

QUELQUES EMBALLAGES ET DES NOUVEAUTÉS SUR LA COMMERCIALISATION PRÉSENTÉS À FRUIT LOGISTICA 2010

Comme il a été mentionné dans le dernier bulletin, la foire Fruit Logistica est principalement consacrée à l'emballage et aux nouveaux procédés de transformation et de mise en marché des produits horticoles. La stagnation du marché au cours des dernières années pour certains produits comme la pomme de terre a donné un coup de pouce au développement des quatrième et cinquième gammes. Les transformations des produits commercialisés sous ces gammes prennent en considération les exigences des consommateurs et les nouvelles tendances dans l'alimentation, notamment la recherche d'aliments de plus en plus sains, dépourvus d'additif et affichant des allégations santé et environnementales. D'ailleurs, une attention particulière est portée au type de matière première utilisée pour la fabrication de l'emballage (matière recyclée, biodégradable, etc.).

Plusieurs techniques de promotion étaient aussi à l'ordre du jour de cet événement. En plus de la campagne encourageant la consommation de cinq portions de fruits et légumes par jour, d'autres opérations de promotion mettent de l'avant les bonnes pratiques agricoles, le respect de l'environnement, la création de l'emploi, etc.

Pomme de terre

L'emballage de la pomme de terre de table, au Québec, consiste principalement de sacs en papier ou en plastique de quelques microns d'épaisseur. Celui présenté à Fruit Logistica est en plastique fin (une épaisseur inférieure à celle qu'on rencontre localement) avec une grande proportion de sa surface sous forme de filet. La photo ci-contre montre l'apparence de ce type d'emballage qui offre une grande transparence et donne une très bonne idée de la qualité des pommes de terre qu'il contient.



Emballage plus fin et offrant plus de transparence

Quant à l'industrie de la transformation de la pomme de terre au Québec, elle vise principalement la mise en marché de croustilles et de pommes de terre congelées. Bien qu'on commence à voir des pommes de terre en purée ou bouillies dans les magasins de détail, la part relative de ces formes demeure négligeable par rapport à l'offre classique.

Ces derniers types de transformation semblent populaires en Europe depuis deux ans. Les pommes de terre cuites sont emballées sous vide et vendues sous plusieurs formes : entières (de divers calibres) ou tranchées. Cette distribution de pommes de terre non frites est privilégiée sur le plan de la santé. Certains emballages offrent des pommes de terre cuites et assaisonnées. Selon les exposants, l'essor que connaît ce type de produit pourrait contrebalancer la tendance à la baisse de la consommation de pommes de terre.

La durée de cuisson (ou de réchauffement) des pommes de terre distribuées ainsi ne prend que quelques secondes au four à micro-ondes ou quelques minutes dans le four d'une cuisinière.

Les photos suivantes illustrent cette gamme de mise en marché :



Pommes de terre cuites et tranchées



Pommes de terre cuites entières



Pommes de terre cuites et assaisonnées

Le concombre

La production de concombre de transformation a connu une baisse au Québec au cours des dernières années. Celle-ci est attribuable, entre autres, à l'absence de nouveaux débouchés de transformation et de modes de conservation du produit transformé.

Une nouvelle technique de préparation et de commercialisation des concombres frais est actuellement mise de l'avant en Europe. Il s'agit de concombres frais coupés, prêts à être utilisés directement (en salade ou pour d'autres recettes). Bien que cette forme n'offre pas la meilleure durée de conservation du produit, elle peut constituer une issue potentielle de commercialisation du concombre auprès des services alimentaires (hôtels, restaurants et institutions).

La photo qui suit montre un échantillon de format de mise en marché (à noter que cette photo a été prise après quelques jours d'exposition à une température ambiante qui était loin d'être adéquate pour la conservation du produit). Il faut prendre en considération que le concombre ainsi emballé ne contient pas d'agent de conservation.



Concombres crus coupés en dés

Les produits biologiques

Plusieurs exposants actifs dans la commercialisation de produits biologiques estiment que la demande pour ces produits est à la hausse en Europe et particulièrement en France. Le secteur du biologique connaît d'ailleurs une problématique de l'offre qui ne répond pas à la demande. Ces exposants estiment également que le niveau de consommation demeurera élevé malgré la récession économique et que le prix des produits biologiques restera supérieur à celui des produits ordinaires.

