

CONSOMMER MIEUX, GASPILLER MOINS : LA CONSERVATION SE DIVERSIFIE POUR RESTER ESSENTIELLE

Pour les consommateurs qui souhaitent concilier économies, naturalité et lutte contre le gaspillage, la conservation alimentaire a toute sa pertinence. Loin des gestes d'autrefois, celle-ci se modernise et se diversifie. Regards croisés d'acteurs qui s'adaptent et innovent pour accompagner cette mutation des usages.

■ Par/Sophie Komaroff

L'engouement pour la conservation puise sa raison d'être dans des motivations très actuelles : allonger la durée de consommation des denrées, limiter les pertes et optimiser les achats. Si en France le marché total des boîtes, des pots et des bocaux de conservation et de transports (hors distributeurs internet) s'est établi à 251 millions d'euros (prix public HT ; source : Xerfi specific – Francéclat), en recul de 8 % par rapport à 2023, cela ne signifie pas pour autant un désintérêt pour cette pratique, estime Nicolas Gauch, marketing manager de Le Parfait (marque déposée de Berlin Packaging France SAS). « La catégorie des bocaux s'est en effet contractée en 2024 en raison de son caractère saisonnier, intimement lié au jardinage et au récolte du potager, dans un contexte météorologique défavorable. Toutefois cela ne signifie pas que les consommateurs se désintéressent de la conservation en bocal, ces produits étant réutilisables à l'infini. »

LE PARFAIT : UNE LOGIQUE D'ACCOMPAGNEMENT SUR TOUS LES SEGMENTS

Marque française emblématique de la conserve en bocaux, Le Parfait investit massivement dans la transmission des compétences adéquates auprès des jeunes générations. Si le bocal reste son cœur de métier, elle connaît un second souffle impulsé par l'évolution des habitudes de

The main driver of the current enthusiasm for food preservation is related to some very topical motivations: prolong the life expectancy of ingredients, reduce food loss, and make the most of purchased food. In France, the total market for boxes, jars and containers that preserve and transport food (aside from internet distributors) stands at 251 million Euros (price to the public exclusive of tax, source: Xerfi specific – Francéclat), which is down 8% compared to 2023. That does not, however, mean that people are uninterested in preserving food, says Nicolas Gauch, marketing manager at Le Parfait (patented brand of Berlin Packaging France SAS). "The jars category has shrunk since 2024 because of its seasonal nature. There is a close relationship to gardening and harvesting from the kitchen garden, and the weather has not been optimal at all. Even so, it doesn't mean that consumers are uninterested in preserving food in jars, as these are things can be reused for ever."

LE PARFAIT: PROVIDING SUPPORT ACROSS EVERY SEGMENT

Le Parfait is an iconic French brand in jar preservation, and has invested massively in communicating the relevant skills to younger generations. The jar continues to be the core business of the company - and has

CONSUME BETTER, WASTE LESS: FOOD PRESERVATION DIVERSIFIES TO REMAIN INDISPENSABLE

For consumers seeking to reconcile waste reduction with cost savings and authenticity, food preservation makes all the difference. A far cry from how things were done in bygone days, food conservation is now modernising and diversifying. We take a closer look at the businesses innovating and making changes to support these evolutions in usage.



De la préparation à la conservation, Zwilling innove avec de nouveaux conditionnements ronds complétant la gamme Fresh & Save, adaptés pour le stockage en réfrigérateur, au congélateur voire dans le garde-manger. Ces nouvelles solutions sont en outre compatibles avec les bols en céramique Staub. Prix public : 99,95 € le kit de démarrage sous vide (2 bols M/L en inox + 2 sacs sous vide S/M et 1 pompe sous vide. Existe avec les bols en verre). From preparation to preservation, Zwilling innovates with new round packing solutions to complete its Fresh&Save range suitable for storage in the fridge, freezer and even in the pantry. These new items are also compatible with Staub ceramic bowls. Price to the public: €99.95 for the starter vacuum kit (2 M/L stainless steel bowls + 2 S/M vacuum bags, and 1 vacuum pump. Available with glass bowls).

consommation, et accompagne depuis quelques mois les consommateurs dans leur pratique de la conservation de court terme. « La problématique est souvent la même : disposer soudainement d'une grande quantité de matière première (récolte abondante de fruits ou de légumes, retour de chasse, etc.) et il convient pour cela de disposer et de mettre en œuvre les solutions adaptées – bocal, sous-vide ou déshydratation », résume Nicolas Gauch.

Forte de son expertise dans la conservation en bocal, la marque (dont 92 % des bocaux sont fabriqués à Puy-Guillaume, avec un assemblage est réalisé à Saint-Yorre, en Auvergne) élargit donc son offre avec la même logique d'accompagnement, en avec des recettes et des astuces pour toutes les formes et durées de conservation. L'entreprise collabore notamment avec des influenceurs, tels que La Grande Bouffe, pour promouvoir ces usages. L'objectif : offrir une palette complète de dispositif, pour de la conservation de court ou de long terme. Le Parfait a notamment lancé un kit de mise sous vide baptisé Les Essentiels. Celui-ci comporte une conditionneuse compacte (120 W), trois sacs 20 x 30 cm, un couvercle avec valve sous vide pour bocaux, un tuyau d'aspiration et une notice explicative. « Ce petit couvercle, nouveau venu au catalogue, s'utilise avec la pompe sous-vide, permet de prolonger la fraîcheur des aliments en bocaux pendant 3 à 4 jours, détaille Nicolas Gauch. Ce dispositif est promu notamment par des influenceuses spécialisées dans le batch cooking. Il a également été mis en avant lors du Championnat du monde de barbecue dont Le Parfait est partenaire. La

enjoyed a second wind propelled by changing consumption habits. For a few months now, le Parfait has been supporting consumers as they preserve food on a short-term basis. "The issues are often the same ones: people suddenly get a large quantity of a particular primary material – for example a plentiful harvest of fruits or vegetables, or the outcome of a hunt. People need to manage that and make use of the right solutions – a jar, vacuum packing, or dehydration," sums up Nicolas Gauch.

