C'ÉTAIT BIEN BON

Une emballage pour conserver

Domaine concerné: comportemental

C’ÉTAIT BIEN BON

Une emballage pour conserver

Conserver les restes d’un repas délicieux au restaurant ? Emporter chez soi la nourriture pour ne pas en perdre une miette ?

Autour de nous, cette attitude demeure encore bien trop souvent inhabituelle voire frileuse.

Mais grâce au « Bien Bon », une restaurant pouvait s’engager à ne pas gaspiller ses produits, autour de trois axes :

- la conservation de produits d’une qualité exceptionnelle
- un emballage écologique
- un usage centré sur l’utilisateur

L’appellation Bien Bon est positive, facile à prononcer et compréhensible par un public français comme étranger. Dans sa forme non contractée, « C’était bien bon » est un clin d’œil au souvenir d’un bon repas partagé…

Le Bien Bon s’utilise de manière simple et instinctive : un seul geste pour mettre l’objet en forme, un seul geste pour servir les aliments. La boîte est ainsi pliable à plat, pour un transport et un stockage simplifiés. Une fois chez soi, la boîte rectangulaire se déploie en octogone pour faire glisser les aliments dans un plat, assiette ou poêle.
Les motifs gaufrés sur la boîte crée une subtile expérience sensorielle. Le trait en travers de la boîte représente un ruban, symbole de ce cadeau qu’une restaurant offre à ses convives, pour permettre à tous d’apprécier ce deuxième repas.

Pour que chaque expérience du Bien Bon demeure unique et personnalisée, une étiquette est conçue pour que le serveur puisse y inscrire le nom du convive et des conseils concernant la manière de réchauffer, d’agrémenter le plat, etc. Sous forme de sticker, l’étiquette fait également office de fermeture pour un transport efficace et sûr.

L’emballage est conçu en Polyart (HDPE), un plastique alimentaire 100% recyclable et produit en France - contrairement au papier qui n’est ne peut être recyclé après contact alimentaire. Enfin, le gaufrage se fait lors du découpage, ce qui évite l’impression et permet une économie d’énergie d’environ 10%.

Description détaillée du projet

LES OBJECTIFS

qui ont été poursuivis

Les produits de qualité nutritive et gustative exceptionnelle sont au coeur du restaurant.
J'aimerais bien inaugurer un nouveau mode de consommation.
Pourquoi ne pas conserver ce qui reste d'un repas inachevé et emporter chez soi cette précieuse nourriture?

Il faut savoir, qu'aujourd'hui, ce sont un peu plus de 6% des petits déjeuners et 15% des repas que les Français prennent à l'extérieur, soit 112 déjeuners ou dîners par an en moyenne. En France, selon des estimations, sur chaque repas qu'une personne prend au restaurant, entre 210 et 230 grammes de nourriture sont perdus.
Ca fait environ 20 kg de nourriture par année par personnen en France.
(Le Magazin du Monde, France, 25.1.2014)

Pour cela, j'imagine une boîte: pas trop grande, pratique pour le chef et les convives. Avec la boîte chauffante on pourrait savourer les restes d'un dîner à une heure plus tardive. Je sais que ce n'est pas normal de faire ça, mais tout devient possible et innovant en France. C'est là que l'on apprendra à conserver ce qui ne se jette pas.
Une autre objectiv est de trouver une approche holistique avec un faible impact sur l'environnement

Domaine concerné: comportemental

DES ÉTAPES

qui ont guidé mon projet

LA RECHERCHE

Le début du projet était la recherche: des observations aux restaurants et interroger plusieurs. En plus, je m'intéresse à la perception du « doggy bag » en France et en contrast dans d'autres pays par exemple Chine ou Amérique du Sud.

