

L'AVIS D'EXPERT **packaging**

NOMADISME Maison Gendreau adapte le shaker de pâtes aux contraintes de l'ambient



CHRISTOPHE MORIN
DIRIGEANT
DE PACKAGILE

Le concept Twin Pots commercialisé par la Maison Gendreau se compose de deux pots superposés (dont un retourné) et regroupés par un cavalier carton. L'approche consiste à séparer le féculent de la sauce, pour permettre une DLC de 12 à 18 mois via une appertisation, sans remettre en cause les propriétés organoleptiques du produit. L'assemblage final est moderne et reprend les codes du snacking nomade de type « shaker ». L'attractivité de la forme et la visibilité du produit sont des atouts au rayon conserve ambiante. Le pot en PP/EVOH/PP,

fourni par RPC, apporte l'aptitude au passage au four micro-ondes ainsi que les propriétés barrières pour lutter contre les phénomènes d'oxydation. On peut néanmoins regretter l'absence de cuiller ou de fourchette. Et s'interroger sur la quantité d'emballage et le volume de l'espace de tête : vont-ils impacter la valeur perçue par le consommateur ? Car le Twin Pots utilise 35 % de plastique en plus que les référents du rayon frais. Mais il économise aussi 31 % de carton avec son cavalier. La vigilance est de mise au niveau technique. Le challenge consiste à assurer un operculage sécurisé, capable de résister aux contraintes du traitement thermique avec une contre-pression parfois délicate, sans dégrader l'ouverture facile.



Plusieurs recettes sont vendues en Grande-Bretagne : pâtes et sauce tomate/basilic sans gluten, riz avec sauce chili aux haricots rouges sans gluten, riz et quinoa avec sauce tomate et thon, etc.