



Boîtes Cook and Freeze de Pyrex. Prix public : à partir de 9,50 € Cook and Freeze containers from Pyrex. Prices to the public: from €9.50

CONSERVATION : UN MARCHÉ EN PLEINE ÉBULLITION

Les ventes des produits de conservation font preuve d'innovation, boostées par les tendances du zéro déchet, du fait maison, du vrac ou du batch cooking. Petit tour d'horizon du marché.

■ Par/by Céline Vautard

Al'heure du "consommer moins mais mieux", le marché de la conservation fait cogiter les marques. L'enjeu est de taille : chaque Français jette en moyenne 30 kg d'aliments consommables par an (l'équivalent d'un repas par semaine), dont 7 kg encore emballés. Soient 100 € par personne (Ademe 2020). Pour autant, les mentalités changent : 52 % des Français utilisent des boîtes de conservation plutôt que du papier aluminium ou du film étirable (étude YouGovFrance réalisée du 28/2 au 2/3/2020 auprès de 1 000 personnes représentatives de la population nationale âgée de 18 ans et plus). Fait marquant, online, le marché de la conservation a progressé de 61 % (Profitero Cumul YTD juin 2020 en valeur).

At a time when 'consuming less but better' is the watchword, the food preservation market is certainly giving businesses something to think about: every French person throws away an average of 30kg of consumable food ingredients a year (the equivalent of one meal per week), of which 7kg is still in its packaging. That amounts to €100 per person (figures from the French Environment and Energy Management Agency Ademe, 2020). Having said that, mind-sets are evolving: 52% of French people are using food preservation containers rather than aluminium or plastic film wrap (according to a YouGovFrance survey carried out between 28 February and 2 March 2020 among 1000 people representing the national population aged

GEFU®



Respectueux de
l'environnement

Boites de conservation
en verre avec
couvercle Inox MILO.

CONSERVER MALIN



GEFU – Deviens un
artiste culinaire.

www.gefu.fr

FOOD PRESERVATION: A MARKET THAT IS IN FULL SWING

Food preservation product sales are a testament to innovation boosted by trends in favour of zero-waste, homemade food and batch cooking. We take an overview of the market.

LE VERRE FAIT SA RÉVOLUTION

Très usités, les boîtes et les bocaux en tout genre font partie des premiers contenants adoptés pour la conservation. Si le plastique persiste, avec Duralex, Pyrex, Le Parfait ou Ah ! Table !, le verre se taille une place croissante dans les linéaires. « *Le marché de la conservation progresse depuis plusieurs années. Les ventes d'articles en verre augmentent car elles répondent à une demande de produits plus sains en remplacement des boîtes en plastique*, explique Mélanie Lebranchu, responsable marketing chez Pyrex. *Les Français ont en moyenne 10 boîtes de conservation par foyer. Cela prendra du temps de changer le plastique en verre mais les gammes sont de plus en plus variées et offrent une vraie polyvalence !* »

Apprécié, le verre borosilicate garantit santé et sécurité, et sert autant à la conservation des aliments au congélateur qu'à la cuisson à haute température (-20°/+400°C). Sa résistance le place au cœur du système de conservation intelligent Stor'eat de Mastrad qui a imaginé une gamme de boîtes dotées de flashcodes sur les poignées des couvercles. Via l'application Stor'eat, il suffit de les scanner pour enregistrer le contenu avec une date de péremption et recevoir des rappels pour ne pas oublier de les consommer. « *La conservation est un marché mature, exigeant, qui manque d'innovations utiles*, estime Mathieu Lion, président de Mastrad. *Nous avons toujours eu une petite gamme de conservation, mais maintenant nous l'abordons avec un écosystème plus complet de contenants et d'accessoires connectés et intelligents. Le marché continuera à s'élargir grâce à plusieurs facteurs : l'innovation, l'évolution des besoins des consommateurs, et grâce aux tendances comme le batch cooking, le fait maison et plus récemment le sous vide. Déjà, nos ventes préliminaires sont massives et en progression exponentielle. »*

La conservation n'est pas qu'une affaire de boîtes mais propose d'autres solutions. Avec Reuse & Reduce, Lékué décline par exemple des sacs réutilisables en silicone platine fermés par un système de pinces uniques pour conserver les restes solides ou liquides (debout ou couchés).

