

## ALIMENTATION

# Just Bake

Préparer un pain à la maison avec l'emballage Just Bake est un jeu d'enfant. Il suffit d'un peu d'eau et d'un four pour devenir un boulanger accompli...

### 1. CHEZ L'INDUSTRIEL

L'emballage Just Bake de la société Danoise Millstone est étudié dans les moindres détails pour rendre un service optimal lors de toutes les étapes de préparation de son contenu. Il permet de préparer en un clin d'œil un pain savoureux sans avoir à acheter d'ingrédients supplémentaires et sans recourir au moindre ustensile de cuisine. Cet emballage est à lui seul le plat pour mettre en œuvre et pétrir la pâte à pain, puis le moule à mettre directement au four sans jamais avoir à manipuler la pâte. Outre les ustensiles inutiles, cet emballage évite de se salir les mains. Ainsi, ce conditionnement innovant offre au consommateur une gestuelle simple et propre pour préparer et cuire très facilement un pain.

#### Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage service qui permet à tous de devenir très facilement boulanger...



### 2. CHEZ LE DISTRIBUTEUR

L'emballage Just Bake offre une excellente surface de communication. La qualité de reproduction que permet le support en carton est irréprochable. Cependant, nous pouvons regretter le manque d'explications visuelles en face avant du packaging, sur sa polyvalence et son mode d'utilisation. En effet, les trois pictogrammes très explicites, situés sur le côté de l'emballage, sont invisibles en situation de vente. Une telle innovation nécessiterait des explications plus claires lors de l'acte d'achat pour convaincre un consommateur qui passe de moins en moins de temps dans les rayons.

#### Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage qui risque de ne pas être compris par les consommateurs...

### 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 L'UTILISATEUR

L'utilisation de l'emballage Just Bake est très simple. Après avoir détaché la protection en carton et ôté le petit bouchon en plastique, il faut verser dans l'emballage la quantité requise d'eau chaude à 35°C. Une fois le bouchon refermé, tout est une question d'énergie, pour secouer l'emballage, de gauche à droite et de bas en haut, pendant une minute. Dès que la pâte est prête, il faut arracher toute la partie supérieure de l'emballage et passer le moule au four pendant 45 à 50 minutes à une température de 190 °C. Une fois cuit, le pain se démoule très facilement.

#### Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage très simple à utiliser mais qui demande un minimum d'énergie...

### 4. À LA POUBELLE

Compte tenu du caractère complexe de son matériau, cet emballage ne constitue pas un déchet facilement recyclable. Néanmoins, il évite l'utilisation d'eau et de détergents pour nettoyer des ustensiles de cuisine.

#### Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage qui permet de préparer un pain chez soi avec un bilan écologique acceptable...