

Bien emballer ses produits alimentaires

Le guide complet
pour vos expéditions



AU PROGRAMME



01

Enjeux
de ce guide

02

Règles d'or du
conditionnement

03

Conseils sur
l'emballage

04

Sur-emballages
carton

05

Spécificités
Chronofresh

06

Produits de
la mer

07

Huîtres

08

Pâtisseries

09

Produits sensibles
au froid

10

Contenants
en verre

11

Box repas



Les enjeux de ce guide

01 INTRODUCTION

Emballer correctement vos produits alimentaires est une étape cruciale pour garantir l'intégrité de vos marchandises mais aussi pour l'image de marque que vous laissez auprès de vos clients.

L'acheminement et la livraison de vos produits sont sujets à manutention, c'est pourquoi nous avons créé un guide reprenant les bonnes pratiques pour conditionner vos colis.

Types d'emballages à privilégier, disposition des produits à l'intérieur du carton, éléments de calage pour sécuriser l'envoi, nous vous partageons toutes nos astuces pour une expérience de livraison réussie.

30

c'est le nombre de fois où un colis est manipulé lors de la phase logistique.

58 %

des consommateurs recevant un produit endommagé d'un e-commerçant ne commanderont plus chez ce dernier.

Source : Smurfit Kappa

Les étapes d'une livraison réussie



Un conditionnement efficace avec un emballage adapté.



Des produits protégés des manipulations lors du transport.



Moins d'incidents de livraison (casse, litige).



Une livraison réussie dans les délais.



Meilleure expérience de livraison.

Les règles d'or du conditionnement

Vous retrouverez ici les grands principes à appliquer pour un conditionnement idéal de vos produits :

Bonnes pratiques

- Utiliser un emballage de qualité et ce d'autant plus lorsque les produits sont fragiles et/ou lourds.
- Choisir la bonne taille, un emballage ne doit être ni trop grand ni trop chargé. (risque d'avarie pendant le transport et gaspillage de carton.)

Erreurs à éviter

- Laisser du vide dans un emballage (voir éléments de calage p7).
- Réutiliser les cartons abîmés, car ils perdent de leur rigidité à chaque envoi et donc leur capacité à protéger les marchandises.



Optimiser le remplissage en évitant le vide dans son colis s'inscrit dans une démarche de développement durable.

sur l'emballage



L'emballage primaire

- Il doit être étanche afin d'éviter des risques d'écoulement.
- Les emballages épousant la forme des produits sont à privilégier.

L'emballage secondaire

- Choisir un carton double cannelure au minimum, voire triple cannelure, adapté au poids des colis et à la fragilité des emballages primaires (verre, ...) et des produits alimentaires.
- Adapter le volume intérieur au volume occupé par les produits alimentaires, et dans tous les cas combler le vide avec des éléments de calage.

Double cannelure

Triple cannelure

Bien préparer son colis

Recommandations

- Les produits doivent être bien calés dans le carton.
- Les produits les plus lourds vont au fond du carton et les plus fragiles au dessus.
- Indiquer la verticalité peut favoriser de meilleures conditions de transport. Écrire haut et bas avec des flèches sur l'extérieur du colis.



Champs d'application

- Tout type de produits alimentaires ne présentant pas de risque d'écoulement.
- Dimensions extérieures maximales d'un colis à voir dans les spécificités Chronofresh.

Pour finir :

- Fermez vos colis en forme de H.
- Etiquetez sur le dessus ou le côté les lettres de transport sur le colis pour permettre à nos agents de les identifier rapidement.



Quelques exemples

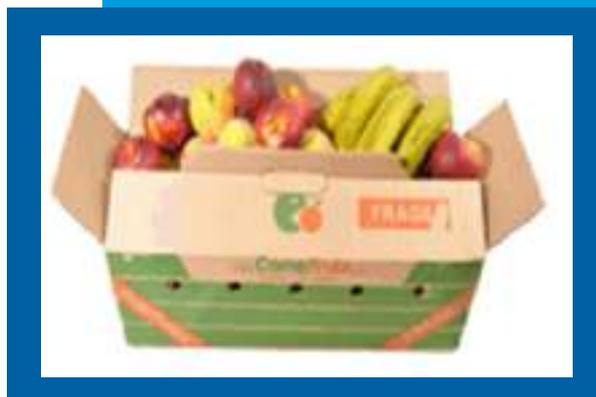
Fond automatique

- Rapide à monter.
- Sécurisé avec un fond solidifié.



Hauteur variable

- Adapté à différents volumes/produits.



Si vous utilisez des cartons avec des poignées veillez à la bonne qualité de l'emballage afin d'éviter leur déchirement.

Caisse avec aération

- Idéale pour les fruits et légumes.

Eléments de calage et de protection

Ces éléments sont essentiels, à la fois pour combler le vide dans les suremballages carton mais aussi pour protéger les produits alimentaires contre les chocs subis pendant leur transport et leur manutention.



