LE PRODUIT

LA BOÎTE À CHAMPIGNONS

Difficile de trouver un emballage, malgré les sachets en plastique, qui apparaisse plus vertueux et plus écologique que la Boîte à Champignons. Mais attention à la promesse...

1. CHEZ L'INDUSTRIEL

Le concept de la Boîte à Champignons est d'avoir mis dans un emballage de quoi faire pousser des champignons dans sa cuisine, suivant la même technique que celle employée

dans les cultures industrielles ou semi-industrielles. Ainsi, cette boîte en carton contient un sac en plastique qui renferme un mélange composé d'un substrat, du marc de café et de la sciure de bois, sur lequel est dispersé du mycélium, la partie végétale du champignon, un mode d'emploi très précis et un pulvérisateur. Il s'agit donc d'un kit pour cultiver des champignons en une quinzaine de jours et non d'un emballage qui contient une quantité prédéfinie et calibrée de champignons. Selon le mode d'emploi, les bons cultivateurs pourraient obtenir jusqu'à trois récoltes, sans toutefois en préciser la quantité et la qualité. C'est sans doute là que réside toute l'ambiguïté. En effet, le consommateur qui s'attend à obtenir une quantité et une qualité précises de champignons risque fort d'être déçu. D'où les articles qui font part d'un sentiment

mitigé, comme celui d'UFC Que Choisir qui s'interroge: «Mais ces boîtes magiques tiennent-elles leurs promesses?». Il semble que tout le monde s'attende à la cueillette du siècle et non à vivre la seule expérience de voir «Dame Nature» faire son œuvre, même modeste. La Boîte à Champignons n'est pas un emballage alimentaire qui garantit la quantité et la qualité d'un contenu prêt à être consommé. C'est juste l'emballage d'une leçon de chose qui peut aboutir à une bonne fricassée...

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage pour vivre une expérience et nous rappeler que la nature est parfois capricieuse...

2. CHEZ LE DISTRIBUTEUR

Les Boîtes à Champignons sont vendues dans le rayon des fruits et légumes. Elles sont installées dans un présentoir qui explique le principe de fonctionnement. Le visuel qui montre une bonne quantité de champignons qui sortent de la boîte a de quoi faire rêver les amateurs. Le tout attire la curiosité des consommateurs en quête de sensations «nature». Alors pourquoi ne pas essayer...



FABRICE PELTIER

Expert du design, Fabrice Peltier livre chaque mois le fruit de ses réflexions. www.fabrice-peltier.fr www.diadeis.com

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un packaging bien présenté qui vous invite à tenter l'expérience.

3. CHEZ L'UTILISATEUR

Le mode d'emploi que l'on découvre à l'intérieur de la boîte est très précis. Il suffit de le suivre «pas à pas» pour que la mise en œuvre de la Boîte à Champignons devienne un véritable loisir qui donne l'agréable sensation de jardiner. Les zones prédécoupées se détachent facilement. Le pulvérisateur permet de faire trois «pschitt» matin et soir, en attendant de voir éclore et se développer les bébés champignons, avant de finir à la casserole...

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage loisir très facile à mettre en œuvre...







4. À LA POUBELLE

Cet emballage présenté comme très «écolo» doit cependant résoudre le problème des deux sacs en plastique qu'il contient. C'est bien dommage que ceux-ci ne soient pas biodégradables.

Le commentaire de Fabrice Pelletier

Un emballage qui peut encore être mieux écoconçu...