DES MODÈLES ET TESTS DE L'APPLICATION

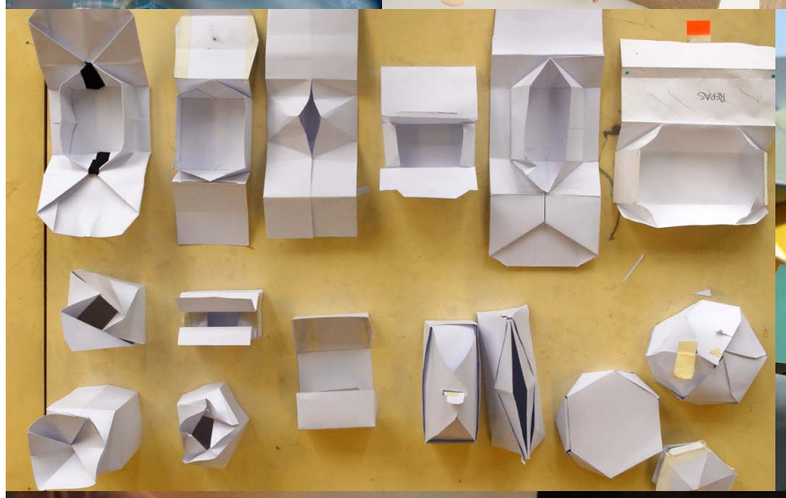
La simplicité et l' application pratique est la base pour trouver une forme pour l'emballage. A mon avis – les humains sont aux centre du succès de zéro gaspillage, pour cette raison: l'application facile est importante pour l'acceptation du « doggy bag » en France.

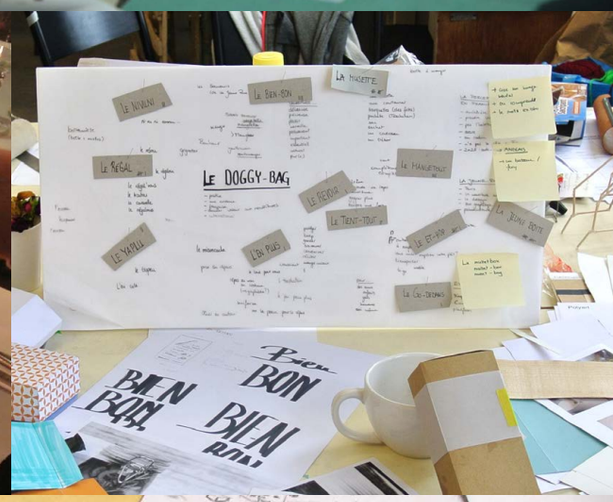
LA COMMUNICATION ET LE NAMING

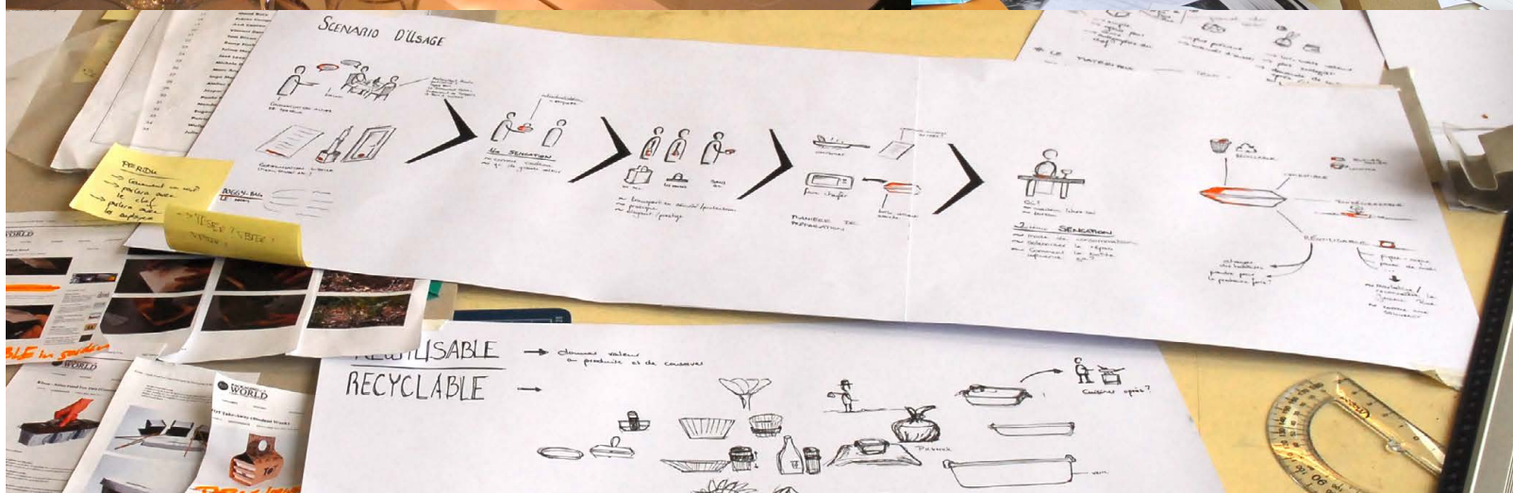
L'appellation du « doggy bag » fait reference aux ces restes qui sont destinés à votre chien. Pour cette raison il est très important de trouver un nouveau nom au «doggy bag», une appellation plus attrayante pour aider le concept à se faire une place. Par exemple un nom français; dans le hit-parade: le musette, la boite gourmet et le régal.