Papier bulle classique et recyclé



Manchon en mousse



Papier Kraft

Flo-pak®



Frisure papier



Manchon carton (bocaux en verre)



Craisillon (bocaux en verre)

Spécificités Chronofresh

- Dimensions extérieures maximales d'un colis frais et surgelé :

(L) 60 x (l) 40 x (H) 40 cm*



- Dimensions extérieures maximales d'un colis à température ambiante :

**Longueur maximale 150 cm
et/ou 1(L) + 2 (H) + 2(l) = 300 cm**

- En point relais

L = 100 cm, L + 2H + 2l = 250 cm



- Le poids d'un colis doit être inférieur ou égal à 30 kg. Pour la livraison en relais le poids doit être inférieur ou égal à 20 kg.

*(L) : Longueur
(l) : largeur
(H) : Hauteur



Les produits de la mer

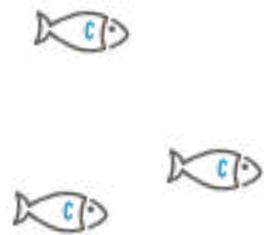
Les produits de la mer sont des produits sensibles qui doivent être transportés spécifiquement entre 0 et 2°C.* C'est pourquoi, nous demandons l'ajout d'une solution de froid et l'utilisation d'un emballage spécifique.

*règlement (CE) n°853/2004

Les produits concernés

✓ Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, crustacés et mollusques cuits et réfrigérés.

⊘ Les crustacés et mollusques vivants ne sont pas concernés par ces spécificités. Nous prenons en charge les autres produits de la mer en emballage standard entre 0-4°C.

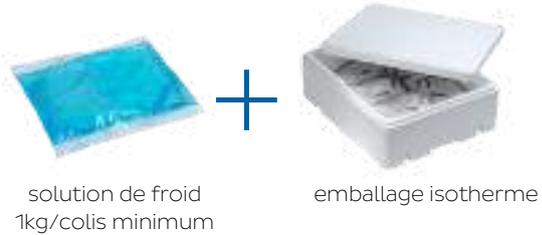


Ajout de solutions de froid

Utilisation d'une solution réfrigérante parmi nos solutions pré-qualifiées.

OU

Choix d'une autre solution soumise à la validation par nos équipes dédiées.



solution de froid 1kg/colis minimum

emballage isotherme

ET

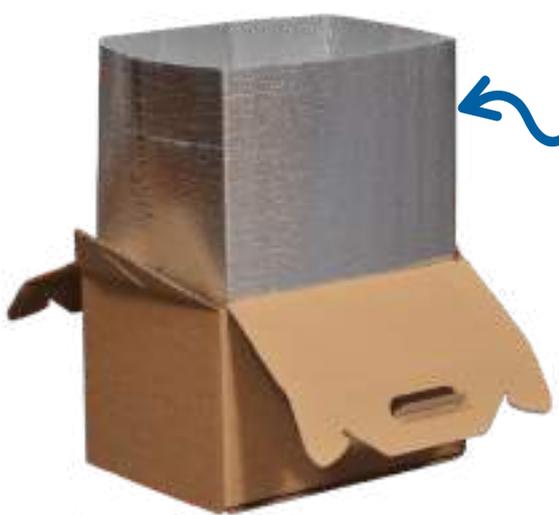
Emballage en polystyrène d'une épaisseur minimale de 20mm (ou emballage aux propriétés isothermes équivalentes, voir ci-après)

Alternatives au polystyrène

Des alternatives au polystyrène existent et offrent des performances isothermes équivalentes.

Tempguard™

Solution d'isolation thermique recyclable, à base de papier recyclé, pour l'expédition de produits périssables.



Les habillages ISOPRO

Mousse ISOPRO

Les emballages en mousse ISOPRO sont destinés à la protection de produits thermosensibles. Ils sont souvent utilisés pour l'expédition de produits frais ou surgelés dans le e-commerce agro-alimentaire.

Huîtres

Les huîtres demandent un emballage particulier afin d'être transportées dans les meilleures conditions. Sous forme de bourriche ou avec un emballage alternatif, voici comment les conditionner au mieux.

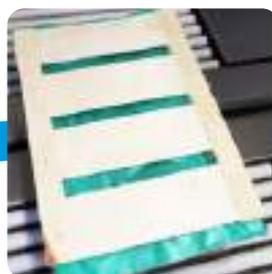


Comment bien conditionner vos bourriches ?

*Attention : un sac ne peut contenir qu'une seule bourriche.



1. Votre bourriche doit être de forme rectangulaire ou ronde.



2. Votre bourriche doit être fermée par un couvercle.

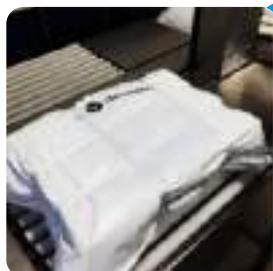


3. Un cerclage efficace doit entourer le contenant.



4. Pour assurer l'étanchéité de vos bourriches, l'utilisation des sacs à huîtres Chronofresh est indispensable. Ils sont fournis gratuitement et sont à commander [ici](#).