18 and over). Another notable fact is that the online food preservation container market has increased by 61% (Profitero Cumul YTD June 2020 by value).

A GLASS REVOLUTION

Box containers and jars of all kinds are widely used, and are among the top choices of containers to have been appropriated for food preservation use. Plastic has not gone away, but Duralex, Pyrex, Le Parfait and Ah ! Table ! have meant that glass is carving out an ever-larger space for itself on the shelves. “*The preservation market has been progressing for several years. Sales of glass items are increasing, as they respond to demand for healthier products as a replacement for plastic boxes*, explains Mélanie Lebranchu, marketing manager at Pyrex, adding that *French people have an average of 10 food preservation containers per household. It takes time to transition from plastic to glass, but the product ranges are increasingly varied and deliver real versatility!*”

Borosilicate glass is a popular choice, guaranteeing health and safety. It is good for keeping food in the freezer and for cooking at high temperatures (-20°/+400°C), and its robustness means it has pride of place at the heart of the Stor'eat smart food storage from Mastrad, who have created a range of food containers featuring QR codes on the lid handles. Users simply scan those codes using the Stor'eat app to register the contents and an expiry date, and they then get reminders so they do not forget to use the food. “*Food preservation is a mature market that asks a lot of us, it also lacks useful innovations*, suggests Mathieu Lion, president of Mastrad. *We have always had a small food preservation range but we are now embarking upon a more comprehensive ecosystem of connected, smart accessories and containers. The market continues to broaden thanks to several factors: innovation and evolutions in consumer needs, trends such as batch cooking and home cooking, and the more recent one of vacuum packing. Our early sales are already huge and are enjoying exponential growth.*”

Food preservation is about more than containers – other solutions are



Nouvel appareil de mise sous vide avec balance intégrée PSV 660 de Riviera & Bar. Prix public : 199,99 €
New PSV 660 vacuum packing machine with integrated scales from Riviera & Bar. Price to the public: €199.99



Lot de 5 boîtes Clip & Close batchcooking d'Emsa. Prix public : 43 €
Set of 5 Clip & Close batch cooking containers from Emsa. Price to the public: €43



Boîtes de conservation empilables et utilisables comme bols, Zyliss. Prix public : à partir de 13,95 € les 3
Stackable preservation containers that can be used as bowls, Zyliss. Price to the public: from €3.95 for the 3



Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL

ÉLÉGANT, PRATIQUE ET ÉCORESPONSABLE



COLLECTION SPA

Distributeurs de gel et
diffuseurs de parfum en cristal

COLLECTION STORAGE

Bols BOSSA NOVA en cristal et
couvercles en silicone



RAVINET D'ARC

Agence générale de la marque NACHTMANN

01 47 38 37 46 | info@ravinetdarc.fr

55, avenue Sainte Foy, 92200 NEUILLY-SUR-SEINE | ravinetdarc.fr

DES IDÉES POUR BOOSTER LES VENTES

- Nicolas Roque, directeur général de Pebbly : « Il ne faut pas hésiter à théâtraliser l'offre et à présenter les gammes de conservation complètes. Cela a plus d'impact et montre aux consommateurs la variété de contenants. Mettez aussi en situation les produits avec des aliments non périssables à l'intérieur afin de se projeter plus facilement »
- Mélanie Lebranchu, responsable marketing Pyrex : « Au rythme des saisons, organisez des temps forts promotionnels ciblés conservation (pique-nique, recyclage, etc.). L'idée : informer, parler des bénéfices produit et donner des idées aux clients. »
- Alexandra Petit, brand manager Emsa : « Nous accompagnons les détaillants avec plusieurs solutions d'aide à la revente. L'enjeu est d'attirer l'attention sur ces produits en utilisant le levier des tendances de société (batchcooking/ antigaspillage) et de réussir à convaincre grâce à une expérience shopper réussie. En rayon, nous incitons à toucher les produits, secouer les boîtes, juger de leur côté pratique. »
- Anne-Sophie Lebrun, responsable marketing et commerciale chez Foodsaver : « La conservation sous vide est encore un marché de niche. Nombreux sont ceux qui ne connaissent pas encore ce type de machine pour un usage domestique. L'objectif est de faire connaître cette solution au plus grand nombre via des démonstrations et la communication. »



