



Key to Success I

Du lait UHT avec de vrais morceaux de fruits

Bienvenus dans un monde où tout est possible.



SIG Combibloc

Le monde attend de nouvelles expériences gustatives. Qu'attendez-vous ?

Le marché des produits laitiers liquides UHT célèbre une avant-première mondiale étonnante qui lui ouvre de tout nouveaux horizons: la première boisson lactée UHT avec de vrais morceaux de fruits, conditionnée en emballage carton. Des stabilisants développés spécialement permettent aux morceaux tels que les fruits de rester en suspension dans le lait. Et la technologie de conditionnement SIG Combibloc, toujours à la pointe au niveau mondial, assure à ces produits laitiers un conditionnement aseptique. Dans le monde entier, l'industrie laitière doit faire face à de nouveaux défis. La nouvelle facilité de traitement des produits avec morceaux ouvre aux fabricants d'ici et d'ailleurs la voie pour transformer leurs toutes dernières idées de produits en réalisation, et tirer profit d'une foule d'opportunités.

Qu'il s'agisse de développer entièrement un nouveau produit ou d'adapter une recette existante, les possibilités offertes par ce nouveau concept produit sont sans limite. Or, si les fabricants de produits laitiers peuvent proposer des produits offrant une expérience gustative unique, ils arriveront à conquérir de nouveaux groupes-cibles, marchés et segments de marché. Les nouveaux concepts produits jouent un rôle primordial pour se différencier efficacement de la concurrence et créer de la valeur ajoutée pour tous les groupes-cibles. Qu'il soit vendu comme élixir de beauté, produit bien-être ou boisson santé, mettre de vrais morceaux de fruits dans un produit met en lumière tout son potentiel. Pour le consommateur, la valeur ajoutée ne se limite pas au goût, c'est aussi une affaire de sensation. On peut tout imaginer. Et grâce à la technologie de conditionnement flexible et unique de SIG Combibloc, on peut tout faire, ou presque.







Conditionner des boissons lactées UHT avec de vrais morceaux de fruits, c'est facile. Quand on a la technique.

Mengniu Dairy, fabricant de produits laitiers leader en Chine sur le segment des produits liquides UHT, a été le premier au monde à développer un yaourt à boire contenant de vrais morceaux de fruits, qu'il a lancé avec succès sur le marché chinois. SIG Combibloc a joué un rôle clé dans la maturation du concept produit, créant la différenciation indispensable sur l'énorme et hautement concurrentiel marché chinois. La technologie de remplissage unique de l'entreprise a permis de conditionner aseptiquement pour la première fois une boisson lactée contenant de vrais morceaux de fruits. Et avec combibloc *Mini*, le produit a trouvé un emballage qui lui va comme un gant. La paille, spécialement élargie pour laisser passer les morceaux de fruits de 6 mm, ajoute une dimension supplémentaire à cette nouvelle boisson sensation. SIG Combibloc est leader depuis plus de 20 ans du conditionnement aseptique de produits Food liquides avec morceaux en emballages carton. Chaque étui d'emballage est mis en forme, stérilisé et rempli individuellement sur la conditionneuse. L'emballage est scellé par ultrasons au dessus du niveau du produit – et non à travers le produit – après le remplissage. Ce procédé permet de conditionner des morceaux allant jusqu'à 15 mm et des fibres longues de 40 mm.

Mengniu s'est appuyé sur cette solide expérience pour développer son yaourt à boire UHT innovant, qui résulte d'une collaboration étroite entre SIG Combibloc, Mengniu Dairy et des experts agroalimentaires internationaux. SIG Combibloc a été impliqué dans le projet dès le tout début et a pris part au concept produit initial, et à la recherche et développement. Au cours du développement, une série de tests de conditionnement visant à définir les recettes idéales a été réalisée au centre de R&D SIG Combibloc. De plus, des études consommateurs ont été menées pour tester les parfums du nouveau produit. Tout cela a nécessité une étroite collaboration entre les deux équipes projet. Le résultat se présente très bien. Dès le départ, le yaourt à boire innovant avec de vrais morceaux de fraise, pêche, noix de coco et aloe vera a fait souffler un vent de fraîcheur sur le secteur des produits laitiers liquides et atteint son principal groupe-cible: les jeunes femmes soucieuses de leur bien-être physique, qui souhaitent un mode de vie moderne et des produits au goût naturel. Même la décision de positionner le produit comme une vraie boisson lactée à valeur ajoutée, avec la majoration de prix correspondante, s'est avérée payante au regard des ventes.