Retrouvez en vidéo le guide pour bien expédier ses bourriches :



5. Le pliage du sac doit épouser les formes de la bourriche et un cerclage efficace doit entourer l'ensemble.



6. La lettre de transport doit être posée à plat sur le dessus du colis pour assurer sa verticalité.

Les emballages alternatifs



Ici sont présentés des emballages alternatifs à la traditionnelle bourriche en bois et au sac plastique qui assure l'étanchéité.

Ils regroupent plusieurs intérêts :

- Stockage à plat (moins d'encombrement) et poids plus léger.
- Visibilité du contenu (couvercle transparent).

Champs d'application

- Huîtres transportées en frais (0/+4°C) de mai à septembre ou à température ambiante le reste de l'année.
- Alternatives aux traditionnelles bourriches en bois.

Pré-requis

- L'emballage doit assurer une parfaite étanchéité.



Les pâtisseries



Les pâtisseries sont des produits délicats qui doivent être emballés avec le plus grand soin pour résister aux manipulations durant le transport. Il existe des emballages spécifiques et des astuces qui permettent de les protéger au mieux.

Les produits concernés

- Gâteaux familiaux et individuels
- Gâteaux avec garnitures et/ou décorations
- Macarons



Recommandations

- Fixer chaque gâteau sur un support, cercle, carré ou rectangle, avec de la colle alimentaire (sirop de glucose).
- Pour le transport, conserver le support et le rhodoïd de chaque gâteau, pour le protéger au mieux.
- Le transport de gâteaux avec garnitures doit faire l'objet d'envois tests avant tout démarrage d'activité.

Emballages pour tartelettes et gâteaux individuels



Socle préformé avec
couvercle protecteur,
pour tartelette avec une
garniture proéminente.

Socle et couvercle
préformés, pour gâteau
sans garniture.



Emballages pour gâteaux entiers



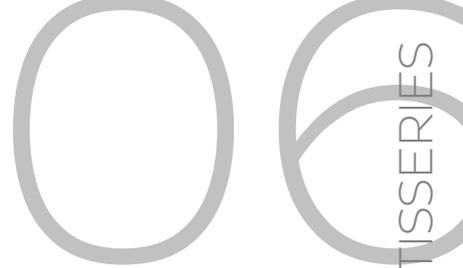
- Emballage en polystyrène avec couvercle amovible très protecteur.

- Boîte avec couvercle et trépied pour que le couvercle ne touche pas le haut du gâteau.



- Boîte avec couvercle et compartiment sur-mesure.
- Le gâteau est ainsi immobilisé, ce qui le protège contre les mouvements et les chocs éventuels.

Emballages pour mignardises



Pré-requis :
 Un plateau post-formé permettant leur calage.
 Un couvercle pour les protéger de l'écrasement.



Veillez à bien laisser un espace entre le couvercle et le produit pour ne pas risquer d'écraser les produits !



Produits sensibles au froid

Certains produits peuvent fortement se dégrader si certaines règles de température ne sont pas respectées.

Les produits les plus couramment rencontrés

- Plantes potagères feuillues (laitues, chicorées, cresson, mâche, pissenlit).
- Plantes aquatiques à chlorophylle (algues), avec des feuilles à faible consistance et/ou épaisseur.
- Fleurs comestibles et les herbes aromatiques fraîches (menthe, coriandre, basilic, ciboulette, thym, menthe poivrée, stévia, romarin, origan, aneth, cerfeuil, estragon, mélisse, etc.)
- Champignons de "luxe" type matsutake et truffes.



La préparation des colis doit se faire dans une pièce tempérée, afin que cet air "chaud" amoindrisse l'effet du froid lors de la prise en charge du colis par nos services.



Pour garder toutes leurs propriétés organoleptiques, ces produits doivent être conditionnés avec un emballage isotherme, par exemple :

- Caisse en polystyrène (30 mm d'épaisseur au moins).
- Caisse ou habillage du type ISOPRO®.

Contenants en verre



Pots
croisillons en carton.

Bouteilles de bière
calage partie haute et basse.



Recommandation

Pour limiter les risques de casse, utiliser des manchons en mousse et cartons.



Pots
séparateurs.

Panier de course/Box repas

Les box repas présentent les caractéristiques spécifiques :

- volumes importants (de 40 à 80 litres) et poids assez élevés (de 10 à 20 kg),
- contenus variés avec des produits denses et/ou fragiles.

Il est donc évident que leur disposition dans le suremballage carton doit être adéquate. De plus, des séparateurs et autres protections doivent à la fois caler les produits les plus lourds, éviter les chocs et protéger les plus fragiles.



Si vous transportez des oeufs, veillez à bien les caler avec des emballages spécifiques.





Chronofresh
3 Boulevard Romain Rolland, 75014 Paris
au capital de 4 701 200 €
509 210 472 RCS Paris