Ces produits se distinguent des produits ordinaires, entre autres, par l'emballage. À titre d'exemple, les pommes et les carottes biologiques sont présentées dans des emballages dont la pellicule plastique imite la forme d'un filet (alors qu'elle n'est pas perforée). En plus d'offrir une perception différente du produit, ce type de plastique semble avoir fait ses preuves quant à la préservation de l'humidité et, par conséquent, des caractéristiques physicochimiques des fruits et légumes, ce qui allongerait la durée de vie sur les tablettes. Les deux photos suivantes montrent ce type d'emballage pour les pommes et les carottes.



Emballages démarquant les produits biologiques



Quelle que soit la forme de l'emballage, ses caractéristiques écologiques et physiques (recyclable, biodégradable, etc.) sont des critères incontournables de l'appréciation du contenu.

Les pommes

La Pologne a développé un potentiel de production de pommes qui pourrait nuire à tous les producteurs de l'Union européenne. Les coûts de production en Pologne sont relativement bas, comparés à ceux des autres pays de l'Union, ce qui est principalement attribuable au coût de la main-d'œuvre.

Les producteurs français se plaignent de l'impact de cet état de choses. Les coûts de production en France sont élevés et les prix sont à la baisse, même pour les pommes françaises ayant une appellation d'origine contrôlée (AOC) ! Cette niche de marché qui a fait la fierté des producteurs — qui ont réussi à valoriser leurs pommes en garantissant un certain niveau de prix — n'est pas la seule à être touchée.

Il faut noter que la variété Gala semble avoir été privilégiée dans le choix des cultivars à implanter en Europe, particulièrement en Pologne. Un exposant polonais estime que, dans quelques années, la Gala polonaise sera plus présente sur le marché nord-américain que celle en provenance de l'état de Washington.

Pour contrer cette tendance, la formule des segments de haut de gamme des pommes, développée depuis quelques années, semble être la solution. On donne en exemple la variété « club » Pink Lady, qui garde toujours sa suprématie en Europe et particulièrement en France, devant les variétés Tentation, Honey Crunch, Jazz, RubINETTE, etc. Selon la responsable du commerce et marketing de l'association Pink Lady, des campagnes de promotion communes (à plusieurs producteurs de différents pays) ainsi qu'une présence à toutes les expositions en Europe seraient les points forts de cette variété.

Les emballages européens se distinguent de ceux utilisés au Québec. L'emballage biodégradable individuel ou pour paquet de deux, trois ou quatre pommes contribue à la disponibilité des pommes dans plusieurs circuits de distribution.



L'emballage biodégradable individuel des pommes



Les tomates

Les tomates cerise tentent d'emprunter de nouveaux circuits de distribution et d'atteindre une nouvelle clientèle. La tendance de vendre les tomates comme un accompagnement de repas ou de collation gagne du terrain aussi bien au Québec qu'en Europe. Pour valoriser davantage cette tendance, les tomates sont distribuées dans un emballage de format similaire à un contenant de barbotine (*slush*). Ce format a plus de chance de toucher une clientèle composée d'écoliers ou de jeunes adolescents. Les photos suivantes illustrent cet emballage.



Emballage des tomates cerises dans des petits contenants faciles à transporter et attrayants pour les enfants.



Les fraises

Un nouvel emballage offert par une entreprise espagnole est basé sur la combinaison de carton et de plastique. Il semble que cet emballage soit populaire. La représentante de l'entreprise a mentionné que cette approche combinée plutôt que d'utiliser exclusivement du plastique mise sur l'idée que les emballages en papier biodégradable plus rapidement. La section contenant du plastique transparent est relativement petite par rapport à l'ensemble de l'emballage et sert seulement à donner un aperçu du fruit emballé afin de juger de sa qualité. Les deux photos suivantes présentent un exemple de cet emballage, qui rappelle la campagne de promotion de consommation de fruits et légumes (en Espagne, 5 portions par jour) et porte une indication spécifiant que les fraises n'ont pas été traitées avec des pesticides.



