

LA CONSERVATION A TOUT BON !

Alors que les prix montent en grande distribution, les Français cherchent à réaliser des économies. Dans ce contexte, les ventes de contenants alimentaires poursuivent leur croissance, boostées par les tendances du fait maison, du vrac et toujours du zéro déchet.

■ Par/by Céline Vautard

A l'heure du réchauffement climatique qui joue sur les récoltes et fait flamber les coûts des matières premières et en pleine crise économique, nombre de Français revoient leur façon de consommer. De fait, l'enjeu est de taille. Pour rappel, en France, les pertes et les gaspillages alimentaires représentent encore 10 millions de tonnes de produits par an, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros. Pour la phase de consommation, cela se monte à 30 kg par personne et par an de pertes et gaspillages au foyer (dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés). Outre un prélèvement inutile de ressources naturelles telles que les terres cultivables et l'eau, ce gaspillage engendre également des émissions de gaz à effet de serre qui sont évaluées par l'Ademe à 3 % de l'ensemble des émissions nationales (source : Ademe).

L'ENGOUEMENT POUR LE FAIT MAISON

En réponse à cela, beaucoup (re)découvrent le vrac et surtout préfèrent cuisiner plus sain et stocker au congélateur les restes. « *Le marché de la conservation maison reste très porteur*, confirme Eric Citone, PDG du groupe Berlin Packaging France qui détient la marque Le Parfait. *L'engouement des Français pour le fait maison et l'envie de manger sain, lié à la récente inflation qui renforce ce besoin, font que nous pensons qu'il reste beaucoup de choses à faire sur ce marché !* »

Une aubaine pour Le Parfait, créée il y a plus de 90 ans à Reims. Au départ, dédiés aux professionnels, les produits séduisent aujourd'hui beaucoup de particuliers. Cours pour faire soi-même ses conserves maison, transport et conservation du vrac mais aussi stockage de plats cuisinés que l'on place au congélateur, les débouchés sont nombreux pour ce produit rustique qui ne connaît pas l'obsolescence programmée (mis à part changer le joint de caoutchouc orange).

« *Pour autant, il n'y a pas de chiffre clair sur le marché de la conservation maison*, poursuit le dirigeant. *Nous travaillons actuellement avec des panélistes afin de pouvoir les connaître. Il faut toutefois prendre en compte que ce marché reste extrêmement lié au résultat des récoltes annuelles et peut donc se montrer très variable. Le besoin des contenants suit également les tendances de consommation, on voit actuellement apparaître un engouement de plus en plus fort pour les préparations fermentées et les sirops maison.* »

Dans le commerce, les marques multiplient les propositions. Volumes ronds, carrés ou rectangulaires pour

At a time when climate change is playing havoc with crop harvests and sending the cost of raw materials sky high—and right in the middle of an economic crisis—quite a few French people are reviewing how they consume, so a lot is at stake. Food loss and waste still account for 20 million tons of products a year in France, amounting to an estimated commercial value of 16 billion Euros. For the consumption phase, that amounts to 30kg per person per year of loss and waste in the home (of which 7kg is uneaten food that is still packaged). Aside from the pointless use of natural resources including water and farmable land, all that waste also leads to greenhouse gases that have been calculated by Ademe (the French Agency for Ecological Transition) as accounting for 3% of national climate emissions (source: Ademe).

ENTHUSIASM FOR HOMEMADE FOOD

Many people are, in response, (re)discovering the pleasures of bulk buying, and in particular cooking healthier food and storing the leftovers in the freezer. "The home food preservation market continues to be really buoyant," confirms Eric Citone, CEO of the Berlin Packaging France group that owns the Le Parfait brand, *Enthusiasm among French people for home cooking and the desire to eat healthily, linked to the recent inflation that underpins the need, all mean that we are of the view that there's still plenty to do in this market!*

It is a new dawn for Le Parfait that was created over 90 years ago in Reims. Initially dedicated to industry use, the products these days strongly appeal to personal shoppers. There are very many uses for the rustic products of Le Parfait that have no planned obsolescence built into them (other than switching out the orange rubber seal), bearing in mind the courses available for making your own preserves, the transportation and preservation of loose-bought food, and the storage of home-cooked dishes in the freezer.