On the back of its expertise in food preservation in jars, the company (92% of whose jars are made at Puy-Guillaume, the assembly being done at Saint-Yorre, both in Auvergne in central France) is now expanding its offering with a view to delivering that same kind of support, providing recipes and tips for all kinds of food preservation types and durations. The business works with influencers such as La Grande Bouffe ['The Big Scoff'] to promote these usages. The idea is to deliver a comprehensive palette of devices for short and long term food preservation. Le Parfait has also launched a vacuum-packing kit called Les Essentiels which comprises a compact vacuum packing device (120W) together with three 20x30cm bags, a lid with vacuum pump for jars, an aspiration tube, and an explanatory leaflet. "This little lid that is new to the catalogue is used with a vacuum pump, and is ideal for prolonging the freshness of food in jars for 3 to 4 days, explains Nicolas Gauch. The device is promoted by, among other things, joining forces with influencers who specialise in batch cooking. It was also highlighted

mise sous vide permet en effet d'accélérer les marinades ou de réaliser des pickles. Autrement dit, toute une communication autour de la cuisine outdoor très intéressante avec des bénéfices encore assez méconnus. » Le Parfait investit également le segment de la déshydratation, avec un appareil dédié (prix public : 149 €), doté de six grilles en inox amovibles (compatibles avec le lave-vaisselle), d'un affichage numérique (réglage de la température de 35 à 70 °C), d'une minuterie automatique et d'un système de ventilation pour un séchage homogène. Quatre recettes sont incluses dans la notice ; vingt autres ainsi qu'une échelle de déshydratation sont disponibles en ligne pour l'accompagnement pas-à-pas des utilisateurs. « L'Observatoire Gamm Vert de l'Autoproduction réalisé avec L'ObSoCo estime que les Français sont environ 16 millions à faire leurs conserves ou leur charcuterie », poursuit Nicolas Gauch. Avec pour finalité la possibilité de consommer des produits de saison au meilleur prix. « Le bocal reste donc un investissement durable qui revêt aussi une dimension cadeau intéressante : offrir un bocal revient aussi à faire don d'une part de sa production. Les deux freins principaux à la conservation sont se procurer les produits adaptés et avoir accès à la connaissance, aux savoir-faire. Notre rôle est d'accompagner celles et ceux qui n'ont pas bénéficié de cette transmission familiale et qui ont tout de même



Le Parfait lance 2 modèles de stérilisateurs électriques, d'une puissance de 2 500 W pour garantir une montée en température rapide : poignées thermo-isolantes, cuve en inox, robinet de vidange et écran LCD intégré dans leur base, avec bouton réglage de la température et minuterie. L'écran indique la température de l'eau dans la cuve, le choix de la température de cuisson et la durée restante. Le robinet de vidange permet de vidanger l'appareil facilement. A noter que pour retirer les bocaux sans se brûler, Le Parfait propose une nouvelle pince en acier inoxydable dotée de poignées antiglisseuses. Prix publics : 165 € le stérilisateur 23 l (capacité : 5 à 6 bocaux 1 l) ; 195 € le stérilisateur 45 l (capacité : 12 bocaux 1 l). Le Parfait launches 2 electric steriliser items with 2500W power to for rapid temperature rises: thermos-isolating handles, stainless steel tank, drain tap, integrated LCD screen at the base, and timer plus temperature adjustment button. The screen displays the water temperature in the tank, cook temperature choice, and remaining time. To remove jars without burning yourself, Le Parfait also has new stainless steel tongs with non-slip grips. Prices to the public: €165 for the 23l steriliser (capacity: 5 to six 1l jars); €195 for the 45l steriliser (capacity: 12 1l jars).

during the World Championship Barbecue contest, for which Le Parfait is a partner. Vacuum packing food actually speeds up the marinade process, and is great for making pickles too. So basically there is a whole communication piece around outdoor cooking that makes a lot of sense, and some of those benefits are not that widely understood yet." Le Parfait is also investing in the dehydration segment via a dedicated device (price to the public: €149) that features six removable stainless steel grids that are dishwasher-safe, together with a digital display (temperature can be adjusted from 35 to 70 °C) with automatic timer and a ventilation system that ensures an even drying outcome. The leaflet includes four recipes, and a further twenty are available online plus a dehydration table for step-by-step user support. "The French Observatoire Gamm Vert de l'Autoproduction [Green survey on self-production] survey undertaken with the ObsoCo [a strategy consultancy company] suggests that around 16 million French people make their own preserves or cured meat," adds Nicolas Gauch. The point is to eat products in season, at the very best price. "So actually the jar contributes to that production. The two main brakes acting on food preservation are: first, getting the right products; and secondly being able to access the knowledge, the know-how. Our role is to support all those that have not benefited from that family tradition who nevertheless want to be a part of that movement around making your own food, by investing in advice and information-giving for each segment."