On sait qu'un partenariat est bon quand il se termine – et qu'on voudrait qu'il se poursuive.

Le partenariat liant Mengniu à SIG Combibloc a été un facteur-clé dans la réalisation du concept produit innovant de lait UHT avec morceaux de fruit, et pour le succès du projet dans son ensemble. Dans un entretien de fond, Bai Ying, Directeur général de la division Produits laitiers liquides et Vice-président du groupe Mengniu, et Liu Shengli, Directeur général adjoint Marketing, reviennent sur les points-clés et les étapes d'une collaboration fructueuse :

Qu'est-ce qui a motivé l'énorme implication de Mengniu dans le développement du nouveau concept produit ?

Bai Ying : Notre étude de marché montrait qu'il y avait une demande potentielle pour ce type de produit. D'une manière générale, nous cherchons à développer des produits différenciés répondant à des besoins spécifiques des consommateurs. Avec ce nouveau produit contenant de vrais morceaux de fruits, nous

voulions offrir à nos clients un produit laitier d'un genre entièrement nouveau. En même temps, nous espérons que nos innovations seront suivies par le reste de l'industrie, donnant ainsi l'impulsion pour de futurs développements, et la croissance qui s'en suit.

Qu'est-ce qui rend ce nouveau produit avec de vrais morceaux de fruits si unique ?

Liu Shengli : Ce sont les premières boissons lactées sur le marché mondial qui contiennent de vrais morceaux de fruits. Pour les créer, nos services R&D et production ont dû surmonter un certain nombre de difficultés, telles qu'optimiser les équipements et développer des mécanismes de remplissage précis spécifiquement adaptés aux nouveaux produits. Le projet en lui-même est le résultat d'une vraie coopération internationale entre des experts spécialistes de la préparation alimentaire, des processus de production et du conditionnement agroalimentaire.

Sur quels critères Mengniu a-t-il choisi SIG Combibloc pour un projet aussi important ?

Bai Ying : Le système SIG Combibloc offre exactement ce que nous recherchons – un système de conditionnement à la fois flexible et hautement sophistiqué, des rendements maximums et des solutions d'emballage innovantes. La technologie de remplissage unique de SIG Combibloc, qui permet de conditionner aseptiquement des produits avec morceaux, a été la solution-clé pour le lancement des nouveaux produits sur le marché. Cela fait de SIG Combibloc le partenaire idéal, capable de nous aider à atteindre des objectifs de croissance ambitieux.

Quels sont les avantages du format combiblocMini pour ces nouveaux produits ?

Liu Shengli : Le format combiblocMini a une forme élancée facile à tenir en main. Il possède une silhouette originale qui le différencie clairement des autres solutions d'emballage. Avec combiblocMini, Mengniu étend sa gamme de produits vers le segment premium. Un dernier avantage est que nous pouvons tirer partie de la flexibilité du système *combibloc* pour produire des formats allant de 125 ml à 250 ml sur la même machine.

Votre collaboration avec SIG Combibloc a donc été une expérience positive du début à la fin ?

Bai Ying : Oui. La technologie unique de remplissage avec morceaux de SIG Combibloc est la clé du succès futur de notre nouvelle ligne de produits sur le marché. L'implication et l'expertise de l'équipe SIG Combibloc ont été pour nous d'un grand soutien tout au long du projet, du concept produit à la solution d'emballage en passant par la production, l'ingénierie, le design de l'emballage et l'impression, et même jusqu'aux actions marketing. Toute l'équipe a fourni un travail excellent et très professionnel.

Quelles réactions avez-vous reçues des consommateurs ?