Première mondiale, la machine sous-vide Biotyfood effectue une mise sous-vide de 0,4 bar dans des boîtes 100 % verre (couvercle compris) préservant l'intégrité nutritionnelle des aliments (vitamines et antioxydants) ainsi que leurs qualités organoleptiques. Prix public : 249 € le pack machine et une boîte 0,7 l. In a world first, the Biotyfood vacuum machine completes a 0.4bar vacuum process in containers that are 100% glass (including the lid) thereby preserving the nutritional integrity of the food (vitamins and antioxidants) and also their organoleptic qualities. Price to the public: €249 for the machine pack and a 0.7l box.



Avec la solution DRO!D, B!POD propose une technologie de mise sous vide de qualité professionnelle couplée à un design compact pour un usage domestique. La promesse de la marque : un vide de 50 mbar éliminant 95 % des molécules d'oxygène. Fabrication italienne. Prix public : 399 € la pompe + 3 récipients avec couvercles. B!POD delivers a professional-quality vacuum pump experience with its DRO!D solution that is coupled with a compact design for domestic use. The brand promise is: a 50mbar vacuum that eliminates 95% of oxygen molecules. Italian manufacture. Price to the public: €399 for the pump + 3 containers with lids.

conserver et stocker, empilables et surtout aux contenances variées. Il y en a pour toutes les cuisines et les goûts chez Luminarc, Duralex, Pyrex ou Boboco lancé en 2014 près de Cognac. Cette dernière a, en quelques années, connu une croissance fulgurante auprès des particuliers et des petites entreprises auxquels elle propose une vente en ligne de bocaux, pots et bouteilles en verre. Parmi les produits stars, on trouve notamment le pack "Mes bocaux faits maison" (24 bocaux

"Having said that, there is no clear figure in the home food preservation market, continues the manager, And we are presently working with re-search figures to find out more. It's important, however, to bear in mind that the market is closely linked to annual crop harvest outcomes, and therefore varies a lot. The need for food containers also follows consumer trends, and we are presently seeing an increasingly pronounced enthusiasm for fermented preparations, and home-made cordials."

NOTHING BAD ABOUT FOOD PRESERVATION!

As prices go up in mass market retail, French people are looking to make savings. With that in mind sales of food containers continue to grow, boosted by trends around homemade food, bulk purchasing, and still around zero-waste.



Zwilling vient de lancer l'extension de la gamme Fresh & Save Cube au format carré empilable avec un système de mise sous vide avec pompe pour les produits secs et le vrac. Prix public : de 12,95 € à 99,95 € le set avec pompe. | Zwilling has just launched an extension to the Fresh & Save Cube range in a square stackable format with a pump vacuum system for loose-load and dry products. Price to the public: from €12.95 to €99.95 for the set with pump.

différents avec couvercles et un livre de cuisine pour maîtriser la stérilisation et 84 recettes, 44,95 €) ou encore le "Coffret cadeau de naissance" (24 contenants en verre et couvercles pour démarrer la diversification alimentaire des bébés et un livre de recettes, 49,90 €).

UN NOUVEL ART DE VIVRE

Et cette envie de changer sa façon de consommer ou de manger touche de plus en plus de Français. Sur les réseaux sociaux les #zerodechet ou #zerowaste ou #mangersain dépassent les plus de 4 millions de publications par an. « *La crise sanitaire a exacerbé l'aspect santé et a donné envie aux consommateurs de manger mieux et plus sain*, explique Sophie Hesse, directrice marketing et communication du groupe La Brigade De Buyer qui détient depuis un an et demi la marque Pebbly.

