

Retour à la terre



Fabrice Pellier

La redécouverte des produits de nos terroirs aura été une tendance forte de la fin du XX^{ème} siècle et elle le restera encore longtemps. C'est un peu comme si le consommateur voulait se rassurer en se tournant vers des souvenirs ancrés dans son histoire avant de plonger définitivement dans le troisième millénaire. Ce retour aux sources, aux valeurs fondatrices, n'est-il pas l'occasion de remettre au goût du jour des packagings fabriqués dans un matériau oublié et pourtant lui aussi très authentique : la terre.

Ça y est, nous voilà enfin entrés dans le XXI^{ème} siècle, depuis le temps qu'on en parlait...

Cette page d'histoire du XX^{ème} siècle aura été marquée sans aucun doute par l'accélération foudroyante des progrès scientifiques et technologiques au service d'une production industrielle de masse. Cette période d'innovations qui a cherché à relever tous les défis a donné à l'homme un sentiment de toute puissance. Nombreux d'ailleurs, sont ceux qui pensent encore que tout est possible. Ce ne serait qu'une question de temps et d'argent.

Pourtant, cette fin de siècle nous aura aussi montré les limites de cet emballement industriel. Réchauffement de la planète, pollution des nappes phréatiques, sécurité alimentaire plus que jamais mise à mal sont les tristes sujets de notre actualité. Les prochains livres d'histoire expliqueront à nos enfants qu'en 2000, les pays industrialisés ont réuni leurs savoirs et leurs moyens pour construire la première station spatiale internationale, mais qu'il n'y était plus possible d'y manger de la vache car elle était devenue folle...

Devant de tels décalages, le consommateur est en droit de s'interroger et de réclamer autre chose. C'est sans doute pour cela que de plus en plus de gens se retournent vers des produits à histoire et à enracinement régionaux jugés plus bons, plus sains. C'est pour répondre à cette demande grandissante que les recettes-terroir arrivent en force dans les linéaires. Les productions issues de l'agriculture biologique et de l'agriculture dite raisonnée intéressent beaucoup les enseignes soucieuses de la qualité et la sécurité de ce qu'elles vendent à leurs clients.

Pour ces produits qui ont besoin d'affirmer leurs racines et leur authenticité, l'utilisation de papier recyclé, de verre imparfait ou plus simple d'aspect, de métal brut pour réaliser les packagings est de rigueur. Ces matières renforcent le positionnement de l'offre et la naturalité de ses ingrédients. Le plastique lui, imite à la per-

fection les matières naturelles pour s'inscrire dans cette tendance porteuse. Mais au-delà de ces recherches qui offrent des touchers moins industriels, n'est-ce pas maintenant vers d'autres matériaux qu'il convient de rechercher du sens ?



La terre, un retour aux sources.

La terre cuite, matière ancestrale, qui servait à fabriquer les amphores grecques cinq siècles avant Jésus-Christ, était encore très utilisée au début du XX^{ème} siècle pour conditionner les liquides et les aliments de fabrication artisanale, puis ceux de l'industrie agroalimentaire naissante. Ainsi, les yaourts Danone ont été conditionnés dans des pots en grès jusqu'au début des années 50. Le verre a alors pris le relais pour être à son tour supplanté par le plastique préformé dès 1963. Chez Yoplait, c'est le papier

paraffiné qui a remplacé le verre à partir de 1965. Cette même marque est depuis, la plus innovante en matière de conditionnement pour ses produits laitiers. En 1979, elle lance le yaourt liquide Yop dans une bouteille en polyéthylène. Puis en 1996 avec Zap, arrivent sur le marché les sachets souples Doypack. Est-ce pour contrebalancer son imagination débordante que Yoplait a engagé son retour à la terre l'année dernière avec sa gamme Saveurs d'Autrefois ?

En tout cas, cela démontre bien que lorsque l'on souhaite retrouver son passé et ses racines, c'est toujours vers la terre qu'il faut se tourner.

C'est d'ailleurs dans cet esprit que la société de produits gourmets Aux Anyssetiers du Roy a choisi de conditionner toutes ses recettes d'épicerie fine dans des pots en terre et des flacons en grès. Olivier Lombard, le dirigeant de cette maison de goût, considère ce matériau comme le meilleur depuis toujours pour conserver les denrées et restituer aux consommateurs les produits de sa terre natale : la Provence.



Cette terre délaissée, puis oubliée, semble pouvoir maintenant reprendre du service pour offrir aux industriels des packagings en phase avec la volonté des consommateurs de retrouver des produits enracinés dans les traditions. La céramique est un matériau d'emballage moderne, alternatif, répondant parfaitement aux besoins de naturalité et de sécurité car ses procédés de fabrication excluent pratiquement tout produit toxique. Elle présente aussi des



Pourtant avec la terre, tout reste à faire.

L'entreprise Allemande MKM, leader incontesté des conditionnements en grès, maîtrise à la perfection la rétraction naturelle de l'argile. Ses productions de pots et de bouteilles respectent les dimensions selon une précision absolue. Cela permet le passage de séries industrielles sur des chaînes de remplissage automatique à vitesse élevée. Puis d'équiper tous ces types de récipients de systèmes de fermeture très variés comme pour tout autre matériau.

Pour la recherche de formes originales, aux designers de créer, car la terre se travaille comme n'importe quelle matière. Elle procurera peut-être à celui qui y prêtera attention la sensation de renouer avec une forme d'artisanat ancestral dont la technologie est aujourd'hui maîtrisée.

Quant aux décors et aux couleurs, c'est la magie de la céramique qui fait son œuvre. Cette alchimie de l'émail, qui donne un caractère individuel et original à chaque pièce, permet un immense territoire d'expression. À l'intérieur de la poterie, l'émail garantit une conservation et une protection optimales du produit à l'abri de la lumière. À l'extérieur, son allure peut être des plus variées : mate, brillante, lisse, rugueuse, opaque, cristalline, de toutes

les couleurs... C'est après une cuisson dans un four à 1200° que l'on obtient une surface absolument imperméable, résistant remarquablement à l'abrasion. Son toucher est une association de sensations lisses et rugueuses qui ne demande qu'à être maîtrisée pour répondre aux attentes de bonne préhension de l'utilisateur.

Allons, créatifs du troisième millénaire, lâchez votre souris pour mettre vos mains dans la terre. Proposez à vos clients de conditionner des parfums, des produits de toilette, des confitures, des plats cuisinés... dans des créations de formes originales, réalisables en terre.

Fabrice PELTIER

Président de l'Agence P'Référence



propriétés écologiques remarquables. En effet, ces débris sont un produit naturel et se retransforment en terre si on les broie. De plus, compte tenu de l'originalité de ce type d'emballage, ils sont souvent utilisés pour un second usage, une deuxième vie. N'est-ce pas cela le fondement même de l'écologie : ne pas jeter, réutiliser... ?



Design P'PRÉFÉRENCE
Tous droits de reproduction réservés

Le site de votre consommateur