




SECTEUR FOOD
La Doria
 Groupe La Doria S.p.A.
 Salerno, Italie
 >> multi-emballeuse
 SMI MP 200



■ C'est un groupe leader dans la production et la commercialisation de dérivés de la tomate, de légumes et de pâtes en boîte, de jus de fruits et de boissons à base de fruits et d'autres produits complémentaires; il est présent dans les chaînes les plus importantes de la Grande Distribution et du Discount en Italie (29% de son chiffre d'affaire) et à l'étranger (71%), surtout en Europe du Nord.

Le Groupe est le premier producteur italien de légumes en boîte et le second producteur de dérivés de la tomate, et de jus de fruits. L'entreprise est depuis toujours très attentive aux exigences de ses clients, et grâce

à son expérience de cinquante ans et à sa grande flexibilité, elle peut satisfaire les besoins en tous genres, en personnalisant les recettes, le packaging et le service. Pour proposer un "packaging" innovant et d'effet, qui représente au mieux les marques du groupe, la Doria fait confiance à l'expérience de SMI.

■ **Les sites de production**

La première usine du groupe se trouve à Angri (Salerno), d'où la famille Ferraioli a commencé son activité dans la lointaine année 1954. C'est ici qu'on produit les tomates, les légumes, les jus de fruit, les macédoines et les pâtes



en boîtes.

Dans l'usine de Sarno (Salerno) on produit des conserves de tomate, des sauces cuisinées en pots de verre, des jus de fruit, du thé en bouteille en PET et en emballages métalliques pour les besoins du groupe. A Sarno on a installé des lignes de conditionnement à l'avant-garde. Récemment on a installé une ligne pour produire la pulpe de tomate conditionnée dans un format de 390 g en *combisafe*® (nouveau packaging en carton retortable). La Doria utilisera la même ligne pour lancer pour la première fois en Italie la production de légumes biologiques.

Les autres sites de production du groupe se trouvent à Fisciano (Salerno), Faenza (Ravenna) et Lavello (Potenza). Dans l'établissement de Fisciano on produit des tomates pelées et des pulpes biologiques principalement destinées aux marchés étrangers comme le Japon, les pays Scandinaves et la Grande Bretagne. A Faenza on produit des purées de fruit, tandis que l'usine de Lavello s'occupe de la production de grands formats destinés au catering, en plus des purées de fruit.

▪ CONNAITRE LA TOMATE: un produit important pour l'économie italienne

La tomate est un des principaux ingrédients de la cuisine italienne. Goûteuse, simple, digeste, elle a peu de calories et est très riche en vitamines et en sels minéraux comme le potassium: toutes ces caractéristiques qui ont fait son énorme succès.

L'utilisation de la tomate, ou de ses dérivés, est tellement répandue qu'il semble impossible d'imaginer que la pizza, les pâtes et tant d'autres plats soient nés et aient vécu longtemps sans sa présence, tout comme il semble étrange que la tomate ne soit pas née dans le bassin de la Méditerranée, mais en Amérique du Sud, dans les régions tropicales et sub-tropicales du Pérou et de l'Equateur, et que seulement dans une période relativement récente elle soit devenue un aliment roi de la cuisine italienne.

Selon certains savants, le nom anglais "tomato" dérive de l'atzèque "xitomate" ou "zitomate", tandis que selon d'autres il dérive de "tomati", nom avec lequel certaines populations indigènes du Mexique appelaient les fruits de la plante de tomate dont ils se nourrissaient. Au XVI siècle la tomate, tout d'abord considérée comme une plante médicinale, est entrée dans la cuisine italienne, on lui donna le nom de "pomme d'or" ou "pomo d'oro" et elle fut utilisée surtout pour orner les balcons.

Peu après nous avons assisté à l'évènement de l'industrie de la transformation de la tomate, qui aujourd'hui représente une des plus importantes réalités de l'économie italienne. Le marché italien des dérivés de la tomate a connu ces dernières années une importante diversification de la demande, et aujourd'hui les produits qui composent la gamme de la tomate peuvent être subdivisés en concentrés, tomates pelées, purée, pulpe, sauces prêtes à l'emploi et tomates cerise de Pachino.

Le processus de diversification a englobé aussi les industries de l'emballage, qui doivent être toujours prêtes à offrir aux clients du secteur, des équipements capables de satisfaire les demandes les plus variées du marché.



L'autre emballage.

Outre la cannette et le verre



■ Les sociétés du groupe

Les sociétés LDH et EUGEA font partie du groupe. LDH (La Doria Ltd) est une société anglaise, active dans la commercialisation de dérivés de la tomate et de fruits, de légumes, de thon et de saumon en boîte et d'autres produits. La société représente le bras opérationnel de la société chef de groupe en Grande Bretagne pour fournir directement les grandes chaînes de la Distribution anglaise sans faire appel à des intermédiaires. Aujourd'hui la Société anglaise a une position importante dans le marché surtout en ce qui concerne les dérivés de la tomate et des fruits de marque private labels. Eugea Mediterranea SpA, localisée à Lavello (Potenza), est une société active dans la production de dérivés de la tomate et de purées de fruit.

