

elytra[®] 'actu n°1

Les infos produits elytra



elytra[®]
Groupe Emin Leydier

Le marché de la viande s'emballa pour la Haute Hygiène

La **Cooperl-Hunaudaye** est un des acteurs majeurs français dans la **production et l'abattage de porcs**, avec une offre variée qui s'étend des produits de 1^{ère} et 2^{ème} transformation, aux viandes prétranchées en barquettes ainsi qu'aux produits élaborés.

Forts de nos engagements communs sur la sécurité alimentaire avec l'application de la **méthode HACCP et la certification BRC**, la Cooperl-Hunaudaye site de Lamballe (Côtes-d'Armor) et elytra ont développé ensemble une **boîte en carton ondulé Haute Hygiène** pour le conditionnement de découpes de porcs congelés. En effet, pour ses marchés exports, notre client cherchait à remplacer un emballage de conditionnement et de transport autrefois en plastique alvéolaire. Par une hygiène irréprochable de nos emballages, permettant **l'entrée en ateliers de condition-**

nement en toute sécurité, la solution elytra a séduit et convaincu les clients exports de notre partenaire.

Composée d'un **fond mécanisé** et d'un **couvercle en quatre coins collés** qui se monte très facilement et rapidement, cette boîte est personnalisée avec l'impression du logo client en flexographie directe 2 couleurs. **Innovante par un niveau d'hygiène élevé**, elle offre également une résistance accrue puisqu'elle est conçue pour contenir jusqu'à 15 kg de viande en vrac.

Grâce au process exclusif elytra, les viandes bénéficient d'un emballage avec une **hygiène unique** et dans le respect des objectifs de sécurité alimentaire. **La Cooperl** répond ainsi aux attentes et exigences fortes des marchés exports en termes d'**hygiène**, de **qualité** et de **protection des produits** durant toutes les étapes logistiques.

PROCESS INTEGRAL
elytra[®]
EMBALLAGE
HAUTE
HYGIÈNE



Fond : 400x300x140 mm - cannelure BE
Couvercle : 400x300x100 mm - cannelure B

Pour une protection optimale de vos produits !

L'INBP et elytra lancent un nouveau coffret repas

Dans le cadre du lancement d'un concept novateur de repas à emporter, « **Le Repas Boulanger** », elytra a réalisé en collaboration avec l'INBP (l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie), ce **coffret recyclable en carton ondulé, apte au contact alimentaire direct et 100% recyclable**.

Conscients de l'augmentation croissante des repas pris hors domicile et à emporter, l'INBP et elytra ont développé ce coffret repas qui est proposé à tous les acteurs de la boulangerie-pâtisserie en France.

Ce coffret très **design et attractif** contient une entrée, un plat et un dessert, composés de recettes équilibrées élaborées par des Boulangers Pâtisiers (Meilleurs Ouvriers de France) et étudiées par des nutritionnistes.

De montage manuel, sa conception est basée sur un fond automatique ; les rabats s'encrochant dans les encoches de la poignée pour une fermeture et une protection complète des produits.

Ce coffret est composé de **papiers aptes au contact alimentaire sec, gras et humide** et grâce au process de fabrication elytra, **les aliments peuvent être conditionnés directement**.

Dans le respect de la charte graphique de notre client, nous avons choisi une **impression en flexographie directe haute définition de 3 couleurs avec un vernis de surbrillance**.

Développé en microcannelure, il est **très résistant** par rapport à un carton compact et le **rendu de l'impression est exceptionnel** grâce à la surface lisse du carton.



Pour des repas à emporter en toute sécurité ! 

