

ANALYSE

FLACON PIPAPO «VERSAFLOW»

Les concepts les plus simples et les plus évidents sont souvent les plus efficaces ! Encore faut-il y penser... Avec VersaFlow, O-I invente ce qui aurait déjà dû exister depuis longtemps.

1. CHEZ L'INDUSTRIEL

Il aura fallu pas moins de quatre années à O-I, le leader mondial de l'emballage alimentaire en verre, pour développer sa nouvelle ligne qui est munie d'un véritable bec verseur, nommé VersaFlow. Déclinée en pots et en bouteilles de formes différentes, cette innovation facilite réellement le versage des produits liquides, tels que les jus et le lait, ainsi que les recettes semi-liquides, comme les sauces et les crèmes. VersaFlow a, dans un premier temps, été testé sur un bocal de 750 ml de sauce « Marinara » de la chaîne d'épicerie américaine Walt Churchill's Market, à partir de mai 2012. Après des retours positifs, une version de bocal plus petite, d'une contenance de 370 ml, a été rapidement déclinée. Pour l'Europe, O-I a développé une bouteille d'un diamètre d'ouverture de 3,8 cm et d'une contenance de 295 ml. Le premier produit lancé avec ce nouvel emballage est la sauce tomate PiPaPo, une recette des chefs allemands Deffis (Detlef Steves) et Jörg Tittel. Nul doute que ce bec verseur va se propager rapidement sur d'autres formes de flacons...



Le commentaire de Fabrice Peltier

Une innovation dont on ne pourra bientôt plus se passer...



2. CHEZ LE DISTRIBUTEUR

Le bec verseur VersaFlow est entièrement caché sous la capsule « twist-off ». Il n'y a aucune information sur l'emballage pour le mettre en valeur, si bien que sa spécificité passe totalement inaperçue en rayon.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Une innovation qui demande à être valorisée...

3. CHEZ L'UTILISATEUR

L'ouverture et la fermeture de la capsule ne présentent aucun changement par rapport à un goulot standard. C'est à l'écoulement de la sauce que l'on apprécie le service de cette innovation packaging. Le versage est beaucoup plus précis et régulier. De plus, la forme du goulot limite les résidus au niveau de ses contours. Cela est particulièrement appréciable lors d'une consommation fractionnée dans le temps.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage dont la fonctionnalité et l'hygiène sont améliorées.



4. À LA POUBELLE

Cette bouteille en verre, munie d'une capsule en métal, n'est pas plus, mais pas moins éco-conçue qu'un emballage avec un goulot standard. Ses matériaux demeurent 100% recyclables.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage dont les matériaux peuvent tourner en boucle...



FABRICE PELTIER

Expert du design, Fabrice Peltier livre chaque mois le fruit de ses réflexions.

www.diadeis.com

www.p-reference.fr