■ Les stratégies compétitives de La Doria ont pour objectif le renforcement de sa position et l'innovation du produit avec de nouveaux formats et packaging. De 1995 à aujourd'hui, SMI a compris les évolutions du marché et a pu fournir à La Doria la typologie de machines pour le conditionnement secondaire pour satisfaire toutes les exigences de production du moment. Dans les établissements de la société 14 machines d'emballage de typologie différente (formeuses de barquettes, fardelleuses à moyenne et à haute vitesse, suremballeuses avec découpe entourante) sont installées, pour répondre aux demandes d'un packaging innovant et attractif, qui attire l'attention des utilisateurs. En ce qui concerne la suremballeuse avec découpe entourante on a récemment installé une MP 200 pour l'usinage des conserves de tomates en *combisafe*® de 390 g. Le produit est emballé en multipack 1x2, 1x3 et 2x2 d'un aspect graphique plaisant, à fort impact visuel. Les paquets qu'on peut réaliser avec les suremballeuses MP sont aussi faciles à manipuler, à ouvrir et à stocker et



■ LA DORIA EN CHIFFRES

En 2007, La Doria a réalisé un chiffre d'affaires consolidé de plus de 406,6 millions d'Euros, dont 29% dérive du marché domestique et le reste des marchés internationaux, surtout de l'Europe du Nord.

Les ventes consistent de 27,5% de la ligne de fruits, de 29,6% de la ligne « rouge », de 19,3% de la ligne légumes et pâtes en boîte. Les « autres ventes » (essentiellement relatives aux produits commercialisés par la société contrôlée LDH - La Doria Ltd) représentent 23,6% du chiffre d'affaires.

85% des profits du Groupe dérive des produits "private labels", vendus surtout à l'étranger (parmi les grandes chaînes de distribution, on peut compter des clients tels que Sainsbury, Tesco, Aldi, Hahold, Danske Supermarket, Carrefour, Auchan, Coop Italia, Conad, PAM, ICA, etc.); le reste des profits (le 15%) dérive des produits de la marque La Doria, Vivi G et des produits discount La Romanella, vendus presque exclusivement sur le marché italien dans la formule copacking.

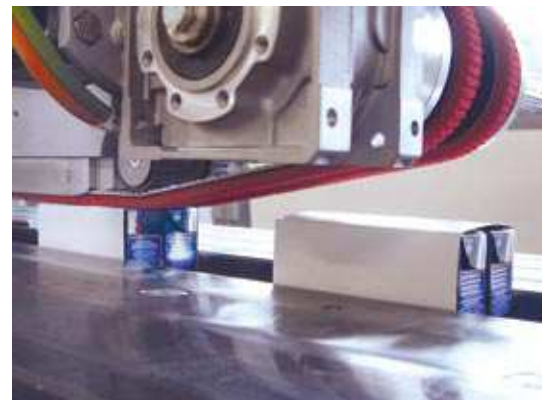
La Doria est producteur pour quelques-unes des principales marques leaders italiennes et internationales, parmi lesquelles Star, Santarosa-Unilever, Coca Cola, Heinz, Mutti, Kagome.

garantissent une protection optimale du produit, grâce à la possibilité d'appliquer des ailettes externes en contraste.

La suremballeuse MP 200 satisfait parfaitement les exigences de production de la ligne dont la vitesse nominale est de 14.400 bph.

La Doria a choisi de proposer le *combisafe*[®] pour répondre au changement des habitudes d'achat du consommateur, qui préfère des récipients

nouveaux, pratiques, d'ouverture facile et avec une forte image de qualité et de fraîcheur. Le nouveau récipient, emballé par la MP 200, est très innovant, il garantit une grande qualité du produit et se présente comme une alternative aux boîtes traditionnelles en fer-blanc et aux pots en verre. Avec le *combisafe*[®] La Doria veut aussi offrir à la Grande Distribution un packaging qui présente de gros avantages logistiques, comme l'optimisation des espaces dans les rayons et



LA DORJA

des coûts de transport et de stockage.

La gamme de produits proposés par La Doria en Combisafe comprendra en plus des dérivés de la tomate, les légumes, les soupes, les sauces cuisinées et les plats cuisinés dans divers formats.

Les avantages de ce nouveau packaging sont nombreux, tant pour le commerce que pour les consommateurs.



combisafe®

Avantages pour le producteur

Avantages pour les consommateurs



1. Il capture l'attention du consommateur: son emballage à fort impact visuel rend le produit attractif, il favorise l'acte d'achat émotionnel et est facilement reconnaissable dans les rayons.

2. Il offre des avantages logistiques: il optimise non seulement les coûts logistiques (+80% de produit par palette par rapport au verre et +15% par rapport à la boîte) mais aussi l'espace dans le rayon (+50% d'espace rayon: 12 *combisafe®* contre 8 boîtes standard) et il est plus facile à superposer et à stocker.

3. Il est caractérisé par un haut degré de flexibilité soit en termes de volume (de 200 à 500 g) qu'en termes de portefeuille produits.

1. Packaging pratique, rapide et avantageux: il peut être conservé au frigo sans besoin de transvaser le produit, il est partiellement refermable et ne laisse pas d'odeurs. Lorsqu'il a été utilisé il peut être écrasé et occupe très peu d'espace dans la poubelle et peut être recyclé avec le papier dans le cadre du tri sélectif.

2. Packaging sûr et facile à ouvrir: il présente une ouverture facile, il ne demande pas d'ouvre-boîte et ne présente pas de risque de casse (comme les pots en verre) ou de blessure.

3. C'est un matériau éco compatible qui satisfait les exigences des consommateurs à respecter l'environnement, et aussi pour sa destination post-consommation.