Le Parfait was voted the favourite brand of French people in 2024 in the hermetically sealed jar for long-term food preservation category, with a prompted recall figure of 65% (and a spontaneous recall figure of 30%). Its market share in mass market retail exceeds 70% in the jar segment (and their consumables, particularly for rubber seals). On the export market, the brand has a presence in countries where pasteurisation and sterilisation enjoy a cultural anchorage. Usages vary though - and so the jar is adapted: in Spain, dry food preservation predominates; in the USA jars are used for fermentation and storage of unpackaged goods; in Japan and South Korea jars are used for preserving food in alcohol, notably kimchi.

Every year, Le Parfait makes 30 million jars including those for industry use (foie gras, honey, candles for example) – and changes are still on the way. The company recently launched two automatic electric sterilisers made of stainless steel, with capacities of 23l and 45l, which simplify the process thanks to their temperature management capability. This summer of 2025 will also see the launch of the Le Parfait phone app so that users get to manage their home production projects - it includes recipes, pantry management, consume-by date alerts,



Collection Metal Shock de Pika (marque développée par Warmcook et créée en 2017) en inox et au couvercle en verre trempé, compatible avec le four, le micro-ondes et le congélateur. Metal Shock collection from Pika (brand developed by Warmcook and created in 2017) made of stainless steel with tempered glass lid, compatible with the oven, microwave and freezer.

NOUVEAU 2025

Marque Forte

GEFU®



VISITEZ-NOUS À
**Maison &
Objet 2025**

Hall 4,
Stand N° H66

GEFU – Deviens un artiste culinaire.

envie de s'adonner à cette autoproduction, en investissant pour chaque segment dans le conseil et la pédagogie ».

Elue marque préférée des Français en 2024 dans la catégorie des bocaux hermétiques pour conservation longue durée, Le Parfait enregistre une notoriété assistée de 65 % (et 30 % de notoriété spontanée). Sa part de marché dans la grande distribution dépasse les 70 % sur le segment des bocaux (et leurs consommables, en particulier les joints en caoutchouc). À l'export, la marque s'implante dans les pays où la pasteurisation et la stérilisation sont culturellement ancrées. Mais les usages varient et le bocal s'y adapte : en Espagne, la conservation sèche domine ; aux États-Unis, ce sont la fermentation ou le vrac ; au Japon et en Corée, les bocaux servent à la conservation dans l'alcool, notamment pour le kimchi.

Avec 30 millions de bocaux produits chaque année, y compris pour des usages professionnels (foie gras, miel, bougies, etc.), la marque Le Parfait poursuit ses développements. Elle vient notamment de lancer deux stérilisateurs électriques de 23 l et de 45 l en inox, le petit modèle étant conçu pour aider les débutants à se lancer dans la conserve en bocal, en simplifiant le processus avec gestion de la température. Cet été 2025 voit également le lancement d'une application Le Parfait, destinée à aider les utilisateurs à gérer leur production maison : recettes, suivi de leur garde-manger, alertes sur les dates de consommation, personnalisation d'étiquettes et assistance via un chat IA intégré. Enfin, au deuxième semestre, la marque poursuivra son exploration de l'univers de la décoration et du lifestyle avec une gamme d'accessoires comme des couvercles bois empilables ou des pompes à savon adaptables aux bocaux Famille à vis.

PIKA : DÉPLOIEMENT À L'INTERNATIONAL EN COURS

Portée par une croissance avoisinant 15 % cette année et actuellement forte de 35 références, la marque Pika (Warmcook), affiche des performances positives. « *Elle doit ce succès à son positionnement*



Kochstar (distribution : Patisse Mali's) personnalise ses stérilisateurs électriques avec une série spéciale de 2 références. Ici, avec le décor "cerf" : appareil pour 7 bocaux de 1 l + 7 de 750 ml. Grâce à sa cuve émaillée, il cuit, réchauffe, fait bouillir. Préparation de potages, soupes, potées, plats en sauce, vin chaud, thés, boissons chaudes. Températures réglables de 30 à 100 °C avec voyant de contrôle. Guide de stérilisation inclus. Poignées thermo-isolantes. Système de sécurité contre la surchauffe. Rangement du câble électrique. Prix public : 149 €. Existe également en décor "vin chaud", doté des mêmes caractéristiques et d'un robinet supplémentaire pour faciliter le service et la vidange (prix publics : 169 €).

Kochstar (distribution : Patisse Mali's) has personalised its electric sterilisers with a special set of 2 sterilisers. Shown here is the 'deer' decoration steriliser suitable for 7 1l jars + 7 jars at 750ml. The enamelled tank makes it ideal for cooking, warming and boiling and can be used to prepared stews, soups, sauces, warm wine, tea and hot drinks. Temperature can be adjusted from 30 to 100 °C with indicator display. Includes sterilisation guide. Iso-thermal grips. Overheating safety system, electric cable storage. Price to the public: €149. Also available with 'warm wine' decoration with the same features, and an additional tap for easy service and draining (price to the public: €169).



Nouveauté chez Luminarc, la gamme Unique Box (collection Joy) dont les boîtes hermétiques sont pensées pour cuire, conserver, transporter et réchauffer les repas. Disponibles dans différentes capacités, en format carré et rectangulaire.

Le plus ? Des couleurs vives et un merchandising optimisé. New at Luminarc is the Unique Box range (Joy collection) whose hermetic seals are designed for cooking, preserving, transporting and reheating meals. They are available in various capacities and in square or rectangular formats. The plus? Lively colours, and optimised merchandising.

personalised labels, and support via an integrated AI chat feature. During the second half of the year the brand will be pressing on with its exploration of the lifestyle and decoration realm with a range of accessories such as stackable wooden lids, and soap pumps that can be used with the screwtop Famille jars.

