La couleur de la réussite

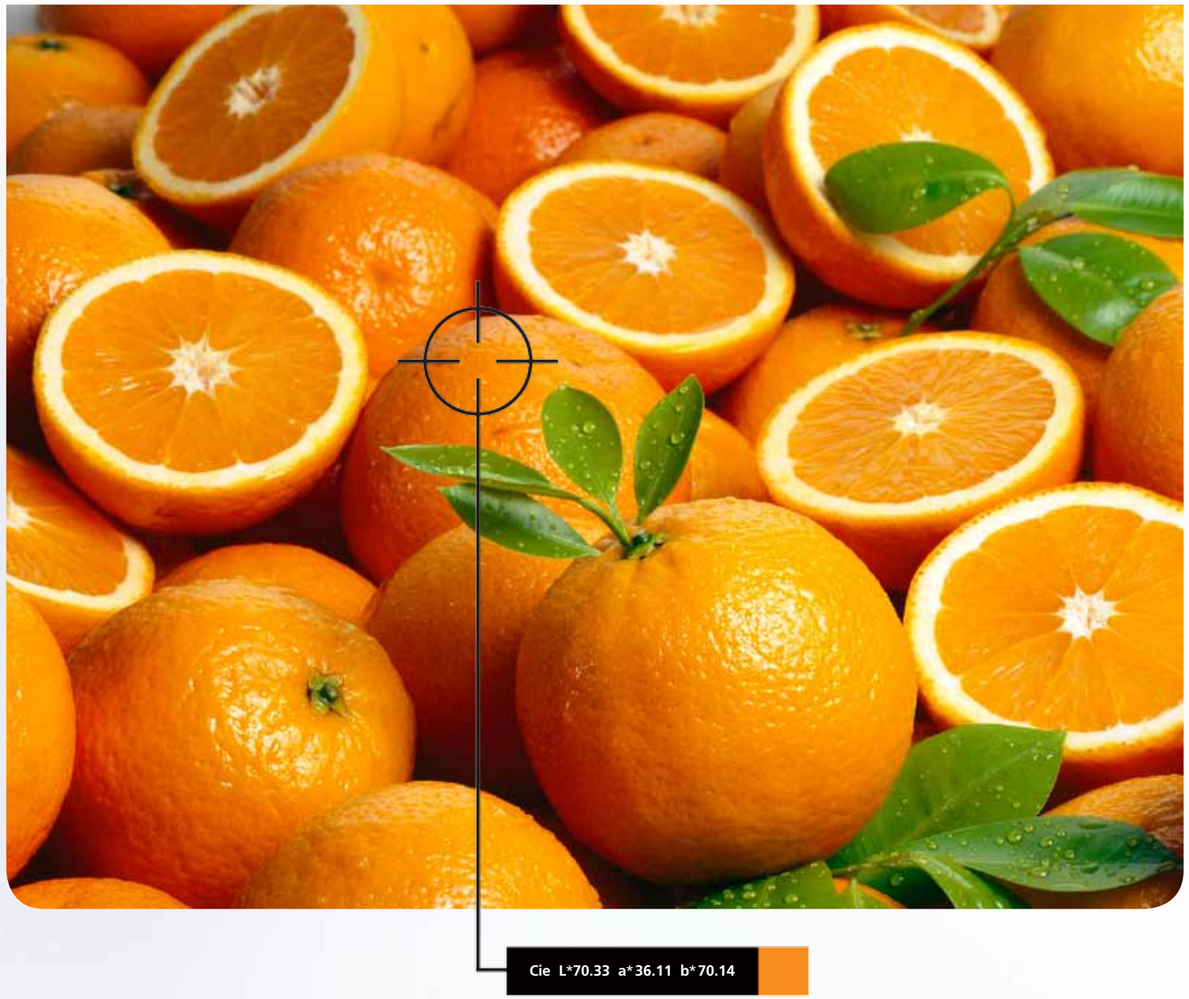
Les défis de l'industrie alimentaire sont à la mesure de ses opportunités. La couleur continue d'y jouer un rôle significatif. X-Rite vous offre l'expertise et les technologies nécessaires pour tirer immédiatement parti des possibilités qui se présentent.

Pour plus d'informations, visitez **xrite.com**.

