

Entretien avec Sophie Guillin, directrice générale du groupe

De SharpTek aux solutions nomades : l'innovation utile pour le conditionnement des fruits et légumes

Où va le monde de l'emballage ? Sophie Guillin, directrice générale du groupe Guillin, donne son point de vue et analyse la dynamique actuelle du marché de l'emballage des fruits et légumes ainsi que les priorités du groupe pour 2026.



© Guillin

Sophie Guillin, directrice générale du groupe Guillin

FreshPlaza (FP) : Quelle est votre analyse de la dynamique actuelle du marché de l'emballage des fruits et légumes et quelles sont les priorités de Guillin pour 2026 ?

Sophie Guillin (SG) : Le marché est exigeant mais nous maintenons un bon niveau d'activité et continuons à investir. Nous restons concentrés sur ce qui fait la force de Guillin depuis ses débuts : la qualité de nos produits, la largeur de nos gammes, un niveau de service irréprochable et une innovation continue. Une innovation produit qui doit prendre en compte les process industriels de nos clients qui doivent produire, conditionner et livrer chaque jour, en toute sérénité. Notre expertise et nos outils spécifiques – tels que nos études ACV, par exemple – nous permettent de les guider vers le meilleur choix, la solution d'emballage la plus appropriée à leur besoin ; nous fournissons une aide précieuse et concrète dans la prise de décision.

Notre niveau de service élevé se traduit par une ultra réactivité, une grande disponibilité et une capacité unique à proposer la solution adaptée à la machine utilisée par notre client ou à son flux de production. Le bon packaging doit répondre à toutes les contraintes mais il doit également correspondre au besoin du moment et aux attentes du marché. C'est ce qui fait la différence, notamment pour des segments de marchés en forte évolution tels que la 4e gamme et le prêt-à-consommer. Les consommateurs recherchent en effet des solutions rapides et extrêmement pratiques à l'usage leur permettant de profiter facilement et en toutes circonstances de tous les bénéfices d'un produit frais, bon pour la santé. Ici, l'emballage doit concilier conservation, allongement de la durée de vie et praticité totale, c'est-à-dire être fonctionnel depuis la ligne de conditionnement jusqu'au rayon. Pour garantir ceci, nous agissons en vrais partenaires avec nos clients grâce à une analyse systématique des enjeux, contraintes et objectifs de nos clients avant toute proposition.

Ainsi en 2026, nous avons décidé de renforcer notre démarche de co-innovation, avec la création de l'Innovation Lab GUILLIN, un espace que nous avons conçu comme une expérience immersive, durant laquelle nos équipes peuvent imaginer, penser et tester, avec nos clients, le rayon fruits et légumes de demain.

FP : Parmi vos nouveautés proposées sur le marché ces deux dernières années, qu'est-ce qui a été le plus apprécié ?

SG : En premier lieu, des solutions qui répondent à des problématiques concrètes. Quand un emballage amortit les chocs, réduit la condensation ou protège tout au long de la chaîne logistique, sa mission est déjà en grande partie remplie. J'aimerais souligner ici l'excellent travail de notre filiale anglaise SHARPAK qui, en collaboration avec ses sociétés sœurs Ciesse Paper, Dynaplast, Nespak et Veripak de la BU Fresh Produce de Guillin, a conçu et développé la technologie SharpTek. Appliquée à une barquette existante, cette technologie élimine le besoin de colle et de buvard absorbant pour l'amortissement des fruits et permet de réduire son poids de 17 % : ceci

révolutionne la protection des petits fruits délicats. La technologie SharpTek établit ainsi une nouvelle norme avec une barquette monomatériau entièrement recyclable, conçue pour protéger les fruits délicats, sans utiliser de protection supplémentaire, renforçant ainsi l'engagement du groupe Guillin en faveur du développement durable.



© Guillin

En parallèle, nous avons mis l'accent sur le développement d'emballages pratiques et nomades. Des formats plus adaptés aux nouveaux modes de consommation, plus simples à utiliser et plus faciles à vendre. Loin d'être un phénomène de mode, le snacking nomade, « on-the-go », est désormais un comportement répandu : on recherche des formats plus faciles à ouvrir et à refermer, des solutions pratiques pour consommer partout, en mobilité, avec une notion de réduction du gaspillage. Nous avons ainsi proposé une large gamme de boîtes à charnières et de barquettes operculables, conçues pour protéger et valoriser les fruits et légumes à différents moments de consommation. Avec Ravipack Snap & Go, par exemple, l'innovation est intégrée dans les gestes du quotidien : ce sont des petites barquettes operculables en rPET, pensées pour les fruits rouges, les tomates cerises et les fruits secs, qui sont sécables en quatre parties : ce design en portion aide à réduire le gaspillage alimentaire et rend la consommation encore plus simple et intelligente... voire ludique ! Autre exemple, la gamme DISTRIPACK de shakers en rPET à ouverture facile propose un système exclusif de bec verseur, un couvercle « flip-top » refermable et une ventilation optimisée ; un format facile à tenir en main, idéal pour les envies de

fruits tels que les myrtilles ou les mélanges au cours de la journée : on peut ainsi déguster à tout moment de la journée un snacking sain, toujours bon et toujours frais.