PIKA: INTERNATIONAL ROLL-OUT IS ON THE WAY

Supported by growth in the region of 15% this year and currently selling 35 items, the performance for Pika (Warmcook) is positive. "That success is down to the designer positioning, and an offering calibrated to respond to new everyday usages," analyses Benjamin Ghata, manager of Warmcook and founder of Pika. Vacuum preservation is a complementary strategy for the range. "I've been championing that technology for a long time, especially for jus preparations that are vulnerable to oxidation, adds Benjamin Ghata. The vacuum sealer system is particularly suited to usages such as high-volume cooking, and frozen food among other things." Customers particularly like the Pika box sets: they are cheaper than buying them individually, and are a great response to everyday needs with batch cooking in mind. Stainless steel has been the right choice for the brand – it is lighter and more solid than glass, and takes up less storage space.

Alongside that, Pika is on the verge of going international. The business already has distributors in South Korea, Czech Republic, the United Kingdom, Germany and Poland and is now set to step things up on the global scene. To that end, a worldwide distribution company will be launched on 1 October based in Germany, the idea being to steer the entire brand strategy at international level, expand the catalogue,



SANS FIL ET SANS COMPROMIS*



reddot winner 2025



UNE BATTERIE, DES POSSIBILITÉS INFINIES
ZWILLING XTEND

*Batterie avec les mêmes performances que les appareils filaires.



Élu meilleure machine 2024 par le site [jeconserve.fr](#), le modèle Maxima S de Magic Vac (distribution France : Maison Augoust) est muni d'un système de soudure sous vide semi-professionnel et d'un indicateur LED pour un suivi en temps réel de l'avancement du cycle. Plusieurs programmes spécifiques préenregistrés selon les aliments à conditionner. Prix public : 389,90 €.¹ Elected the best machine in 2024 by the website [jeconserve.fr](#), the Maxima S from Magic Vac (France distribution: Maison Augoust) features a semi-professional vacuum seal system and an LED indicator for real-time monitoring of the cycle. Several specific pre-set programmes are available to suit the food being packed. Price to the public: €389.90.

design et à une offre pensée pour répondre aux nouveaux usages du quotidien, analyse Benjamin Ghata, gérant de Warmcook et fondateur de Pika. La conservation sous vide constitue un complément stratégique à la gamme. « Je défends depuis longtemps cette technologie, particulièrement pour les jus qui sont très sujets à l'oxydation, poursuit Benjamin Ghata. Le système de vacuum sealer est notamment pertinent pour des usages tels que la cuisine en grande quantité, les denrées congelées etc. » Ce sont cependant surtout les sets de boîtes de Pika qui sont plébiscités par les clients : plus économiques que l'achat à l'unité, ils constituent des réponses à des besoins du quotidien, dans une logique de batch cooking. Le choix de l'inox s'est imposé pour la marque comme une option adéquate : plus léger et plus solide que le verre, et moins encombrant en termes de stockage.

Parallèlement, Pika est sur le point de se déployer à l'international. Déjà présente via des distributeurs en Corée du Sud, République tchèque, Royaume-Uni, Allemagne et Pologne, la marque va se structurer davantage à l'échelle mondiale. Une société de distribution sera ainsi lancée le 1^{er} octobre et basée en Allemagne, avec pour vocation de piloter l'ensemble de la stratégie de marque à l'international, d'élargir le catalogue et de renforcer les canaux de distribution. Ce projet regroupe quatre partenaires complémentaires : un acteur polonais pour la distribution et les finances, un spécialiste indien des stratégies marketing, un acteur slovène pour l'ingénierie produit, le service et la qualité, et Benjamin Ghata pour le branding, le contenu et le catalogue. Une holding, basée au Royaume-Uni, supervisera ce développement. Cette nouvelle entité sera consacrée à la distribution des produits Pika dans un premier temps. Warmcook continuera de jouer un rôle clé pour la France, tandis que Benjamin Ghata, bien que cédant la marque à cette nouvelle entité, conservera la gestion de l'identité visuelle et éditoriale de Pika. Objectif : renforcer la cohérence de marque tout en étendant l'offre et en adaptant la stratégie marketing à de nouveaux marchés. Ce nouvel acteur participera notamment au prochain salon Ambiente en février prochain.

DURALEX : RENFORCER L'OFFRE ET AFFICHER LA COULEUR

Déjà présente sur le segment de la conservation avec une offre de boîtes dédiées, Duralex entend également bénéficier de l'engouement croissant des Français pour les solutions antigaspillage, misant sur les atouts (neutralité, durabilité) de son verre sodo-calcique trempé, résistant, compatible avec un usage intensif, y compris en environnement professionnel. « Pour coller au plus près des besoins clients et remettre ces derniers au centre du jeu, nous avons mis en place une démarche participative en sollicitant régulièrement notre communauté via les réseaux sociaux, notamment Instagram », explique Peggy Sadier, directrice marketing de Duralex. Cette dynamique se traduit également par la création de focus groupes clients, intégrant des particuliers, des restaurateurs et des collectivités.

and strengthen distribution channels. The project brings together four complementary partners: a Polish entity for finance and distribution; an Indian marketing strategy specialist; a Slovenian for product engineering, service and quality; and Benjamin Ghata for branding, content and catalogue work. A holding company based in the UK will watch over the development of the project. The new entity will be dedicated to the distribution of Pika products to begin with. Warmcook will continue to play a key role for France, while Benjamin Ghata will retain Pika's visual and editorial identity even as he hands the brand over to the new entity. The purpose of it all is to reinforce brand coherence while fleshing out the offering and adapting the marketing strategy to suit new markets. The new entity will have a presence at the next Ambiente trade fair in February.

