et des fournisseurs de bouchages spécialement adaptés aux huiles, vinaigres ou sauces. Les bouchons à double flux gagnent toujours plus de parts de marché sur le segment mature des huiles alimentaires.

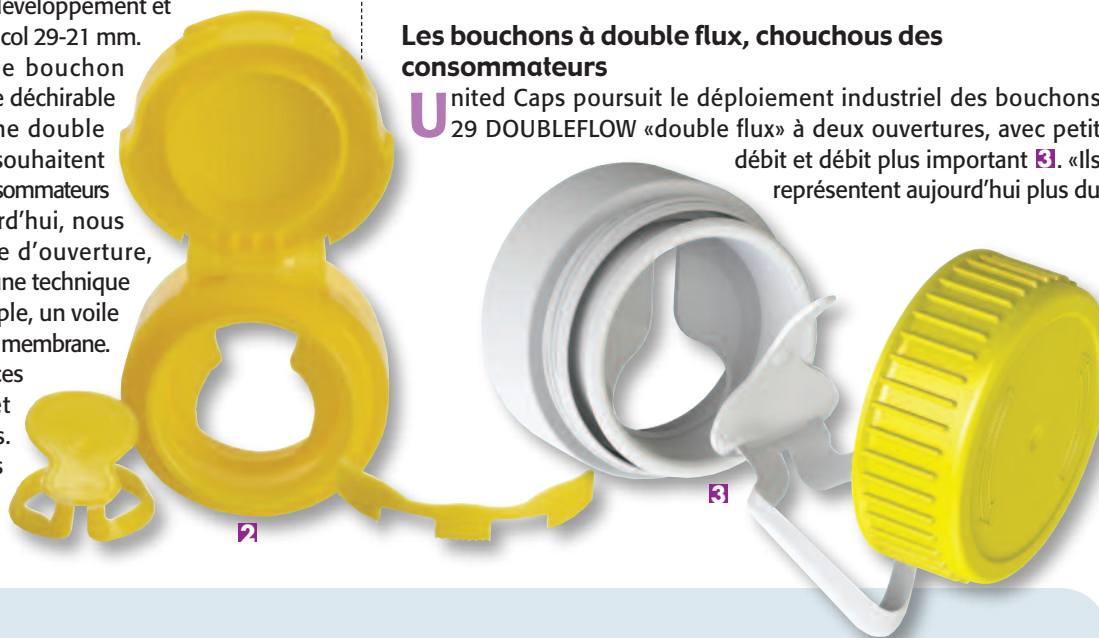
Marché mature, le rayon huiles et vinaigres a connu un rebond ces derniers mois, tiré par les périodes de confinement sur le marché européen. «Pendant cette crise sanitaire, nous constatons une augmentation de la consommation d'huile, surtout dans les pays d'Europe du sud et de l'Est. Par conséquent, cela génère une augmentation des ventes de bouchons de grande consommation. Et cette dynamique de croissance continue», remarque Benoit Henckes, pdg de **United Caps**, qui vient d'intégrer le fournisseur **Embalatap**. Racheté en 2018, il est très actif sur ce secteur et vient renforcer le portefeuille produits et clients de United Caps. Embalatap apporte de nouveaux produits comme le 29 VINJET  : très vendu en Europe du sud, ce bouchage est bien représentatif des besoins permanents en praticité. Selon le contenu, il est en effet doté d'un seul orifice de versement (pour les vinaigres de vin blanc ou rouge) ou de quatre (vinaigre balsamique, sauces, assaisonnements).