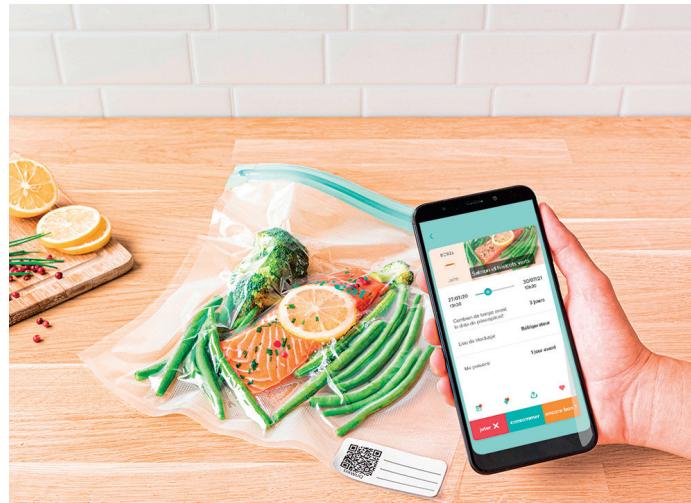
Nouvelle machine sous vide multifonction VS3190X de Foodsaver. Prix public : 159,99 € | New multifunctional VS3190X vacuum packing machine from FoodSaver. Price to the public: €159,99

L'ÈRE DU SOUS VIDÉ

Parmi les derniers arrivants, la machine sous vide alimentaire séduit de plus en plus de consommateurs. Selon GfK Market Intelligence, ce marché a généré un chiffre d'affaires de 5,7 millions d'euros en France sur la période janvier-octobre 2020 en progression de 12 %, versus la même période 2019. Parmi ces acteurs, FoodSaver est en hausse de 20 % par rapport à la même période en 2019, Riviera & Bar connaît une croissance à 3 chiffres sur cette catégorie, tandis que Warmcook a lancé les machines sous vide Takaje en juin 2020. Même Lidl propose depuis novembre dernier son appareil de mise sous vide (29,99 €). « Le marché de la conservation est énorme aux USA mais a mis longtemps à se déployer en France. Au-delà des effets de la crise sanitaire sur les habitudes des Français, c'est surtout la prise de conscience globale sur



« Chez Pebbly, nous abordons le marché de la conservation sous l'angle de l'écoresponsabilité. Nous avons débuté avec une gamme de boîtes en verre borosilicate avant d'agrandir le nombre de références, indique Nicolas Roque, DG de la marque. À travers les innovations et les évolutions des habitudes de consommation, ce marché continuera à grandir. » Prix publics : à partir de 2,99 € les sacs à vrac en coton bio, 15 € pour les boîtes en verre et bambou | "At Pebbly we approach the food preservation market through the lens of environmental responsibility. We started out with a range of borosilicate glass containers before increasing the number of items, points out the company's director-general Nicolas Roque, this market will continue to grow through innovations and changes in consumer habits." Prices to the public: from €2.99 for the loose-load bags in organic cotton, €15 for the containers made of glass and bamboo.