DURALEX: REINFORCING THE OFFERING, AND GETTING COLOURFUL

With a presence already in the food preservation segment via dedicated boxes, Duralex is also keen to benefit from the growing enthusiasm among French people for anti-waste solutions, and is capitalising on the benefits (neutrality, durability) of its robust tempered soda-lime glass that is compatible with intensive use, including in a catering industry environment. *"To cater as closely as possible to customer needs and to ensure the customer is front and centre of everything we do, we set up a participatory initiative that involved regularly talking to our community via social media, especially Instagram,"* explains Peggy Sadier, Duralex marketing director. The dynamic is also rolled out through setting up focus groups that include individuals, restaurant managers, and local authority organisations.

The end of the year will also see hermetical seal boxes that have lids with winglets, and a range of shapes and volumes are expected to be seen alongside sets currently being trialled. The roll-out begins in autumn, and will target traditional distribution networks as well as direct sales to consumers. Duralex is also keen to strengthen its presence in the food service sector with solutions designed for preparing food ahead of time and preserving it, with ongoing consideration being given to an image makeover: new colours are being looked at, the historic Duralex blue being popular. The offering could also be enriched with printed lid designs.

ZWILLING: EXPANSION OF THE FRESH & SAVE RANGE

The Fresh & Save range from Zwilling was launched in 2020, and is based on a vacuum packing system designed to optimise food preservation, reduce waste, and encourage more thoughtful consumption. The direction is all the more timely for coming in an era during which inflation is a real concern, when *"throwing less away means spending less too"* points out Nathalie Chabert, marketing and communication director at Zwilling France. The offering has become a core pillar of the brand in just a few years, and now accounts for 20% of Zwilling's revenue.

Originally focussed on the preservation of fresh food, the range was expanded in 2024 to include products suitable for the storage of dry ingredients such as flour, cereals and leguminous plants in an echo of the loose-load purchasing that is popular among those who shop at organic stores and neighbourhood outlets. Zwilling further expands its range this year with a new vacuum packing offering, including new bowls that are the latest addition to the vacuum packing system designed to decant, store and serve food. The rounded shape completes a range hitherto dominated by rectangular formats, and particular attention has been paid to versatility. *"Round lids are compatible with Staub ceramic bowls, meaning you can switch from preparation to cooking to the dining table,"* points out Nathalie Chabert. *That compatibility with Staub containers is also a great opportunity to boost the visibility of its ceramic range in the French marketplace."* The range is completed by an anti-splash lid and a cooking mat in silicon for baking enthusiasts, and new accessories are available too: Z-Cut stainless steel inserts for cutting food (cutting, grating and slicing). Fresh & Save is expected to be an evolving collection, and already has a presence in a dozen or so countries - the idea

• Les poêles en inox **non revêtues** de WOLL sont particulièrement **robustes** – pour une chaleur parfaite **jusqu'au bord**, même à **haute température**



Disponible en **deux** variantes de manche



Découvrez toutes nos nouveautés et plus d'informations sur woll-cookware.com

logic
STEEL



Avec des accessoires de qualité



eco
logic



A remporté entre autres le **German Design Award** et le **Kitchen Innovation Award**



Une nouvelle série de boîtes hermétiques avec couvercles à ailettes est ainsi attendue pour la fin d'année, avec plusieurs formes et litrages prévues, ainsi que des sets en cours de test. Ce déploiement devrait intervenir à l'automne et concernera aussi bien les circuits de distribution traditionnels que via la vente directe aux consommateurs. Duralex souhaite également renforcer sa présence dans le secteur du food service, avec des solutions adaptées à la préparation en amont et à la conservation, et mène parallèlement une réflexion sur la modernisation de son image : de nouvelles couleurs sont à l'étude, avec un plébiscite du bleu historique de Duralex. Des couvercles imprimés pourraient également voir le jour pour enrichir l'offre.

ZWILLING : LA GAMME FRESH & SAVE S'AGRANDIT

Lancée en 2020, la gamme Fresh & Save de Zwilling repose sur un système de mise sous vide pensé pour optimiser la conservation des aliments, réduire le gaspillage et favoriser une consommation plus raisonnée. Une démarche d'autant plus opportune dans un contexte d'inflation où « moins jeter, c'est aussi moins dépenser », fait valoir Nathalie Chabert, directrice marketing et communication de Zwilling France. En quelques années, cette offre est devenue un pilier de l'offre de la marque, représentant désormais plus de 20 % du chiffre d'affaires de Zwilling.

A l'origine axée sur la conservation des aliments frais, la gamme s'est enrichie en 2024 de produits dédiés au stockage des aliments secs tels que la farine, les céréales, les légumineuses, en écho aux habitudes d'achat en vrac, courantes chez les clients fréquentant les magasins bio ou les commerces de proximité. Zwilling poursuit sur sa lancée cette année avec une nouvelle offre de conditionnements – de nouveaux bols, derniers nés de ce système de mise sous vide – imaginés pour transvaser, stocker et servir. Leur forme arrondie complète une gamme jusqu'alors dominée par les formats rectangulaires, avec une attention portée à la polyvalence. « Les couvercles ronds sont compatibles avec les bols en céramique Staub, permettant une continuité entre préparation, cuisson et service à table, souligne Nathalie Chabert. Cette compatibilité avec les contenants Staub constitue également une opportunité de renforcer la visibilité de sa gamme céramique sur le marché français. » Un couvercle antiprojection et un tapis de cuisson, en silicone, pour les adeptes de pâtisserie, complète la gamme qui propose par ailleurs de nouveaux accessoires : les inserts Z-Cut en inox dédiés à la découpe des aliments (couper, râper, trancher).