En parallèle, United Caps poursuit le développement et la modernisation de ses gammes pour col 29-21 mm. Le fabricant vient de concevoir le bouchon «29 CLICK TE», doté d'une membrane déchirable et d'une bande inviolable pour une double protection . «Souvent les clients souhaitent garder la membrane qui sécurise les consommateurs en garantissant l'étanchéité. Aujourd'hui, nous réussissons à mieux doser la force d'ouverture, d'arrachage de la membrane grâce à une technique de fabrication plus précise. Par exemple, un voile de plastique mince fait le pourtour de la membrane. Il est possible de diminuer les tolérances grâce aux nouvelles machines et matières», explique Benoit Henckes. «Par ailleurs, nous allégeons les bouchons 29-21. Ils pèsent aujourd'hui 40% de moins qu'il y a dix ans. Le fait

d'alléger la bouteille également ajoute un challenge, car plus celle-ci est légère, moins elle encaisse les vibrations, les chocs, et plus l'étanchéité du bouchon est soumise à rude épreuve», ajoute-t-il. Lentement, mais sûrement, les clients passent des bouchons en bague 29-21 mm à ceux en 26-21. «C'est une économie de matière tant au niveau du col que du bouchon. Nous avons récemment lancé un bouchon à charnière avec membrane en 26-21, et voulons décliner nos différents modèles dans ce format, car la tendance va perdurer. Cela se fera au gré des modifications de col chez nos clients, qui doivent changer leur ligne de conditionnement. En effet, ces bouchons en 26-21 mm sont plus légers : ceux de notre nouvelle gamme 26 Family pèsent moins d'un gramme. Ils nécessitent donc un outillage plus précis, une matière adaptée plus rigide – en général il s'agit d'un grade spécifique de PE», souligne-t-il.

Les bouchons à double flux, chouchous des consommateurs

United Caps poursuit le déploiement industriel des bouchons 29 DOUBLEFLOW «double flux» à deux ouvertures, avec petit débit et débit plus important . «Ils représentent aujourd'hui plus du



Edible oil caps: focus on functionality

Functionality and light-weighting seem to be a priority for brands and suppliers of caps aiming at edible oils, vinegars and salad dressings. Double flow caps are gaining market shares on the oil segment. **Aptar Food+Beverage** has launched Maestro, its first food cap for such products. This tethered cap features easy-to-open, portion control, and drip free benefits. Besides, suppliers focus on light-weighting: **United Caps** has for instance conceived the 26 Family range caps, weighting in as less as one gram. Finally, the spray seduces the oil shelves abroad, **Lindal** launches its new Olive oil dispenser.

quart des bouchages que nous produisons pour les huiles comestibles, et nous les fabriquons désormais dans nos deux usines en Espagne et en Hongrie», relève Benoît Henckes.

Aptar Food+Beverage rejoint ce segment avec une première pour le groupe : le bouchon Maestro, en 26-21 mm, à destination des huiles, vinaigres ou encore des sauces pour salades **4**. «La création de ce bouchage provient de l'observation des consommateurs. Cela nous a permis de réaliser que souvent, sur les bouchages existants, la membrane de sécurité est difficile à retirer. Les consommateurs recherchent de la praticité : pouvoir verser la quantité souhaitée, le plus proprement possible – sans goutte qui coule le long de la bouteille... Ils veulent aussi plus de confort dans la manipulation, pouvoir éventuellement utiliser une seule main», résume Linda Heim, responsable du développement Food sur la zone EMEA pour Aptar Food+ Beverage.

Le bouchon Maestro, en deux pièces snapées, a donc été conçu pour répondre à ces besoins afin que «les consommateurs puissent se concentrer uniquement sur leur cuisine», ajoute-t-elle. Le dosage se veut intuitif, avec deux orifices distincts spécialement découpés pour réguler



Le spray séduit le rayon des



Lindal fabrique des diffuseurs aérosols destinés aux huiles alimentaires. Son diffuseur phare, Cozy, est équipé d'une buse brevetée spécialement conçue pour les huiles. Elle permet d'avoir trois types de spray en fonction de la pression du doigt sur le diffuseur : en jet, en spray fin, ou en goutte à goutte. Le groupe a lancé en septembre dernier un nouveau diffuseur, Olive, pour compléter sa gamme destinée aux huiles alimentaires et répondre à une demande exponentielle

le flux du produit. Au centre du bouchon, un troisième orifice assure un retour d'air pour éviter un effet retour sonore et permettre un flux constant, régulier, sans à-coup. Le bec verseur est dessiné en forme de goutte, intégrant une lèvre retroussée sur les cotés et à l'avant pour une fonctionnalité



