

## ANALYSE

## POCHE DE SAUCE SOJA YAMASA

Cette poche double est une révolution dans les sauces soja au Japon ! Elle devrait intéresser un grand nombre d'autres marchés de produits liquides périssables...

## 1. CHEZ L'INDUSTRIEL

La sauce soja est le condiment incontournable de la cuisine japonaise. On s'en sert aussi bien en cuisinant qu'en mangeant. Une petite bouteille verseuse est d'ailleurs disponible sur toutes les tables. Une fois son emballage ouvert, la sauce soja ne peut se conserver que très peu de temps au réfrigérateur. En effet, ses qualités gustatives s'altèrent très rapidement au contact de l'air. C'est la raison pour laquelle, les petits conditionnements en verre de 150 à 200 ml représentent l'essentiel du marché. Yamasa propose



désormais un conditionnement de 500 ml qui permet de conserver intactes toutes les qualités de sa sauce pendant 70 jours à température ambiante ! Cet exploit est rendu possible grâce à un emballage souple révolutionnaire. Il s'agit d'une poche à fond plat qui referme un sachet beaucoup plus fin contenant la sauce. Son système d'ouverture est étudié pour empêcher l'air d'entrer lorsque l'on vide la sauce. Ainsi, cette double poche est exemplaire : elle assure une parfaite inviolabilité du produit, elle protège son contenu encore plus longtemps, elle offre une qualité de service irréprochable, elle est réalisée avec peu de matériau et elle tient peu de place dans notre poubelle.

**Le commentaire de Fabrice Peltier**

**Une véritable innovation emballage digne du vingt et unième siècle !**

## 2. CHEZ LE DISTRIBUTEUR

Dans le rayon, nous ne voyons que la poche de Yamasa, tant elle se démarque des autres conditionnements du marché. Sa large surface d'expression permet d'inscrire en grand la marque « Une goutte toujours fraîche », ainsi que d'expliquer clairement et visuellement tous ses atouts et son mode utilisation. En périodes promotionnelles, un support est offert ; celui-ci est très pratique car il permet de mieux manipuler la poche.

**Le commentaire de Fabrice Peltier**

**Un emballage dont l'impact, la lisibilité et l'attractivité sont optimaux.**



## VERS UN EMBALLAGE HARMONIEUX...

Président de P'Référence, Fabrice Peltier, analyse un produit qui apporte par la bonne combinaison du travail des designers, du marketing et des industriels, des réponses efficaces sur l'ensemble du cycle de vie : chez l'industriel, de la création à la production ; chez le distributeur, du carton au linéaire ; chez le consommateur ; enfin, lorsqu'il devient déchet. [www.p-reference.fr](http://www.p-reference.fr)

## 3. CHEZ L'UTILISATEUR

Pour ouvrir le premier sachet qui assure l'invulnérabilité, il suffit de tirer la languette selon les pointillés, pour le second qui contient la sauce, il convient d'être plus délicat, en pinçant l'ouverture, pour éviter de faire entrer de l'air. Enfin pour verser, il ne faut exercer aucune pression sur la poche. En penchant l'emballage, la sauce coule toute seule et l'air ne rentre pas. En le redressant, le flux s'arrête et l'ouverture se referme toute seule de façon quasiment hermétique. Une ligne transparente sur la hauteur de la face avant indique la quantité qui reste contenue dans l'emballage.

**Le commentaire de Fabrice Peltier**

**Un emballage très fonctionnel.**



## 4. À LA POUBELLE

Le bilan carbone de cet emballage est sensiblement amélioré par rapport aux autres formules de conditionnement du marché. De plus, au Japon, il est présenté comme un déchet d'emballage peu volumineux et recyclable...

**Le commentaire de Fabrice Peltier**

**Un emballage dont l'impact environnemental est amélioré.**