FP : Guillin propose également des alvéoles sur le marché des F&L. Quel est leur rôle aujourd'hui ?

SG : Les alvéoles, aussi simples qu'elles puissent paraître, sont fabriquées avec une technologie insoupçonnée et leur importance est cruciale : elles permettent une protection fruit par fruit, absorbent beaucoup plus de chocs et permettent de mettre les produits en valeur une fois en rayon. C'est un savoir-faire historique de notre filiale italienne Nespak et nous continuons sa production et son développement parce que sur les fruits sensibles comme les pêches, les abricots, les poires, les avocats et d'autres produits fragiles, la protection n'est pas négociable.

Pour nous, l'alvéole en PP reste la solution de référence. Elle combine performance et régularité de performance tout au long de son utilisation : elle permet une tenue mécanique inégalée, une précision de calage et une efficacité pour les fruits très délicats et fragiles. C'est aussi une solution pertinente sur le plan environnemental, car elle s'inscrit dans une logique de monomatériau totalement recyclable.



© Guillin

L'équipe de Guillin à Fruit Logistica 2026

FP : Sur les matériaux, justement, quelle est votre position entre plastique et papier / carton ?

SG : Nous prôtons une approche pragmatique, basée sur des données vérifiées pour une prise de décision raisonnée. Choisir une solution d'emballage, c'est arbitrer entre protection du produit, mise en valeur, coût, recyclabilité et impact global, et pour cela, chaque matériau a ses avantages et ses inconvénients. C'est pourquoi, nous ne les opposons pas : nous sommes capables de proposer à nos clients la solution la plus adaptée à leurs contraintes, que ce soit en plastique, papier, carton ou pulpe. Nous leur permettons également de passer sans discontinuité d'une solution à une autre à n'importe quel moment, c'est aussi notre expertise.

Le marché tout entier, quel que soit le pays, souffre aujourd'hui de décision politiques versatiles avec des trajectoires qui changent en permanences ne permettant pas une projection sur le long terme. Même si le règlement PPWR approuvé en 2025 apporte certaines clarifications, il reste encore de nombreux points importants à préciser. Ces sujets sont à l'étude auprès de la Commission européenne et nous comptons sur eux pour prendre des décisions éclairées basées sur une approche technique et scientifique et non pas sur des croyances. Le marché a besoin de clarté pour pouvoir s'adapter correctement avant son entrée en vigueur, en 2030 pour les fruits et légumes.

Dans ce contexte très évolutif, notre priorité est d'être bien plus qu'un simple fournisseur auprès de nos clients : nous nous positionnons en tant que partenaire capable d'accompagner et de sécuriser leurs décisions, de tester et d'industrialiser avec eux de nouvelles solutions. Un partenaire expert dans son domaine de compétence, à leur écoute, force de proposition et de recommandation.

FP : Si l'on vous demandait de résumer votre « mantra » en une phrase, quelle serait-elle ?

SG : Je dirais que chez nous, le client est roi et que notre organisation est construite autour de ses besoins, avec pour mantra ces quatre mots essentiels : qualité, gamme, service, innovation.



© Guillin

Pour plus d'informations

freshproduce@groupeguillin.com

Date de publication: mer. 11 févr. 2026

© FreshPlaza.fr / Contact

Articles connexes → See More



- **De SharpTek aux solutions nomades : l'innovation utile pour le conditionnement des fruits et légumes**



- **Emballage spécial Coupe du monde**



- **Le sac Stackpack réduit le plastique de plus de 90 %**



- **Filet industriel compostable pour fruits et légumes**



- **Emballage : la technologie italienne Respect débarque en Roumanie**



- **« Livraison des manchons dans les 4 semaines suivant la commande »**



« Nous disposons en interne de tous les aspects de production liés à l'emballage »



- . « Nous innovons et progressons malgré les décisions européennes »**



- . « Nous avons réussi à créer une barquette en papier innovante pour les fraises »**



- . Un filet à base de fibres développé pour les produits frais**