Lesieur améliore ses bouteilles et stop-gouttes

Côté praticité, la marque **Lesieur**, filiale du groupe **Avril**, a régulièrement innové : en 2013 elle lançait un flacon souple avec un bouchage intégrant une valve pour créer un effet «stop-goutte». Cette nouveauté, sur quatre familles de produits (Fleur de colza, Isio 4, Cœur de tournesol, Duo Beurre-Huile), avait rencontré un franc succès auprès des consommateurs, avec des ventes multipliées par 5 dès 2014. En 2017, la marque a testé chez un distributeur un flacon semi-rigide doté d'un applicateur en silicone, «l'étal huile», sur les huiles Isio 4 et Cœur de Tournesol. Cet embout permettait d'étaler l'huile de façon homogène dans la poêle – y compris chaude – par pression sur le corps du flacon. Une innovation technologique que la marque n'a finalement pas lancé suite au test... Dans le cadre de son plan d'action 2020-2023, détaillant ses engagements RSE, la marque a dévoilé ses nouvelles bouteilles 100% rPET sur ses références «huiles de graines» et des emballages 100% recyclables sur toutes les références huiles, notamment grâce à la suppression de l'opercule. Ils intégreront 20% de plastique recyclé et seront allégés de plus de 24%. Par ailleurs, Lesieur projette de souffler directement sur ses sites de production français les flacons munis de la valve «stop-goutte». Objectif : réduire ainsi chaque année par 9 le nombre de camions sur les routes assurant l'approvisionnement des préformes. Le fabricant s'engage en outre à remplacer les valves doseuses afin qu'elles soient totalement compatibles avec les procédés de tri et de recyclage en France.



huiles à l'étranger



pour ce type d'élément. Olive est proposé avec la même buse que Cozy, et également composé d'un surmoulage avec une partie en TPE sur le poussoir. «Le marché des huiles alimentaires en spray est en plein boom principalement aux Etats-Unis, en Amérique latine, en Italie ou en Espagne. Cette tendance a démarré avec l'huile d'olive. C'est en effet très pratique car le spray permet de bien répartir l'huile, et limite la consommation du gras», remarque Kashif Choudhry, responsable marketing du groupe. En France, ce type de bouchage

est peu visible et reste pour l'instant limité aux marques de niche.



© CcNutrax

anti-goutte lorsque l'utilisateur remonte la bouteille après avoir versé le produit. Côté visuel, le bec verseur est surélevé et coloré, fermé par un capot transparent qui reste attaché au bouchon afin d'éliminer toute pièce détachable. Ce capot s'ouvre à 210°, puis se bloque grâce à une petite ailette. «Nous avons fait le choix de ne pas ajouter de membrane. Nous avons fait des recherches pour que la combinaison du verseur, en PE, et du corps du bouchage en PP – également transparent, comme le capot – garantissent l'étanchéité grâce à la cohésion des deux matériaux. En outre, l'intérieur du capot reprend la forme de goutte du verseur, et vient l'épouser pour renforcer l'étanchéité»,



**Retrouvez
tous les jours
l'actualité,
en accès libre,
avec les e.bonus sur
emballagedigest.com**

Sur ce marché mature, où il est difficile de percevoir le coté innovant ou premium des bouchages, cette nouvelle solution pourrait trouver sa place.

décrit Linda Heim. Des ponts à l'avant du bouchon se déchirent automatiquement lorsque la bouteille est ouverte pour la première fois. Avec ce bouchon pesant 3 grammes, bientôt disponible à l'industrialisation, Aptar Food+Beverage espère aussi moderniser le segment et attirer l'œil des consommateurs : «pour se démarquer en linéaires, les marques pourront jouer avec les couleurs et la transparence du capot. Mais il peut être aussi totalement opaque si besoin», note Linda Heim.

L. Bonnet

Actipack

Pots et flacons en PET & RPET



www.actipack.eu

Standard ou personnalisés,
nous développons et
fabriquons vos
emballages

Groupe
AXIUM

**LP LOIRE PLASTIC
INDUSTRIE**

Bouchons et capsules en PP & PCR PP



www.loireplastic.eu