

INNOVATION → On le voit bien au travers de ce Tour du monde des nouveautés relevées par XTC, la conserve n'est pas un secteur très innovant. Sa technologie de base est vieille comme le monde. Côté emballages, en revanche, il existe de plus en plus de formats et d'idées pratiques à piocher ci et là, à l'heure où une remise en question est d'actualité.

La conserve avance grâce

Le prix de l'acier explose et, avec lui, les coûts de production de toute la filière conserve (LSA n° 2077). Actuellement, 90 % des boîtes de conserve commercialisées en France sont en fer blanc, donc directement concernées par cette hausse. Résultat, la brutalité de l'inflation encourage un certain nombre d'industriels à envisager des solutions alternatives. Immédiatement, on pense à l'aluminium dont l'apparence est très proche, mais qui suppose quand même un important switch au niveau des chaînes de production, sans apporter un prix très compétitif. Mais d'autres alternatives apparaissent, notamment autour du plastique. Le marché de l'appertisé reprend les codes du traiteur frais pour proposer des offres plus élaborées, proches d'une offre convenance. L'usage aussi change, grâce à ces nouveaux packagings, pour proposer de plus en plus d'offres micro-ondables. Le message en toile de fond est simple: la conserve, ça se garde longtemps, mais ça doit pouvoir se cuisiner simplement et rapidement.

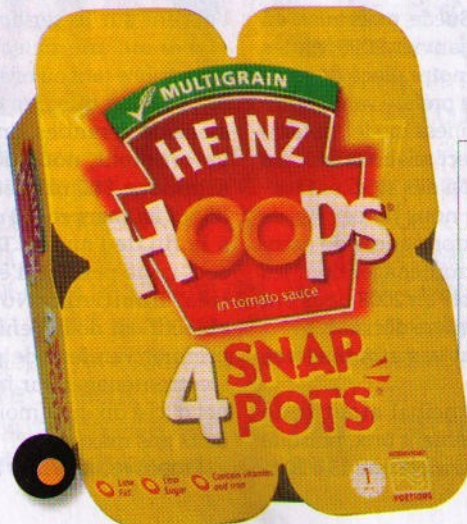


Égouttoir intégré

HEALTHY CHOICE
Pour ce plat de pâtes à cuire en barquette micro-ondable, les fabricants ont pensé à tout. L'utilisateur n'aura besoin que d'un four et de quelques centilitres d'eau. Pour le reste, tous les ingrédients sont dans le pack, jusqu'à l'égouttoir, caché dans le couvercle ! Malin et pratique.
ÉTATS-UNIS, DÉCEMBRE 2008
CONAGRA FOODS INC.

Cuisine d'assemblage

MA SALADE GOURMANDE
Très proche de l'offre traiteur, la gamme Spanghero est un kit de préparation qui permet de réaliser une salade repas pour quatre personnes. Celui-ci comprend des lardons, des dés de foie de volaille confits, des croutons et du vinaigre de Xérès, à cuire deux minutes dans une poêle, avant de compléter avec une salade verte. L'ensemble est emballé dans des sachets sous vide, réunis dans une boîte en carton.
FRANCE, SEPTEMBRE 2007
SPANGHERO TRAITEUR



L'appertisé format yaourt

HOOPS
Pour ces en-cas nomades et sains, Heinz a repris les codes d'un produit icône en termes de santé, le yaourt. Ce pack de 200 g contient ainsi quatre pots individuels de pâtes aux céréales complètes cuisinées à la sauce tomate.
ROYAUME UNI, AOÛT 2007
HEINZ



Pour les petits

BAKED BEANS MINI

Ce n'est pas tant le format que la cible qui surprend au sujet de cette boîte de « baked beans » aux mini-saucisses. En effet, cette recette, naturellement riche en oméga 3, est destinée aux enfants. Enfin, a priori, à des petits Anglais, étant donné la recette choisie... Une initiative à suivre.

ROYAUME-UNI, NOVEMBRE 2008
HEINZ

Source: Base XTC

au packaging

De la modernité du verre

ASPERGES GÉANT VERT

Anciennement, une partie significative du marché de la conserve était en bocaux de verre. Certains pays l'ont conservé comme un standard mais, en France, cet emballage ne pèse plus que 3 % du marché de l'appertisé. Pour le segment très spécifique des asperges, particulièrement fragiles, Géant vert a donc développé ce panier d'égouttage. Une bonne pratique, judicieusement empruntée au rayon cornichons.

FRANCE, OCTOBRE 2008
GENERAL MILLS



Maïs en sachet

SWEET CORN

On connaissait le maïs en boîte, en épi ou bien en bol, voici que les Japonais osent le sachet souple. Un changement malin que le fabricant a également appliqué à un autre ingrédient culinaire, le champignon.

JAPON, AVRIL 2008
NAKASHIMATO SHOTEN



Même le risotto

S&B PIATTO

Un risotto de grand chef en deux minutes ? C'est désormais possible au Japon grâce à ce package de riz et sauce séparés, à reconstituer avant de le passer au four à micro-ondes. Une recette élaborée en collaboration avec le chef Ochiai, une pointeure locale des plats italiens.

ITALIE, SEPTEMBRE 2007
S & B



Tout-en-un

UNCLE BEN'S

Ce bol de riz précuit se réchauffe au four à micro-ondes. La sauce exotique est proposée séparément, afin de permettre une meilleure maîtrise de la quantité voulue, et de mieux conserver les qualités organoleptiques du produit.

ALLEMAGNE, AOÛT 2008
MARS



L'AVIS
DE L'EXPERT

XAVIER TERLET,
directeur
du cabinet XTC



“ On constate une nette volonté d'apport de valeur ajoutée des produits épicerie, qui passe plus par les recettes et l'aspect nutritionnel que par l'emballage. Celui-ci reste assez contraignant en matière d'appertisation. Les innovations type conditionnement plastique n'ont pas fait long feu car elles n'ont pas été expliquées au consommateur. En revanche, le bénéfique “ utilisable au micro-ondes ”, bien perçu, oriente le marché. Il y a encore à faire en matière d'allègement des conserves, de “ portionnabilité ”, de facilité de manipulation, pour être plus adaptées aux nouveaux modes de consommation, auxquels répondent davantage les acteurs du frais ou du surgelé. »