Conçue comme une collection évolutive et déjà implantée dans une dizaine de pays, Fresh & Save incite naturellement les utilisateurs à s'équiper progressivement. Les produits phares de la collection incluent le set de démarrage, les lunch boxes, les boîtes carrées et désormais les nouveaux bols en verre, qui effectuent un bon démarrage commercial. Pour accompagner ces usages, Zwilling propose une application mobile dédiée au suivi des aliments stockés, avec des rappels de consommation, de gestion de stocks, la génération automatique de listes de courses ou encore des suggestions de recettes adaptées aux appareils Enfinigy de la marque.

MAGIC VAC : 40 ANS D'EXPERTISE ITALIENNE

Marque pionnière de la conservation sous vide, Magic Vac (distribution France : Maison Augoust) développe depuis les années 1980 des appareils destinés à un usage professionnel ou domestique. Fabriquées en Italie, ceux-ci reposent sur un travail de recherche et d'innovation de 40 ans et un savoir-faire développé initialement dans le secteur de l'électromédical. Ils sont notamment dotés d'une pompe à piston en nylon et carbone, assurant une performance élevée (- 0,85 bar), garantie 10 ans. Le taux de vide qui peut atteindre 97 % offre donc une conservation jusqu'à cinq fois plus longue des denrées. La marque propose plusieurs gammes adaptées à divers usages : Compact (appareil d'entrée de gamme), Activa (utilisation intensive) et Maxima S (système semi-professionnel avec double pompe extrapuissante 18 l/minute, technologique ActiSeal3D avec réglage automatique de soudure, et multiples

Nouvelle collection chez Le Pratique, les Bocaux stérilisables, permettant une conservation longue durée. Le flip de contrôle du couvercle permet de s'assurer que le bocal est étanche et que la stérilisation a fonctionné. Un plus pour ceux qui se lancent dans la pratique de la conserve. 5 formats disponibles : 200 ml, 350 ml, 500 ml, 750 ml et 1 l. Prix public : 8,90 €, 9,90 €, 11,50 €, 12,90 € et 14,90 € le lot de 6 bocaux avec couvercles. A new collection of sterilisable jars from Le Pratique, ideal for long-term food conservation. The lid flip control system makes it easy to check that the jar is properly sealed and that the sterilisation is complete – a real benefit for those interested in food preservation. 5 formats are available: 200 ml, 350 ml, 500 ml, 750 ml and 1 l. Prices to the public: €8.90, €9.90, €11.50, €12.90 and €14.90 for the set of 6 jars with lids.



being that users gradually acquire more items. Flagship products in the collection include the starter set, the lunch boxes and square boxes, and now the new glass ones that have had a good start. Usage of these products is supported by Zwilling via its phone app that can be used to monitor stored food with reminders around eat-by dates, storage management, and a facility for automatically generating a shopping list. Recipe suggestions suitable for the brand's Enfinigy appliances are also available.

MAGIC VAC: 40 YEARS OF ITALIAN EXPERTISE

A pioneer brand in vacuum packed food preservation, Magic Vac (France distribution: Maison Augoust) has been around since the 1980s, selling appliances for domestic and professional use that are the outcome of 40 years' worth of research and innovation alongside expertise that was first developed in the electro-medical sector. Made in Italy, the appliances feature a nylon and carbon piston pump for enhanced performance (-0.85bar) with a 10-year guarantee. The vacuum rate can go up to 97%, meaning that the ingredients will stay fresh five times longer. The brand sells several ranges suitable for many uses: Compact (entry level appliance), Activa (for intensive use) and Maxima S (semi-professional vacuum sealing system with extra powerful 18L/minute double pump, ActiSeal3D technology with automatic seal adjustment, and multiple programmes in line with the kind of food being sealed). The brand also sells a professional line with advanced functions (Alice, Jumbo, Perfetta). The offering is completed by a selection of accessories and consumables including ultra-resistant bags and rollers (up to 240 microns thick, suitable for low-temperature cooking and dishwasher-safe) as well as borosilicate glass containers, bottle stoppers, and stackable containers for a reduced storage space.

LE PRATIQUE: SIMPLIFYING AND SAFEGUARDING HOME PRACTICES

Based in Gers in southern France, Le Pratique (CDP Distribution) is an SME with 32 staff that has historically positioned itself on the domestic food preservation market. The brand has over 3000 distributor partners in France and its target market falls into two focus areas: home food preservation using heat treatment (sterilised jugs for pantry storage) and vacuum sealing. The machines work using an external air suction system suitable for all kinds of food, with some adjustments necessary depending on the type of food.