En réduisant le gaspillage alimentaire et permettant de préparer, stocker et réchauffer ses plats faits maison, les articles pour la conservation sont un marché en plein essor. Résultat, ces nouveaux produits beaux, pratiques et écoresponsables issus du zéro déchet deviennent un véritable art de vivre et une tendance qui s'affiche sur les réseaux sociaux. » Boîtes transparentes empilées, bocaux joliment alignés révélant pâtes, légumes secs et autres aliments, l'heure est aux cuisines bien rangées et aux tiroirs que l'on photographie ouverts afin de dévoiler des boîtes savamment agencées.

Chez Luminarc, la boîte de conservation passe au noir avec le modèle Black Box, composé à partir de 70 % de verre rebut recyclé au sein de l'usine d'Arc. Prix public : à partir de 14,10 €. | Over at Luminarc, the food preservation container turns black with the Black Box model, comprising 70% recycled glass waste at the Arc factory. Price to the public: from €14.10.



Nouveauté 2023 chez Pebbly, une gamme de boîtes (460 ml, 800 ml, 1,2 l, 1,9 l) de conservation sous vide en verre borosilicate et silicone + pompe de mise sous-vide rechargeable (chargeur type C). Prix public : 99 € le set de 5 pièces. | New in 2023 at Pebbly is a range of vacuum food preservation containers (460 ml, 800 ml, made of borosilicate glass and silicone + rechargeable vacuum pump (C type charger). Price to the public: €99 for the set of 5 pieces.

Brands are bringing out more and more product offerings in stores including round, square and rectangular shaped containers for preserving and storing food that are stackable, and notably in a variety of sizes. There's something for every kind of food and preference at

Luminarc, Duralex, Pyrex, and also Boboco which launched in 2014 near the Cognac region of France. In just a few years, Boboco has enjoyed soaring growth among personal shoppers and small businesses, for whom it has an online offering of glass bottles, pots and jars. Star performers including the 'My homemade jars' pack (24 different jars with lids and a recipe book containing 84 recipes and sterilisation instructions, €44.95) and also the 'Baby birth gift set' (24 glass containers and lids to get started on providing a baby with a diverse diet, together with a recipe book, €49.90).

A NEW WAY OF LIVING

That desire to change how we consume and eat is becoming increasingly pertinent to French people. There are plenty of social media hashtags that attest to that in France, including hashtags relating to zero waste and healthy eating, with over 4 million

UNE SOLUTION DE MISE SOUS VIDE.

Pompe de
mise sous vide

Couvercle
en verre trempé

Inox
micro ondable

Conservez vos aliments
3 à 5 fois plus longtemps !



PIKA®
electric vacuum
PUMP
+ valves



À LA DROGUERIE : UN CONCEPT QUI ESSAIME

Ouverte par ses parents, la droguerie à l'ancienne de Marc Mohsin-Barraud a évolué il y a 7 ans vers une nouvelle génération de magasins (trois à Paris : VI^e, XV^e et XIV^e) qui sélectionnent et valorisent des objets beaux, utiles et durables. Au cœur de l'offre, la conservation est complètement d'actualité. « Nous connaissons une forte demande pour ce type de produits que nous mettons en valeur sur nos podiums premium dès l'entrée du magasin, explique celui-ci. Nous travaillons notamment avec Pebbly et proposons la gamme en verre. Nous avons la chance de développer avec la marque des produits en fonction des besoins et remarques que nous recueillons. Nous proposons aussi les contenants en inox de la marque anglaise Black+Blum. L'idée : opérer une sélection drastique, bien choisir nos partenaires et connaître sur le bout des doigts leur histoire, la fabrication des articles. »

Plus que jamais, plutôt que de multiplier les marques, Marc Mohsin-Barraud et son épouse misent sur un seul objet par usage et opèrent une montée en gamme. « L'avenir est aux bons et aux beaux produits faits pour durer », assure-t-il. Fort de ce succès, une quatrième boutique doit ouvrir prochainement, toujours à Paris, Rive Droite cette fois.