Contenant biodégradable pour fraises exemptes de pesticides



Maïs sucré

Le mode de consommation du maïs sucré en Europe est différent de celui qu'on connaît au Québec. Les principales formes sous lesquelles on consomme le maïs sucré au Québec sont : en épis entiers achetés frais, congelé mélangé à d'autres légumes ou transformé (égrainé). Plusieurs exposants ont présenté une forme de distribution différente, où les épis entiers sont cuits à la vapeur et emballés sous vide dans une pellicule de plastique. Il suffit de chauffer les épis pour avoir l'équivalent du maïs sucré consommé en épluchette. On peut également l'apprêter avec d'autres aliments. D'ailleurs, une des suggestions du transformateur est de l'apprêter sur une brochette avec d'autres légumes ou des viandes à cuire sur le barbecue. Les deux photos suivantes montrent ce type d'emballage.



Épis de maïs sucré, cuits à la vapeur pour des brochettes



Asperge

Au Québec, l'asperge est le plus souvent distribuée en botte attachée avec deux rubans élastiques à deux niveaux (à l'extrémité et à la base de la pointe). Une autre façon d'emballer les asperges, pour une quantité équivalente, consiste à les présenter comme un bouquet dont la base est couverte (la circonférence de la coupe est cachée). Cet emballage est fabriqué à base de papier ou de plastique. Les deux photos suivantes illustrent cet emballage.



Petit bouquet d'asperges

Une autre forme de distribution d'asperges présentée par plusieurs exposants consiste d'un format regroupant trois unités attachées par un ruban ou une attache en plastique rigide. La taille du ménage peut jouer dans l'achat d'un format ou l'autre de ces emballages.



Emballage pour une recette spécifique

La tendance des contenants incluant un mélange de légumes prend de l'envergure. Ce mélange peut contenir 2 ou 3 variétés de légumes et fines herbes. Ce type d'emballage vise essentiellement à regrouper les légumes nécessaires à la préparation d'un seul repas (ou une recette). Par exemple, un emballage peut contenir deux carottes, une échalote et deux pommes de terre, le tout scellé sous vide pour constituer un seul paquet.



Mélange de légumes et fines herbes pouvant convenir à un repas.



La cinquième gamme présente, quant à elle, des produits qui sont déjà cuits et épicés pour consommation sans préparation. On y trouve aussi bien des poivrons et des aubergines que d'autres légumes. C'est un emballage multi-compartment contenant des légumes cuits et assaisonnés prêts à être mangés, selon les goûts des consommateurs. À titre d'exemple : un compartiment de poivron, un deuxième d'aubergine et un troisième d'oignon.



Contenant avec trois subdivisions de légumes cuits et assaisonnés.



Nous retrouvons également des carottes tranchées et assaisonnées prêtes à être directement servies comme accompagnement ou décoration dans un plat principal ou comme entrée. Ces carottes peuvent être douces ou épicées.



Carottes tranchées, cuites et assaisonnées

Les fines herbes

Selon des importateurs, il y a une demande soutenue pour les fines herbes en Europe. Le multiculturalisme de l'Europe fait du vieux continent un bassin d'utilisation potentielle des fines herbes. Certains pays trouvent ainsi un marché potentiel. Selon ces mêmes importateurs, les principaux joueurs sur ce marché proviennent principalement de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique latine. Les productions ne sont souvent pas intensives, les produits se transportent bien, car les échanges se font par petites quantités qui se transportent bien et le prix est alléchant. C'est un créneau qui semble avoir de l'avenir en Europe.

Le bleuet

La demande pour le bleuet est bonne en Europe. C'est ce qui a poussé des producteurs-exportateurs espagnols à se lancer dans cette production. La proximité du Maroc, ses coûts de production nettement plus bas qu'en Europe et les conditions climatiques favorables dans certaines de ses régions, ont incité les Espagnols à implanter des bleuetières au Maroc, sachant que la distance qui sépare les deux pays est à peine de 14 km par le détroit de Gibraltar.

Une entreprise exposante a déjà ses premiers 120 hectares en production. D'ailleurs, plusieurs autres légumes et fruits sont de plus en plus produits au Maroc pour être transformés et exportés en Europe par la suite. Le Maroc devient un « prête-terre » pour de nouvelles productions qui ne faisaient pas partie du paysage agricole local.

Par : Salah Zoghalmi, M.Sc., agronome
Coordonnateur de l'Observatoire horticole

salahzoghalmi@upa.qc.ca

450 679-0540, poste 8832