The most recent innovation from Le Pratique is the October launch of sterilisable jars with screwtop lids, inspired by a catering industry environment. What makes them special is the dot at the centre of lid that sinks down during the heat treatment process that signals that the sterilisation process has been completed. The range is made in France

amelie pichard
vous invite à passer
au salon

MAISON & OBJET

NEW & NOW

du 4 au 8
septembre 2025
paris nord villepinte



Ceci n'est pas encore une théière

d'après une idée originale de blumen
en collaboration avec amelie pichard et une IA
réalisée par cowboys

maison-objet.com



Nouveauté chez la marque espagnole Lacor, les boîtes Ceram Collection combinent un corps en céramique haute résistance, un couvercle en verre borosilicate muni d'une valve de dépression et un système de fermeture ClipLock (4 clips latéraux) garantissant l'herméticité. Déclinées en 4 capacités (400, 650, 900 et 1150 ml), ces boîtes sont conçues pour un usage multifonction, compatibles avec le four (corps), le micro-ondes, le réfrigérateur et le congélateur. Prix public : à partir de 14,50 €. Pensée pour une utilisation intensive et des rendements élevés, la machine en inox Tech est dotée de la technologie Vacio Tech (conditionnement sous vide d'aliments solides et liquides). Grâce à sa double pompe à vide (capacité d'absorption - 0,9 bar) et de la technologie AutoStep, elle enchaîne jusqu'à 200 cycles en continu sans surchauffe. L'appareil dispose en outre d'un compartiment intégré pour les rouleaux avec coupe automatique, d'une commande tactile et d'un tuyau de raccordement pour la mise sous vide en bocal. Prix public : à partir de 310 €. Les sacs de conservation multi-usages et réutilisables compatibles avec la machine Tech sont en polyamide et polyéthylène de qualité alimentaire. Adaptés aux aliments solides ou liquides, à la congélation, au four à micro-ondes et à la cuisson basse température. D'une épaisseur de 150 microns, ils sont lavables au lave-vaisselle. Le lot comprend trois formats : 12 sacs de 20 x 30 cm, 8 sacs de 25 x 35 cm et 5 sacs de 30 x 40 cm. Prix public : 20,80 €.

New at the Spanish brand Lacor is the Ceram Collection of boxes that combine a high-resistance ceramic body with a borosilicate glass lid and a push-down valve and ClipLock closing system with four lateral clip closures to guarantee a hermetic seal. Available in 4 capacities (400, 650, 900 and 1150 ml), the boxes are designed for multifunctional use and are compatible with the oven (body) as well as the microwave, fridge and freezer. Price to the public: from €14.50. The stainless steel Tech machine features Vacio Tech technology (designed to vacuum pack solid and liquid food). The double vacuum pump (absorption capacity of -0.9 bar) and the AutoStep technology are such that up to 200 continuous vacuum cycles can be performed without overheating. The device also has an integrated compartment for the rolls with automatic cutting system, tactile controls, and a connection tube for vacuum jars. Price to the public: from €310. The multi-use and reusable preservation bags are compatible with the Tech machine and are made of food-grade polyethylene and polyamide. Suitable for solid and liquid food, freezing, oven, microwave, and low-temperature cooking. They are dishwasher-safe, and are 150 microns thick. The set comprises three formats: 12 bags at 20 x 30 cm, 8 bags at 25 x 35 cm and 5 bags at 30 x 40 cm. Price to the public: €20.80.

programmes spécifiques selon le type d'aliment). La marque propose en outre une ligne professionnelle (Alice, Jumbo, Perfetta), aux fonctions avancées. Une panoplie d'accessoires et de consommables complète l'offre : des sacs et des rouleaux ultra-résistants (jusqu'à 240 microns d'épaisseur, adaptés à la cuisson basse température et le lave-vaisselle), des récipients en verre borosilicate, des bouchons pour bouteilles, des récipients empilables pour un gain de place au stockage.

LE PRATIQUE : SIMPLIFIER ET SÉCURISER LA PRATIQUE À DOMICILE

Basée dans le Gers, Le Pratique (CDP Distribution) est une PME de 32 personnes historiquement positionnée sur la conservation domestique. La marque qui compte plus de 3000 partenaires distributeurs en

and assembled at Gers as are all the brand's jars, and is available in capacities from 200ml to 1.5l suitable for various portion sizes. "We've been very pleased with the reception of these sterilisable jars, says Coralie Albalat, operations director at CDP Distribution – Le Pratique. They meet a demand from the general public for solutions that are simple and cheaper (up to 50% less costly than jars with metal clip lids) as well as being compatible with already existing jars. Price is an important criterion, of course, for people making their own preserves – and the screwtop lid is the only consumable - and actually that is a repurchasing lever anyway."

Le Pratique has also launched a kit developed in partnership with Airtender designed to reduce waste by improving fresh food preservation. The device is suitable for use with jars that have metal clip lids and is

The Original
GREEN PAN™

Glenn Viel

**Une vision partagée :
bien cuisiner,
mieux vivre.**

GLENN VIEL ***


**SANS
PFAS**
ANTIADHÉSIF

“

GreenPan et moi on sait choisir certainement pour cet engagement et cette vision commune que nous portons sur l'art culinaire, mais également et paramètres non négligeable, celui d'un regard soucieux, responsable, d'une durabilité au service de votre santé, sans jamais oublié la qualité d'une belle cuisson. Je vous souhaite bon appétit.



Le set de conservation de Pebby comprend 2 boîtes en verre et une pompe de mise sous vide rechargeable par USB-C. Dotés de couvercles à clapet garantissant l'étanchéité, ces contenants transparents permettent de visualiser facilement les aliments. Résistants à la chaleur, ils s'utilisent au micro-ondes, au four (sans couvercle), au congélateur et au lave-vaisselle. Prix public : 82 €. The Pebby food preservation set comprises 2 glass boxes and a vacuum pump that is recharged via a USB-C. The containers are transparent so you can easily view the contents, and their lids have flaps to ensure a perfect seal. They are heat resistant and will go in the microwave without the lid as well as being suitable for freezers, and being dishwasher-safe. Price to the public: €82.

