

ALIMENTATION

Mousse au chocolat Debic

La mousse au chocolat Debic est présentée dans un emballage original et pratique qui s'inspire d'un matériel de pâtisserie et de cuisine : la poche à douille. Ce mode de conditionnement, pour l'instant réservé au circuit de la restauration professionnelle, pourrait aisément être décliné pour le grand public...

1. CHEZ L'INDUSTRIEL

La poche à douille est un outil traditionnel des cuisiniers et des pâtisseries. Son principe est extrêmement simple. Il s'agit d'une poche en tissu à deux entrées. La première ouverture est large, elle sert à faire pénétrer dans la poche la préparation culinaire : crèmes, purées et mousses de toutes sortes... La seconde ouverture



est beaucoup plus étroite, elle permet d'installer différentes douilles pour réaliser des décors et des présentations originales avec la recette contenue.

L'emballage novateur proposé par Debic pour sa mousse au chocolat surgelée, reproduit le

principe de la poche à douille. La recette prête à servir est conditionnée dans une poche en plastique souple dont l'extrémité est munie d'une douille dentelée. Ce nouvel emballage offre une parfaite sécurité bactériologique. Conservé au congélateur à -18°C, le produit a une date limite de consommation de 6 mois.

Après décongélation, il se maintient 7 jours au froid et doit être consommé dans les 3 jours qui suivent son ouverture. Cette solution emballage permet de remplir un récipient de la forme et de la contenance de son choix tout en réalisant des volutes de mousse au chocolat gourmandes et décoratives.

Le commentaire de Fabrice Peltier :
Un emballage original et fonctionnel qui assure au produit une qualité de conservation exemplaire...

2. CHEZ LE DISTRIBUTEUR

La poche de mousse au chocolat Debic est vendue dans les circuits de grossistes pour les professionnels de la restauration. Sa forme est tout à fait explicite pour un cuisinier ou un pâtissier. En effet, au premier coup d'œil, ce public avisé comprend l'intérêt et la fonctionnalité de ce mode de conditionnement. D'autant que l'emballage peut se présenter sur broche dans les armoires réfrigérantes et ainsi, être parfaitement mis en valeur.

Le commentaire de Fabrice Peltier :
Un emballage qui par sa seule forme est parfaitement compréhensible par son destinataire dans le rayon...



VERS UN EMBALLAGE HARMONIEUX...

Chaque mois, Fabrice Peltier, président de P'Référence - Dynamiseur de marques, présente un produit qui, à ses yeux, a su par la bonne combinaison du travail



des designers, du marketing et des industriels, apporter des solutions efficaces pour se montrer plus performant dans l'ensemble de ses quatre cycles de vie : chez

l'industriel, de la création à la production; chez le distributeur, de la sortie du carton à la mise en linéaire; chez le consommateur; enfin, lorsqu'il devient déchet.

www.p-reference.fr

3. CHEZ LE CONSOMMATEUR

Pour un produit professionnel, l'utilisateur du packaging n'est pas le consommateur. L'emballage est perçu par le professionnel comme un outil qui lui permet d'accomplir au mieux son travail.

La poche de mousse au chocolat Debic joue à merveille sur ce registre, puisqu'elle détourne un outil de professionnel. Elle offre la même fonction avec une facilité d'utilisation accrue et une efficacité exemplaire. Cette poche est donc un parfait emballage service. Une application en plus petit format pourrait sans problème trouver sa place dans l'univers quotidien de la ménagère, pour le bonheur de ses gourmands...



Le commentaire de Fabrice Peltier :
Un emballage service qui ne demande qu'à être développé pour des produits grand-public...

4. À LA POUBELLE

La poche de mousse au chocolat Debic constitue un déchet d'emballage, incomparablement moins encombrant que des petits pots classiques ou une plus grosse boîte. Elle est facile à jeter et tout à fait recyclable.

Le commentaire de Fabrice Peltier :
Un emballage correctement écoconçu...