

ANALYSE

RÂPE À PARMESAN FRANPRIX

La coopérative italienne Agriform propose un emballage-service breveté qui permet de réaliser à volonté des « pétales » de parmesan frais, en un tour de main...

1. CHEZ L'INDUSTRIEL

Cet emballage insolite, constitué d'une grande base circulaire en plastique vert et d'un contenant en plastique translucide, est bien plus qu'un simple article de conditionnement qui préserve la fraîcheur d'un morceau de parmesan. Il s'agit d'un véritable accessoire de cuisine qui permet de réaliser des copeaux fins et réguliers pour assaisonner un plat. Son principe de fonctionnement est identique à celui d'un étoupe. La tranche de fromage de 150 g, taillée en forme parallélépipédique (37 mm de côté sur 100 mm de haut), qui est contenue dans le fourreau translucide, est transpercée dans toute sa hauteur par une tige filetée. Cette dernière est reliée à la base circulaire de l'emballage qui n'est rien d'autre qu'une râpe à six encoches. À l'extrémité opposée de la tige filetée, est vissée une plaque en plastique qui, lorsque l'on tourne le corps de l'emballage en gardant sa base immobile, compresse le parmesan contre la râpe. Ainsi, tour après tour, la plaque descend et les copeaux se forment jusqu'au dernier millimètre de fromage contenu dans l'emballage...

Le commentaire de Fabrice Peltier
Un emballage-service à l'état pur.

2. CHEZ LE DISTRIBUTEUR

Cet emballage-service muni de deux étiquettes, une au recto et l'autre au verso, est conditionné sous atmosphère protectrice dans un film transparent thermoformé. On ne peut pas dire que la communication de ce packaging soit très explicite.



4. À LA POUBELLE

Si cet emballage rend indéniablement service au amateur de parmesan qui n'ont pas de râpe, il représente néanmoins une quantité non négligeable de déchets d'emballages non recyclables.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage qui n'est pas éco-conçu.



FABRICE PELTIER

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

www.diadeis.com

www.p-reference.fr

Aussi, pour comprendre comment fonctionne cet objet bizarre, avant de l'avoir essayé, il faut faire preuve d'un peu d'imagination...

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage dont la communication n'est pas le point fort.

3. CHEZ L'UTILISATEUR

Après l'avoir extrait de son sur-emballage de protection (une paire de ciseaux s'impose), la râpe à parmesan se conserve au réfrigérateur pendant une durée de 21 jours. Son utilisation est très simple : il faut tout d'abord enlever le capot de protection sous la base circulaire, puis tenir la râpe au-dessus de l'assiette à assaisonner. Enfin, il suffit de tourner le corps de l'emballage. Un fois servi, il convient de reposer le capot de protection.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage-service très facile à utiliser.