Les QR codes des sacs sous vide Stor'eat de Mastrad permettent les notifications de la date de péremption. Prix public : 39 € le kit (5 sacs 1,3 l + 5 sacs 3 l + pompe sous vide + chargeur) | Expiry date reminders can be set up using the QR codes on the Store-eat vacuum bags from Mastrad. Price to the public: €39 for the kit (five 1.3 l bags + five 3 l bags + vacuum pump + charger)

available too. An example is Lékué, who make reusable bags of platinum silicone that are sealed by a unique seal strip system to preserve solid or liquid leftovers (upright or horizontal).

THE ERA OF THE VACUUM PACK

Of the newest arrivals, the vacuum packing machine appeals to an increasing number of consumers. According to GfK Market Intelligence, the market generated a revenue figure of 5.7 million euros in France during the January-October 2020 period, 12% up on the same period in 2019. Among the players in that market is FoodSaver, who are up 20% compared to the same period in 2019. Riviera & Bar have seen 3-figure growth in that category, and Warmcook launched the Takaje vacuum packing machine in June 2020 – even Lidl has had its vacuum

les impacts des déchets sur l'environnement qui motive l'achat de ces appareils, selon Yves Delzenne, DG d'ARB. La mise sous vide préserve les denrées pendant plusieurs semaines, représente une solution de premier choix pour limiter le gaspillage notamment grâce à nos sachets lavables et réutilisables et permet de faire les courses moins souvent. » ●



Couvercles extensibles réutilisables 100 % silicone platine Reuse & Reduce, Lékué.
Prix public : à partir de 9,90 € ⓘ Reusable extendable lids made of 100% platinum silicone, Reuse & Reduce, Lékué. Price to the public: from €9.90



La nouvelle boîte Easy Box de Luminarc est en Silium 75, un nouveau verre culinaire mis au point après 3 ans de recherche. Compatible avec l'usage d'un four traditionnel à 250°C, il ne comporte ni bore ni métaux lourds. Prix public : à partir de 6,20 € ⓘ The new Easy Box container from Luminarc is made of Silium 75, a new glass suitable for food use that has been perfected following 3 years of research. The glass is suitable for use in a tradition oven to 250°C and contains neither heavy metals nor boron. Price to the public: from €6.20



Confiturier Le Parfait. Prix public : 6,90 € le lot de 6 pots 324 ml ⓘ Le Parfait jam jars.
Price to the public: €6.90 for the set of six 324ml pots

IDEAS TO BOOST SALES

- Nicolas Roque, director-general at Pebby: "There should be no hesitation in theatricalising the offering and presenting comprehensive food preservation ranges. It has more impact, and showcases the variety of containers to the consumer. Show the products in their natural context with non-perishable ingredients inside them, so that the viewer can project themselves more easily."
- Mélanie Lebranchu, marketing manager at Pyrex: "Set up promotional highlights in line with the seasons that are targeted at food preservation, such as picnics or recycling. The idea is to inform, communicate the product benefits and give ideas to the customer."
- Alexandra Petit, brand manager at Emsa: "We support retailers via a range of solutions that help them to sell. The point is to direct attention towards these products by leveraging societal trends such as batch cooking and anti-waste initiatives, as well as successfully winning them over via a great shopper experience. On the store shelves, we encourage people to touch the products, to shake the boxes and to evaluate their practical benefits."
- Anne-Sophie Lebrun, marketing and commercial manager at FoodSaver: "Vacuum preservation for food is still a niche market. Plenty of people don't know about this kind of device for domestic use. The goal is to get this solution out to the largest number of people you can via communication and demonstrations."

packing machine on the shelves since November (€29,99). "The food preservation market is huge in the USA but has taken a long time to roll out in France. The motive behind the purchase of a vacuum packing machine is primarily a raised global awareness of the environmental impact of waste, over and above the effects of the health crisis on the habits of French people, explains the director-general of ARB, Yves Delzenne. Vacuum packing preserves food for several weeks and represents a premier solution to limit waste, particularly with our washable and reusable bags, and it means you have to go out shopping less often." ●



Couvercle en porcelaine ø 10,5 cm, Rosenthal. Prix public : 12,90 € ⓘ Freshness lid by Rosenthal (10.5cm). Price to the public: €12.90