France, s'adresse à ses clients selon deux axes : la conserve maison par traitement thermique (bocaux stérilisés pour le garde-manger) et la mise sous vide. Les machines proposées fonctionnent par aspiration d'air extérieur, permettant de traiter tous types d'aliments, avec certains ajustements selon leur nature.

Sa dernière innovation, le lancement en octobre de bocaux stérilisables avec un couvercle à visser, inspirés du milieu professionnel. Leur particularité ? Une pastille au centre du couvercle qui s'enfonce durant le traitement thermique, permettant de s'assurer de la bonne réalisation du processus de stérilisation. Fabriquée en France et assemblée dans le Gers comme tous les bocaux de la marque, cette gamme se décline de 200 ml à 1,5 l pour convenir à différentes tailles de portions. « L'accueil de ces bocaux stérilisables est très satisfaisant, se réjouit Coralie Albalat, directrice des opérations de CDP Distribution – Le Pratique. Ils répondent à une demande du grand public pour des solutions simples, plus économiques (jusqu'à 50 % moins chers que les bocaux à armature) et compatibles avec les bocaux déjà existants. Or le prix est un critère important pour les clients qui réalisent leurs conserves. Le couvercle à visser, seul consommable, constitue quant à lui un levier de réachat. »

Le Pratique a en outre lancé un kit développé en partenariat avec Airtender, visant à limiter le gaspillage en améliorant la conservation des produits frais. Adapté aux bocaux à armature, ce dispositif permet également de réaliser des marinades ou d'accélérer le processus de fermentation. Le kit comprend une pompe manuelle de mise sous vide, trois bouchons pour bouteilles de vin, et trois couvercles compatibles avec les bocaux ø 85 mm (prix public : 19,90 €). A noter par ailleurs qu'en juin 2025, Le Pratique a renforcé sa présence en ligne en rachetant à Verallia le site de vente boboco.fr. Ce site s'adresse à la fois aux particuliers et aux artisans professionnels (apiculteurs, restaurateurs, boulangers, traiteurs, etc.), et offre la possibilité de personnaliser les bocaux et les couvercles. Cette acquisition permet d'élargir les canaux de distribution, de s'adresser à de nouvelles cibles et de proposer une offre enrichie de plus de 500 références.

« En dépit de la baisse de fréquentation en magasin, le marché de la conserve est stable et le restera, car cette pratique est une valeur refuge, conclut Coralie Albalat. C'est un levier d'économie pour les clients, une possibilité de consommer local toute l'année et de maîtriser la composition des aliments qu'ils consomment. » ●



idea for marinades or for accelerating the fermentation process.

The kit includes a manual vacuum pump, three wine bottle stoppers, and three lids that can be used with ø 85 mm jars (price to the public: €19.90). During June 2025, Le Pratique strengthened its online presence with the purchase of the boboco.fr sales site from Verallia, a site for both individuals and professional artisans including beekeepers, restaurant managers, bakers and caterers. Users get to personalise their jars and lids on the site, and the acquisition expands the distribution channels for easier targeting of new markets, offering buyers an expanded range of over 500 items.

“Notwithstanding the reduced footfall into stores, the food preservation market remains stable as it is a safe bet to invest in food preservation, concludes Coralie Albalat. It's a lever that generates savings for the customer, as well as making it easier to eat locally all year round and be in control of your food.” ●



La machine sous vide (1500 W) Easy Saver Rolls de Little balance propose 2 vitesses d'aspiration (nourriture sèche ou humide) et dispose d'un bac ramasse-gouttes amovible, compatible avec le lave-vaisselle. Outre le coupe-rouleaux et le porte-rouleaux réglable intégrés, l'appareil est doté d'un mode scellage indépendant pour emballer des aliments de toutes tailles en créant des sacs à partir de rouleaux, et d'un mode sous vide extérieur pour les boîtes sous vide. Le système de fermeture double-clic protège la barre de soudure et les joints de l'appareil. Fonctionne avec des sacs et des rouleaux (largeur maximale : 30 cm). Sacs et rouleaux S/M/L/XL. Prix public : 80 € (inclus : 1 rouleau 3m x 30cm, 3 sacs 30 x 20 cm). The Easy Saver Rolls vacuum sealer machine (1500W) from Little balance features two suction and speed modes (for dry and for moist food) and has a removable drip tray that is dishwasher-safe. As well as the roll cutter and roll holder with integrated adjustment facilities, the machine also has an independent sealing mode for packing any size of food by creating bags straight from the roll, as well as an external vacuum mode for use with vacuum boxes. The double-click sealing system protects the appliance's weld bar and seals. Works with bags and rolls up to 30cm, bags and rolls are X/M/L/XL. Price to the public: €80 (includes 1 roll measuring 3m x 30cm, 3 bags 30 x 20 cm).



VICTORINOX

PRÊT À FAIRE LA DIFFÉRENCE



Notre couteau Santoku Wood. Tranchant professionnel. Manche en bois naturel, esthétique et robuste. Une performance qui surpassé les attentes.

PAR LES CRÉATEURS DU COUTEAU SUISSE ORIGINAL™
MAISON FONDÉE EN 1884

Venez-nous rendre visite à **Maison & Objet Paris**
Hall 4, Stand F76 – G75, Parc des Expositions Paris Nord Villepinte

Hoptimist®
SINCE 1968

MAKE
EVERY DAY
A LITTLE MORE
JOYFUL



Quand un design iconique rencontre l'émotion :
Hoptimist, un coup de cœur assuré !



Instagram B2B



Catalogue