



TRANSFORMATEUR

## ENTREPRISE

**Nom entreprise :** Perle du nord

**Chiffre d'Affaires (2019) :**  
1 305 300.00 €

**Effectif (2019) :** 14

**Pays (siège social) :**  
France

**Site internet :**  
<https://www.perledunord.com/>

**Contact :**  
<https://www.perledunord.com/contact/>



## PERLE DU NORD, pour un emballage éco-conçu des jeunes pousses d'endives

### CONTEXTE

En France, l'endive se place au troisième rang du légume le plus consommé. Perle du Nord, créé en 1983, s'est imposé en moins de 30 ans comme le leader européen de la production d'endives. L'année 2020 et la crise sanitaire ont eu des conséquences non négligeables sur les choix alimentaires des consommateurs. Un engouement sans précédent a vu le jour pour une alimentation plus durable. A cela s'ajoute l'augmentation de la consommation de fruits et légumes frais (près de 5 % de plus en volume par rapport à 2019). Dans ce contexte, Perle du Nord répond aux nouvelles attentes des consommateurs en développant une barquette 100 % recyclable en carton.

### OBJECTIFS

- Concevoir un emballage alimentaire avec le plus faible impact environnemental possible, en prenant en compte tout le cycle de vie de l'emballage
- Répondre aux attentes du consommateur
- Préserver la qualité du produit



### DÉMARCHE

L'endive, comme les salades, est un produit de 1<sup>ère</sup> gamme. Mais contrairement à celles-ci, majoritairement vendues en vrac, l'endive est le plus souvent proposée en sachet. La raison de cet emballage est surtout d'ordre technique.

En effet, l'endive est un produit très sensible qui doit être conservé à l'abri de la lumière, faisant verdir ses feuilles, et à une température constante. En magasin, l'endive est mise en rayon à température ambiante et en pleine lumière, après avoir été conservée entre 4°C et 8°C dans l'obscurité. Dans ces conditions, la fraîcheur et l'aspect de l'endive se détériorent très vite. C'est pourquoi les emballages des endives sont imprimés pour limiter l'exposition à la lumière et micro-perforés pour conserver à l'intérieur du sachet un équilibre entre O<sub>2</sub> et CO<sub>2</sub>.

Pour en savoir plus

Cependant, ces sachets sont composés uniquement de plastique. Afin de répondre aux attentes des consommateurs, Perle du Nord a initié en 2019 un projet d'éco-conception d'un emballage permettant de préserver la qualité du produit en réduisant l'utilisation de plastique. Dans ce cadre, l'entreprise s'est associée à l'ADEME (*Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie*) Hauts-de-France et à Agroé, le pôle d'excellence agro-alimentaire des Hauts-de-France. Dans ce projet, tout le cycle de vie de l'emballage a été considéré, depuis les ressources nécessaires, jusqu'à la fabrication des matériaux en passant par la fin de vie du produit. Le résultat final devait également répondre à des contraintes techniques, logistiques et à la conformité alimentaire.

Depuis le 1<sup>er</sup> mars, après près de deux ans de développement, les jeunes pousses d'endives de Perle du Nord sont conditionnées dans une éco-barquette permettant de réduire de 79 % la quantité de plastique utilisée pour l'emballage des jeunes pousses. Cette nouvelle barquette est 100 % en carton, composée de kraft vierge avec cannelure recyclée certifiée FSC, développée en partenariat avec SAICA PACK.

L'entreprise entend continuer le développement de nouveaux conditionnements éco-conçus.

### FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

- Réponse à l'engagement citoyen pour le climat et la lutte contre les déchets
- Partenariats avec des acteurs de la transition écologique (Agroé, ADEME)
- Participation à une démarche volontariste de réduction sensible des déchets plastiques

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Augmentation de la confiance des consommateurs pour la marque</li><li>• Développement de la RSE de l'entreprise</li><li>• Réduction de l'impact environnemental de l'entreprise</li><li>• Meilleure image de l'entreprise sur le marché</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Augmentation de la consommation de produits français ou régionaux, cultivés avec une main d'œuvre locale</li><li>• Innovation de la filière endives facilitant ses évolutions</li><li>• Ouverture de nouveaux marchés</li><li>• Satisfaction des consommateurs</li></ul>

*Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.*