« La distinction entre le stockage des aliments et la lunch box a été gommée, analyse Dan Black, co-fondateur et lead designer de Black+Blum. Les utilisateurs ont besoin de designs qui remplissent ces deux fonctions. » Ici, boîtes multifonctions Black+Blum en inox, compatibles avec le four à micro-ondes. Prix public : 49,95 € le set de 3 boîtes. : « The distinction between food storage and the lunch box has been erased, comments Dan Black, co-founder and lead designer of Black+Blum, Users need designs that fulfil both those functions. » Shown here are the multifunctional Black+Blum boxes made of stainless steel that are microwave-compatible. Price to the public: €49.95 for the set of 3 boxes.

THE HARDWARE STORE: A CONCEPT THAT IS EXPANDING

Opened by his parents, the old-style hardware store of Marc Mohsin-Barraud evolved 7 years ago into a new generation of stores (three in Paris in the sixth, fifteenth and fourteenth districts) that select and showcase objects that are beautiful, useful and durable.

Food preservation containers are at the heart of the offering, and are very much of the time. "We are seeing strong demand for this kind of product that we highlight on our premium stands at the store entry point, he explains, We work with Pebbly, among others, and feature the glass range. We are lucky to be developing products with the brand in line with customer needs and comments that we get. We also sell stainless steel containers by the English brand Black+Blum. The idea is to manage a radical selection, choose our partners well, and know their history and the manufacturing story of the items inside out." Now more than ever, Marc Mohsin-Barraud and his wife are concentrating on a single object per usage, and handling a shift upmarket rather than having lots of brands. "The future lies in good, attractive products made to last," he comments. On the back of that success, a fourth store is expected to open imminently, again in Paris, this time in the Right Bank area.

« Cette tendance du kitchen management, qui comprend la conservation, se développe partout dans le monde avec des attentes différentes selon les pays, poursuit Sophie Hesse. C'est une catégorie de produits qui est en plein essor. En reprenant Pebbly, le groupe ne s'y est pas trompé. C'est une jeune marque qui séduit de par son esthétique, son ergonomie et ses valeurs. Aujourd'hui nous allons lui donner les moyens de se développer davantage en France d'abord, puis à l'international où les marques du groupe sont présentes comme en Allemagne ou aux Etats-Unis. »

STABILISER LA SÉNESCENCE

En point de vente, si le verre a davantage les préférences des consommateurs car jugé plus sain et durable, la nouvelle quête en matière de conservation est d'allonger la durée de vie des aliments. Le système de pompe qui permet de mettre les boîtes sous vide est en train d'être adopté par de plus en plus de marques et se révèle une solution pratique qui permet de garder la fraîcheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps (à l'air ambiant, au congélateur ou au frais). Ainsi, chez Pebbly une nouvelle gamme en verre a fait son apparition en septembre avec ce procédé. Chez Zwilling, qui a amorcé le marché de la conservation depuis 2020 avec sa gamme Fresh & Save, une



Kit "Mes Bocaux faits maison", Boboco. Prix public : 44,95 €. : "My home made jars" kit, Boboco. Price to the public: €44.95.

publications a year. "The pandemic exacerbated the health aspect, and made people want to eat better and more healthily, explains Sophie Hesse, communication and marketing director of the La Brigade De Buyer group that has owned the Pebbly brand for a year and a half, In reducing food waste and making it possible to prepare, store and

Lagostina
DEPUIS 1901



En 2023, tous nos produits fabriqués en Italie sont
éco-conçus !