X-RITE, SIÈGE SOCIAL
Grand Rapids, Michigan États-Unis • (800) 248-9748 • +1 616 803 2100
© 2011, X-Rite, Incorporated. Tous droits réservés. xrite.com L10-XXXFR (02/11)

x·rite
right on color

xrite.com



Une approche rafraîchissante de l'équilibrage des couleurs

Solutions d'analyse et de vérification des couleurs

x·rite
right on color

Garder l'aspect qui plaît

La couleur fait la différence. Qu'il s'agisse d'établir l'identité visuelle d'une entreprise, d'une marque ou d'un nouveau produit, elle illumine, invite au contact et crée une première impression favorable qui distingue votre image de celle des autres. Elle est, pour beaucoup, l'élément caractéristique de votre produit et de votre personnalité.

L'assurance de pouvoir obtenir des couleurs cohérentes et précises est cruciale pour le maintien de vos parts de marché. X-Rite est un fournisseur de premier plan de solutions quantitatives de colorimétrie et d'analyse visuelle. À l'avant-garde du développement de solutions novatrices, X-Rite propose des systèmes évolutifs, conçus aussi bien pour les entreprises opérant sur un seul site que pour les multinationales. Ces solutions permettent d'améliorer la productivité, l'accès au marché et la profitabilité.

La gamme X-Rite met en avant des solutions permettant d'évaluer la couleur avec précision, de la réception des matières jusqu'à leur transformation. Les outils de communication colorimétrique de X-Rite présentent de nombreux avantages : économies résultant de la diminution des rebuts, de la réduction des arrêts de production et de l'élimination des produits non conformes aux spécifications chromatiques ; intégration transparente de la gestion des couleurs à l'échelle de la chaîne d'approvisionnement globale et à travers les différents sites de production ; et consolidation de la réputation de l'entreprise et de la satisfaction de la clientèle.

Nous proposons des solutions innovantes et évolutives, conçues aussi bien pour les entreprises opérant sur un seul site que pour les multinationales.

La douce saveur du succès

La couleur est indissociable des aliments. Pensez au temps passé à les photographier. À les emballer. À les présenter sous leur meilleur jour. Songez au regard que les consommateurs portent sur la nourriture. La recherche l'a démontré, une couleur riche et éclatante passe pour un indicateur de qualité, de fraîcheur et de goût. Une orange plus brillante est la promesse d'un jus plus savoureux. Une tomate rouge vif semble fraîchement cueillie. Directement tributaires de l'image de la marque et la fidélité du client, les aliments transformés doivent présenter la même apparence cohérente en toutes circonstances. Ce qui est plus facile à dire qu'à faire. Car obtenir systématiquement la couleur juste n'a rien d'une sinécure. Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte :

Uniformité en provenance de sources multiples : les matières premières peuvent provenir de différents lieux ou fournisseurs avant d'intégrer la chaîne alimentaire. Un programme de colorimétrie précis offre une assurance de cohérence et évite les erreurs coûteuses.

Constance des fournisseurs : que l'approvisionnement en matières premières se fasse auprès de plusieurs fournisseurs ou d'une source unique, l'uniformité des couleurs est impérative. La colorimétrie garantit la constance nécessaire à l'évaluation des lots alimentaires et à l'harmonie des couleurs.

Évaluation des produits : il existe des normes pour toutes les denrées alimentaires, et celles-ci peuvent être mesurées par un système de colorimétrie fiable, conforme à la réglementation. La capacité à mesurer précisément l'état de maturation, d'altération ou de décomposition contribue à un gain global de qualité et d'efficacité.

Contrôle de processus : comment les produits alimentaires sont-ils manipulés ? stockés ? conditionnés ? expédiés ? Chaque processus implique des facteurs susceptibles d'influer sur leur qualité. Des outils d'analyse chromatique précis garantissent que les couleurs restent constantes quelle que soit l'application.

Harmonie des couleurs : des agents conservateurs ou d'autres ingrédients sont-ils ajoutés au produit de base ? Quelle incidence peuvent-ils avoir sur son aspect extérieur ? Une colorimétrie répétable et une assurance-qualité précise sont essentielles à l'obtention de produits constants et toujours attrayants. Des biscuits et gâteaux aux conserves de fruits et légumes, la stabilité des couleurs est essentielle.

Développement des produits : qu'il s'agisse de vérifier une couleur par rapport à la norme ou de juger de l'utilisation de colorants naturels ou d'additifs de fabrication, un système d'évaluation des couleurs permet de mieux maîtriser le processus de développement et accélère l'accès au marché.