

LE PRODUIT

DOSETTE BONNE MAMAN

En proposant un conditionnement minimaliste en alternative à son petit pot iconique en verre, Bonne Maman prouve qu'il est possible de rompre avec les traditions sans pour autant nuire à son image qualitative...

1. CHEZ L'INDUSTRIEL

Dans l'hôtellerie, le conditionnement individuel de la confiture pour le petit-déjeuner est généralement une reproduction en miniature des emballages que nous trouvons dans les commerces de détail, à savoir un pot en verre bouché avec une capsule «twist-off». Dans certains établissements d'entrée de gamme, on rencontre aussi des barquettes en plastique thermoformé, bouchées par un opercule scellé. Ainsi, quelle ne fut pas ma surprise, lors d'un voyage aux États-Unis, en découvrant une dosette en film souple de confiture Bonne Maman dans un hôtel «multi-étoilé» ! J'étais jusqu'alors habitué à mon petit pot de 30 g, certes charmant, mais parfois agaçant. Quand le couvercle ne résistait pas à ma faible poigne matinale, c'était le diamètre d'ouverture du pot qui n'était pas adapté à la taille de ma petite cuillère, sans parler du fait qu'il restait souvent une quantité non négligeable de confiture collée aux parois tandis que je quittais ma table... Bref, pas toujours idéal ce petit pot. Loin de moi la volonté d'opposer les matériaux entre eux, pas plus que de comparer les différents types d'emballages : cela n'aurait aucun intérêt. Néanmoins, cette dosette m'a tout de même interpellé au saut du lit. Après l'avoir utilisée, je me suis rendu compte que sa valeur d'usage était finalement la même que celle des autres types d'emballages précités, en l'occurrence elle m'avait permis de préparer facilement une tartine de confiture d'une marque de renom.

Cependant, le nombre de composants et la quantité de matière première employés pour cet emballage sont considérablement réduits. En effet, avec sa capsule en métal munie d'un joint en plastique et son étiquette, un petit pot en verre prévu pour 30 g de confiture pèse à vide 42 g, alors que deux dosettes contenant 15 g de confiture ne pèsent que 4 g. Soit un poids dix fois inférieur pour une même quantité de confiture et un seul matériau, fût-il un matériau complexe !

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un nouveau mode de conditionnement qui me semble bien répondre à la question du «juste emballage».

2. CHEZ LE RESTAURATEUR

Cette dosette permet de bien mettre en avant l'offre et d'informer le consommateur en respectant les codes identitaires de la marque Bonne Maman.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage en adéquation avec l'image qualitative de la marque.



FABRICE PELTIER

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

www.fabrice-peltier.fr

3. CHEZ L'UTILISATEUR

Au-delà de la simplicité d'ouverture liée à la prédécoupe de la dosette, c'est la facilité avec laquelle on peut étaler la confiture sur la tartine, sans avoir à utiliser de petite cuillère, qu'il convient de souligner. Il suffit de presser sur la dosette et de faire glisser les doigts du haut en bas pour recueillir la totalité de la confiture contenue.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage facile à utiliser qui restitue la totalité de son contenu.



4. À LA POUCELLE

Cet emballage proposé hors domicile n'est pas recyclable. Toutefois, il peut se targuer d'avoir un impact environnemental maîtrisé : il est léger, constitué d'un seul tenant et permet d'optimiser la logistique. De plus, il est «antigaspi», car il assure une consommation de la confiture jusqu'à la dernière goutte.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage qui m'a permis de terminer mon petit-déjeuner en me faisant penser que j'avais fait un bon geste pour la planète...

