

Mai 2026

CRYOVAC® renforce sa présence dans la restauration hors domicile avec des innovations primées

CRYOVAC® continue de renforcer sa présence sur le segment de la restauration hors domicile en accompagnant à la fois les industriels de l'agroalimentaire et les opérateurs de la restauration grâce à des systèmes d'emballage intégrés, axés sur la performance, conçus pour améliorer l'efficacité opérationnelle, la protection des produits et la fiabilité tout au long de la chaîne de valeur.

Cet engagement a été reconnu par deux récompenses mettant en avant les innovations CRYOVAC® développées pour des applications exigeantes en restauration et en cuisines professionnelles.

CRYOVAC® VPP MonoPro, lauréat du MeetingPack Award 2026, est une solution de poche flexible à haute barrière, conçue pour les aliments liquides et visqueux. Sa structure coextrudée à base de PE, adaptée au recyclage, est conçue pour fonctionner dans des procédés à température ambiante, de remplissage à chaud et de pasteurisation, accompagnant les industriels de l'agroalimentaire dans la transition des contenants rigides vers des formats flexibles, sans compromis sur les performances fonctionnelles.

Comparés aux contenants rigides plastique ou métal, les formats en poches flexibles tels que VPP MonoPro sont nettement plus légers et nécessitent 40 à 50 % d'espace de stockage en moins, contribuant ainsi à optimiser la logistique, l'utilisation des entrepôts et la manutention.

Parallèlement, CRYOVAC® FlexPrep™, lauréat de l'EuroGastro Excellence Award, répond aux enjeux d'efficacité et de réduction des déchets au point d'utilisation. EuroGastro est le plus grand salon HORECA et restauration en Europe de l'Est, ce qui confère à cette distinction une reconnaissance significative de l'impact de FlexPrep™ dans des environnements opérationnels réels.

FlexPrep™ est un système de distribution de portions, fermé et hygiénique, qui conserve la poche flexible comme contenant principal depuis son remplissage jusqu'à son utilisation finale. Il permet ainsi aux opérateurs de réduire les manipulations, de limiter l'exposition à l'air et de simplifier les opérations en cuisine par rapport aux contenants rigides.



CRYOVAC® VPP MonoPro et CRYOVAC® FlexPrep™ sont tous deux adaptés au recyclage, certifiés comme tels par l'institut Cyclos-HTP¹ et validés selon les protocoles de recyclage mécanique de l'APR², soutenant ainsi les démarches d'économie circulaire là où les infrastructures de recyclage appropriées sont disponibles.

« Un élément clé de différenciation pour ces deux solutions réside dans l'approche système globale de CRYOVAC®, intégrant matériaux, équipements et expertise applicative », explique Riccardo Castagnetti, Senior Director of Strategic Marketing chez Sealed Air. « Conçus pour fonctionner de manière fiable sur des lignes industrielles de type form-fill-seal et soutenus par un savoir-faire technique, ces systèmes permettent à nos clients de s'éloigner des emballages rigides tout en maintenant les performances, en simplifiant les opérations et en répondant aux exigences croissantes en matière de réglementation et d'efficacité. »

En savoir plus ?

<https://www.sealedair.com/uk/products/food-packaging/form-fill-seal-films/vpp-monopro>

<https://www.sealedair.com/uk/products/food-packaging/form-fill-seal-films/flexprep-dispensing-pouch>

¹ La certification de recyclabilité est basée sur le standard Cyclos-HTP (CHI), conforme à la norme ISO 14021. La recyclabilité finale de l'emballage dépend de sa configuration spécifique ainsi que de la disponibilité d'infrastructures locales de recyclage adaptées.

² Sealed Air réalise des tests internes selon les protocoles internationaux publiés par l'APR/PRE afin d'évaluer la compatibilité des matériaux avec les filières de recyclage correspondant à la résine majoritaire indiquée.