Liu Shengli : Jusqu'ici, la ligne de produits a été lancée au niveau national en Chine. Les consommateurs ont très bien accueilli le produit, soulignant l'emballage très séduisant. Son design le différencie clairement des autres produits dans les rayons des supermarchés et incite les consommateurs à essayer la boisson lactée. Une fois qu'ils l'ont testée, ils sont séduits par son goût unique et par les qualités nutritionnelles supplémentaires offertes par les vrais morceaux de fruits. De mars à mai 2007, les ventes au niveau national ont augmenté régulièrement pour atteindre près de 30 millions d'emballages vendus – et nous nous attendons à voir le rythme s'accélérer avec les prochaines grandes campagnes marketing.

Prévoyez-vous de poursuivre le partenariat avec SIG Combibloc ?

Bai Ying : Compte tenu du succès des projets réalisés, Mengniu continuera à s'appuyer sur SIG Combibloc. Notre partenariat se poursuit avec la construction de notre nouvelle usine à Hohhot, en Mongolie intérieure, où nous avons notre siège. Elle sera équipée de douze nouvelles conditionneuses haute cadence SIG Combibloc. Le projet de construction avance bien, et la plupart des conditionneuses ont déjà été installées. Nous sommes impatients de voir l'usine terminée dans les délais et de commencer la production avant fin 2007.

Du lait UHT avec de vrais morceaux de fruits – Les données-clés.

SIG Combibloc GmbH
Rurstraße 58
D-52441 Linnich
T +49 2462 79 0
F +49 2462 79 2519
info.sales@sig.biz
www.sig.biz

Résumé

- Mengniu est le premier fabricant au monde à lancer un produit laitier liquide conditionné aseptiquement contenant des morceaux de vrais fruits dont la taille peut aller jusqu'à 7 mm.
- Le concept produit a été développé en étroite collaboration entre SIG Combibloc, Mengniu et les spécialistes mondiaux de l'industrie agroalimentaire.
- Ce yaourt à boire contenant de vrais morceaux de fruits et offrant un bénéfice santé a été lancé sur le marché chinois en novembre 2006.

Mengniu : profil d'entreprise

- Le groupe Mengniu Dairy Industry Co. Ltd, fondé en 1999 et basé en Mongolie intérieure, est passé en l'espace de huit ans du stade du petit fournisseur régional à celui de géant du marché laitier chinois.
- En 2006, Mengniu a enregistré un chiffre d'affaires global de 16,2 milliards de RMB (2,1 milliards d'USD). Il est n°1 du segment des produits laitiers liquides UHT en Chine, avec une part de marché de 33 %.
- Aujourd'hui, Mengniu possède 19 sites de production répartis dans 15 provinces chinoises et un portefeuille de plus de 100 produits.

Marque/produit

- Marque: Mengniu
- Produit: Yaourt UHT à boire
- Marché: Chine
- Format: combibloc *Mini* 250ml avec paille
- Lancement: Novembre 2006
- Variétés: Aloe vera, noix de coco, pêche, fraise
- Positionnement: produit premium, associé à un style de vie moderne, produit santé
- Groupe-cible: jeunes femmes

SIG Combibloc: 20ans d'expérience du conditionnement aseptique de produits Food avec morceaux en emballage carton

- 1985: les premiers produits avec des morceaux allant jusqu'à 9 mm sont conditionnés en combibloc *Compact*.
- Depuis 1995: possibilité de conditionner des produits avec morceaux jusqu'à 15 mm, et des fibres d'une longueur maximum de 40 mm.
- Aujourd'hui: adaptation de la technologie de conditionnement flexible pour conditionner aseptiquement des produits laitiers liquides contenant des morceaux de vrais fruits jusqu'à 7 mm.

Conditionneuse CFA 112-32

- Cadence machine: 12.000 emballages/heure
- Volumes: 125 ml, 150 ml, 200 ml, 250 ml
- Adaptations de la conditionneuse:
 - Doseurs optimisés combinant un design tubulaire à l'entrée et un design segment à la sortie.
 - Vanne modifiée pour laisser passer les morceaux tout en contrôlant simultanément le flux de liquide à faible viscosité.

Les adaptations peuvent être appliquées à toutes les conditionneuses SIG Combibloc.

- UHT/Aval: installation spéciale pour mélanger les ingrédients qui sont stérilisés ou pasteurisés séparément avant d'être conditionnés.