LE CYCLE DE VIE

La recherche pour trouver des matériaux et production avec un minimum d'impact environnemental et un maximum d'élégance et valeur. J'ai travaillé avec des experts de papier, plastique, l' imprimantes et ingénieurs de l'emballage.



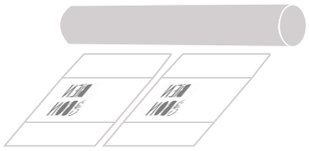




LES BÉNÉFICES

de développement durable

Ce sont près de 786.000 tonnes de nourriture qui sont perdues ou jetées dans la restauration commerciale chaque année. Ainsi, utiliser un doggy bag permettrait de diminuer ce gâchis alimentaire avec une approche holistique faible sur l'environnement.



économie d'énergie
d' environ 10 %

gaufrage à la
place d'impression

stockage peu encombrant

pliable à plat
rangement simplifié

convives et serveurs

appellation positive
boîte comme cadeau

ressources régionales

production à Rives-sur-Fure

Cycle de vie et utilisation du Bien Bon

plastique alimentaire

100% recyclable

les restes comme cadeau

le trait en travers
représente un ruban

cuisiner après

sauvegarder la particularité
du repas

personnalisation

signature du chef ou serveur

conseils pour réchauffer

Bien Bon : 17 x 8,5 x 4,5 cm
Bien Bon Pizza : 30,5 x 15 x 3 cm
Matériau : Polyart 285 g/m2, papier synthétique, 100% recyclable

Domaine concerné: comportemental

LES INTÉRÊTS

retirés pour les parties prenantes

FABRICANTS D'EMBALLAGES

La production est simple. On coupe et fait la gauffrage en moment. Après, on cole la boîte et le couvercle. Le transport et la distribution sont bon marché grâce à la boîte pliable (hauteur: 5 mm).

RESTAURANTS

En 2016, les restaurateurs auront l'obligation de réduire leurs déchets alimentaires. Le Plan anti-gaspi du gouvernement, signé par tous les acteurs de l'alimentation doit conduire à réduire de moitié le gaspillage d'ici à 2025. (Le Parisien, 25.2.2014)

CONSOMMATEURS

C'est grâce aux convives et aux serveurs que ce projet peut aboutir. Emporter ce qui reste du repas devient une évidence. Une fois chez soi, la boîte rectangulaire se déploie en octogone pour faire glisser les aliments dans un plat, assiette ou poêle. C'est le cadeau du restaurant de pouvoir goûter et apprécier ce deuxième repas.

Photos et vidéo

C’ÉTAIT BIEN BON

Si le vidéo ne démarre pas automatiquement, veuillez ouvrir en cliquant sur l’image.

Photos et vidéo

C’ÉTAIT BIEN BON

chaque expérience unique et personnalisée

MERCI BEAUCOUP

de votre intérêt.