Fabriqués avec de
**L'ÉNERGIE
RENOUVELABLE**

5000m² de panneaux photovoltaïques



Conçus pour
**ÊTRE
RECYCLABLES**

Jusqu'à 97%



Fabriqués avec des
**MATÉRIAUX
RECYCLÉS**

92% d'inox recyclé



Emballés dans un
**ECO
PACKAGING**

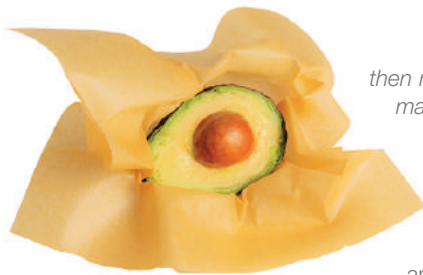
90% de fibres recyclées



Conçus pour **DURER**



Eken propose une solution alternative aux films plastique et aluminium un emballage alimentaire naturel (tissu en coton bio enduit d'un mélange de cire d'abeille, de résine de pin des Landes et d'huile de tournesol française). Ne convient pas au four, au lave-vaisselle, ni au four à micro-ondes ; lavage à la main à l'eau froide uniquement. Prix public : 15,90 € le lot de 3 (18 x 20 cm, 26 x 28 cm et 33 x 36 cm).
Eken features an alternative solution to plastic and aluminium wrapping, and offers natural food packaging (organic cotton fabric coated with a mix of beeswax, Landes pine resin and French sunflower oil). Not suitable for use in the oven, dishwasher or microwave; hand-wash in cold water only. Price to the public: €15.90 for the pack of 3 (18 x 20 cm, 26 x 28 cm and 33 x 36 cm).



extension de celle-ci vient tout juste de sortir. Après les produits frais (fruits, légumes, viande ou poisson), place aux produits secs et au vrac avec Fresh & Save Cube.

« Le marché ne faiblit pas et reste une préoccupation majeure, notamment avec l'inflation, les gens font plus attention à moins jeter, explique Nathalie Chabert à la tête du marketing et de la communication France du groupe Zwilling Staub. D'ailleurs, la gamme Fresh & Save est passée de 7 % de nos ventes en 2022 à 12 % uniquement sur le 1^{er} semestre,



Nouveauté chez Guzzini, la collection de récipients hermétiques Store&More Bio, en plastique biosourcé. Design : Spalvieri & Del Ciotto. Prix public : à partir de 12 € l'unité.
New at Guzzini is the collection of hermetically sealed Store&More Bio containers made of bio-sourced plastic. Design: Spalvieri & Del Ciotto. Price to the public: from €12 per unit.

then re-heat homemade dishes, the food preservation market is soaring ahead. The outcome of that is that these new products that are attractive, practical and eco-responsible arising from a zero-waste drive have become a proper lifestyle product, and a trend that features on social media." We are in an era of showing off well-stored kitchens and open drawers that people photograph in order to display their carefully arranged storage boxes, thanks to transparent stacked boxes and attractively lined-up jars displaying pastas, dried vegetables and other foods.

"That kitchen management trend that encompasses preservation is expanding all over the world, and each country has its own expectations, continues Sophie Hesse, It's a product category that is really flourishing. It was a good move for the group to take on Pebbly, a young brand that appeals to people for its aesthetics, as well as for its values and ergonomic features. We are now going to give Pebbly the means to grow even more in France first of all and then internationally, where the group's brands already have a presence such as in Germany and the USA."

STABILISING THE AGEING PROCESS

Consumers prefer glass at the point of sale as it is deemed to be healthier and more robust, and the new quest in good preservation is to extend the life expectancy of food. The pump system is a way of vacuum-sealing a food preservation container, and more and more brands are adopting that as a practical solution to keep food fresh for up to 5 times longer (at ambient temperatures, in the fridge, or in the freezer). To that end, a new glass range appears in September at Pebbly featuring that process. Zwilling has had a foothold in the food preservation market since 2020 with its Fresh & Save range, and an extension of that range has just come out. In the wake of fresh food (fruit, vegetables, meat or fish) comes dried and loose-buy food with Fresh & Save Cube.



