

Quelques bonnes raisons pour utiliser des emballages d'oeufs en fibre moulée

Les consommateurs préfèrent la fibre moulée.

- La fibre moulée est une matière chaleureuse, ergonomique et agréable au toucher.
- La fermeture click™ de Hartmann* facilite l'ouverture et la fermeture de la boîte.
- Ouverte ou fermée, la boîte reste stable.
- La fibre moulée est silencieuse et agréable à manipuler.
- L'oeuf est un produit naturel, la fibre moulée aussi. Ils s'associent tout naturellement.



- La fibre moulée est une matière naturelle*, le consommateur se sent responsable en l'achetant.
- La fibre moulée répond à la conscience de plus en plus élevée envers l'environnement.



La fibre moulée va au-delà des attentes du marché.

- Aujourd'hui la fibre moulée possède une gamme de couleurs très variées qui facilite la différenciation des produits dans le linéaire.
- Le consommateur reconnaît instantanément les marques dont l'emballage est coloré.
- Hartmann propose une gamme de différentes couleurs et de formes modernes s'appuyant sur des études de marché*.
- Les tendances sur le marché européen montrent que la fibre moulée est étroitement liée à une notion de qualité.
- Les grandes surfaces de communication sur les boîtes Hartmann permettent de promouvoir aussi bien les marques nationales que régionales et assurent aux consommateurs un maximum d'informations pertinentes.

Quelques bonnes raisons pour utiliser des emballages d'oeufs en fibre moulée

La fibre moulée est synonyme de développement durable.

- La matière première de la fibre moulée est renouvelable, neutre au niveau de l'émission de CO₂ et biodégradable, ce qui en font ses principaux avantages environnementaux*.
- Tous les produits Hartmann sont fabriqués à partir de papier recyclé. Le recyclage permet de sauvegarder des ressources

naturelles, de limiter les émissions diverses et aide à résoudre le problème de l'élimination des déchets.



- En terme de management de qualité (ISO 9001) et (ISO 14001)* tous les sites de production de Hartmann sont certifiés selon les standards européens et internationaux.
- Les pays européens favorisent fortement la fibre moulée en terme de taxe sur l'emballage*.
- Un emballage en fibre moulée est recyclable et biodégradable*, il est donc facile de s'en débarrasser.

Les boîtes Hartmann passent bien en machine.

- Les emballages Hartmann en fibre moulée sont développés et testés en collaboration avec les principaux fournisseurs de calibreuses.
- Les clients Hartmann préfèrent la fibre moulée parce que les boîtes passent mieux sur les machines automatiques à haute cadence.



- Hartmann propose un service complet quand les clients le demandent.
- Contrairement à d'autres emballages, la fibre moulée est préférée parce que le passage en machine est silencieux et le risque de blessure moindre.

Un produit naturel dans un emballage naturel.

- L'oeuf respire et transpire. Afin de permettre ce processus naturel sans conséquence sur la qualité de l'oeuf, l'oeuf a besoin d'un emballage qui respire et absorbe l'humidité.
- La fibre moulée absorbe la condensation quand il y a des changements de températures subits.

- Seule la fibre moulée crée un environnement sec qui évite la formation de moisissure.
- La fibre moulée enveloppe l'oeuf, le protège et absorbe les chocs grâce à ses qualités de compression.



* Pour de plus amples informations veuillez demander nos fiches techniques, nos études et certificats ou nous contacter directement sous le numéro : Tel.: +45 45 98 00 00, Email : sustainability@hartmann-packaging.com

Quelques bonnes raisons pour utiliser des emballages d'œufs en fibre moulée

Pas de condensation avec la fibre moulée

La formation de condensation est un processus physique difficile à prévenir. L'emballage en fibre moulée permet néanmoins de limiter les risques d'endommagement des œufs. L'emballage fabriqué à base de fibre moulée absorbante et respirante absorbe l'humidité et agit comme une seconde coquille de protection.

Environnement chaud

La
condensation
se forme ici



Environnement froid ou objet froid

La condensation se forme lorsque l'air se refroidit sur une surface froide. L'air plus froid peut stocker moins d'eau et évacue l'excès d'eau sous forme de condensation.

	Température extérieure	Température de l'œuf
1. À la pondaison	20/22°C	37-40°C
2. Transport vers le centre d'emballage a) réfrigération b) pas de réfrigération	5-8°C env. 18°C	20-22°C
3. Centre d'emballage	18/20°C	5-8°C env. 18°C
4. Transport vers le supermarché a) réfrigération b) pas de réfrigération	5-8°C env. 18°C	18-20°C
5. Supermarché a) réfrigération b) pas de réfrigération	5-8°C env. 18°C	5-8°C env. 18°C
6. Sur le chemin de la maison	jusqu'à 25-40°C	5-8°C env. 18°C

« Il y a condensation lorsque les œufs froids sont emportés vers un environnement plus chaud. Ceci doit être empêché étant donné que l'eau perturbe la couche de protection naturelle recouvrant la coquille d'œuf poreuse, et entraîne une pénétration des germes dans l'œuf. [...] Il convient donc d'être prudent lors de l'achat d'œufs pré-emballés du rayon frais. La chaîne frigorifique est interrompue lors du transport à la maison ce qui entraîne la formation de condensation et, éventuellement, de moisissures. »

www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de/servlet/PB/menu/1040897_11/index.html

À chaque fois que l'œuf refroidit, en d'autres termes, lorsqu'il est d'abord plus chaud que son environnement, il aspire l'air en lui-même (plus la différence de température est importante, plus le processus est rapide). Si les coquilles sont endommagées, l'entrée d'air peut permettre aux germes de pénétrer dans l'œuf.

Article 37, paragraphe 3 du Journal officiel de l'Union Européenne : « Lors du transport et du stockage, les œufs doivent être maintenus propres, secs et à l'écart de toute odeur et doivent être protégés efficacement contre les chocs, un éclairage intensif et des changements de température extrêmes. »

[Directive CE n° 2295/2003](#)

La fibre moulée comme protection contre la condensation, les chocs et la lumière.