

ALIMENTATION

Cloche Saveur Président

La boîte en bois de camembert enveloppé dans un papier sulfurisé semblait totalement immuable. Ce monument de notre tradition gastronomique était jusqu'alors, le meilleur moyen pour conserver ce type de fromage. Il fallait être Président pour remettre en cause une telle institution...

1. CHEZ L'INDUSTRIEL

Il a fallu un peu plus de deux ans aux équipes du groupe laitier Lactalis pour mettre au point ce nouveau produit. En effet, le camembert Président dans sa Cloche Saveur est une innovation totale, car, outre son emballage révolutionnaire, sa recette a été légèrement modifiée. La démarche est exemplaire. Elle est le fruit d'une réflexion globale entre un concept packaging qui répond aux attentes des consommateurs les plus exigeants et la remise en cause de l'élaboration du produit qui a nécessité quelques changements, comme le choix de ferments spécifiques.

La Cloche Saveur Président est un emballage micro-aéré qui laisse respirer son contenu. Ce packaging sophistiqué permet au fromage de garder ses qualités organoleptiques pendant toute sa conservation et évite l'évasion de mauvaises odeurs dans le frigo. Cet article de conditionnement, réalisé en polypropylène (pp), est composé d'un socle noir avec une étiquette injectée dans le moule (IML), qui porte quelques informations marketing, les valeurs nutritionnelles et le code à barres et d'une cloche dont le sommet largement ouvert est fermé par un film microporeux thermoscellé qui permet les échanges gazeux. L'ensemble est maintenu fermé par un manchon rétractable muni d'une languette d'ouverture. La Cloche Saveur Président est mise en forme sur une ligne dédiée, entièrement automatique. Cette innovation coûte au consommateur 25% de plus qu'un camembert standard.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un couple contenant/contenu totalement innovant...

2. CHEZ LE DISTRIBUTEUR

Ce type d'emballage est commun pour les spécialités de pâtes molles. Cependant, il est totalement nouveau sur le grand marché des camemberts. Ainsi, la Cloche Saveur Président, à la forme et aux couleurs inédites, émerge dans un rayon où se côtoient des boîtes rondes en peuplier déroulé qui n'ont quasiment pas évolué depuis leur invention par l'ingénieur Ridet, il y a 117 ans.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage dont la forme apporte une nouvelle identité visuelle au camembert Président.



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

La Cloche Saveur Président répond à deux grandes attentes des consommateurs : la non-prolifération des mauvaises odeurs dans le frigo et une meilleure conservation du fromage dans son état optimal. De plus, après avoir déchiré le manchon rétracté et enlevé le papier non tissé très fin qui recouvre le dessus du camembert, cet emballage plus pratique permet de se servir en coupant directement sa part sur la coupelle.



Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage service aux qualités multiples.



4. À LA POUBELLE

Contrairement à une boîte en bois, cet emballage n'est pas réalisé avec un matériau renouvelable. Néanmoins, la Cloche Saveur Président est constituée de 21 grammes de monomatériau totalement recyclable.

Le commentaire de Fabrice Peltier

Un emballage qui demeure correctement éco-conçu.