La cuisine s'expose avec les contenants en verre borosilicate, Mastrad. Prix public : à partir de 9 €. The kitchen shows itself off with borosilicate glass containers, Mastrad. Price to the public: from €9.



Gamme (10 références unitaires et 2 références au format set) de récipients en verre borosilicate chez Lékoué qui a doté ceux-ci de couvercles en verre et silicone platine. Adapté au lave-vaisselle, four (sans couvercle), four à micro-ondes et réfrigérateur. Range of borosilicate glass containers (10 single items and 2 set-format items) at Lékoué who have given them platinum silicon and glass lids. Dishwasher-safe, and can go in an oven (without lid), microwave, and fridge.

ce qui met en évidence l'intérêt croissant du marché pour ce système de conservation. Avec Fresh & Save Cube, nous proposons un nouveau système modulaire et empilable pour organiser la cuisine et conserver en faisant ou non le vide avec la pompe. »

Et le marché bouillonne. Ainsi, le nouvel acteur Biotyfood a fait son apparition proposant des boîtes sous-vides en 100 % verre (récipient et couvercle) avec joints et conduits d'extraction de l'air en silicone platinium. En verre borosilicate (durable et résistant à une grande amplitude de température de - 50°C à + 250°C), plus de 2 ans de R&D ont été nécessaires pour déposer le brevet made in France à l'international et développer la nouvelle technologie. « Notre concept est de proposer un contenant sans contaminant, explique l'inventeur et fondateur Jean-François Bourrec. On pose celui-ci sur le socle qui opère la mise sous vide (0,4 bar) en quelques secondes révolutionnant ainsi l'usage du bocal qui peut passer du froid au chaud avec la particularité de stabiliser la sénescence. »

Après une campagne de crowdfunding qui a vu tous les produits vendus et une première levée de fonds, Biotyfood opère un réassort des produits en novembre avec l'objectif d'intégrer rapidement des circuits de distribution afin de toucher le grand public. « La ressource alimentaire va s'effondrer face aux aléas climatiques. Cela impacte les prises de conscience et les produits de conservation s'imposent comme un nouveau réflexe chez de plus en plus de Français et dans le monde. » ●



Les tendances du vrac et du fait maison font les beaux jours des bocaux Le Parfait. Prix public : à partir de 4,15 € le bocal. Trends around bulk-buying and homemade food augur well for Le Parfait jars. Price to the public: from €4.15 for the jar.

"The market is not weakening, and continues to be a major concern, particularly with inflation, and people are being more careful not to throw anything away, explains Nathalie Chabert who heads up the France marketing and communication section of the Zwilling Staub group. Even so, the Fresh & Save range has gone from accounting for 7% of our sales in 2022 to 12% just in the first year-half, evidencing the growing interest in the market for that kind of food preservation system. With Fresh & Save Cube, we offer a modulable stackable system to organise the kitchen and preserve food with or without a vacuum pump."

The market is certainly simmering along nicely – and a new player has made an appearance: Biotyfood, with its 100% glass (container and lid) vacuum pump boxes with seals and air extraction ducts made of platinum silicone. The containers are made of borosilicate glass (durable and resistant to a wide range of temperatures from - 50°C to + 250°C), and over two years of R&D was needed to develop the new technology and submit the Made in France patent internationally. "Our concept is to sell a container without any contaminant, explains the founder and inventor Jean-François Bourrec. You put it on the base that operates the vacuum (0.4 bar) in a few seconds, thereby revolutionising the use of the container that can go from a cold environment to a hot one, stabilising the ageing process."

Following a crowdfunding campaign that saw all products sold and a first fundraising round, Biotyfood is operating a product restock in November with the aim of quickly joining distribution circuits with a view to reaching the general public. "Food resources are going to collapse in the face of the climactic challenges we face. That impacts people's awareness, and food preservation products stand out as a new response to that among more and more people in France and across the world." ●