

Le concept de "box" se décline à toutes les sauces



Dans la box de Fleury Michon, le carton compact fourni par Van Genechten Packaging et la barquette en polypropylène (PP) fabriquée par ANL Plastics, sont tous les deux micro-ondables. Pas de réchauffage au four traditionnel possible.

Les industriels de l'agroalimentaire déclinent le concept de « box » à toutes les sauces. Le modèle n'étant pas déposé, il ne se limite plus à la forme parallélépipédique des boîtes de pâtes ou de risottos en carton qui font toujours son succès. Deux nouveautés en témoignent ce mois-ci : les Ball in Box de Fleury Michon et le Coq en Box de Maître Coq (Groupe Arrivé).

Barquette en polypropylène avec espace dipping intégré

Les Ball in Box de Fleury Michon, installés dans l'espace snacking chaud du rayon traiteur, consistent en quatre recettes mêlant boulettes de viande et pommes de terre dauphine : poulet et sauce potatoes, kebab et sauce blanche, jambon et sauce ketchup, bœuf et sauce barbecue (3,45 € l'unité). Ils sont emballés dans une boîte rectangulaire en carton compact micro-ondable fourni par Van Genechten Packaging. Dans laquelle se trouve une barquette en polypropylène (PP) fabriquée par ANL Plastics. « *La forme de la barquette a été imaginée et conçue pour faciliter le dipping en intégrant une coupelle pour la sauce* », explique-t-on chez Fleury Michon. De cette façon, les consommateurs peuvent vider directement leurs deux sticks de sauce dans l'emballage et se servir de la fourchette fournie pour piquer leurs boulettes et leurs pommes de terre. « *Nos tests sensoriels ont démontré que la recherche de croustillance n'était pas une attente consommateurs pour ce produit*, explique-t-on chez Fleury Michon. *De ce fait, nous n'avons pas cherché à apporter à la barquette des propriétés qui lui permettent d'assurer le croustillant des boulettes au micro-onde. D'ailleurs, il n'existe pas à date de technique efficace permettant de remplir ce rôle.* »

Pot en polypropylène micro-ondable

Dans le même temps, au rayon snacks de volaille, Arrivé monte en gamme avec des Box, cette fois, qui rappellent les « sauts » de poulet des fast-food du type KFC. Ces pots familiaux contenant 585 grammes de viande (hauts de cuisse, pilons, aiguillettes) existent en deux recettes : un poulet croustillant légèrement épicé et un poulet rôti aux herbes, les deux accompagnés de sachets de sauce miel/moutarde et barbecue. Le packaging ne comprend pas de suremballage en carton mais un pot en polypropylène micro-ondable. Le groupe Arrivé conseille néanmoins de passer les morceaux de poulet croustillant 10 minutes au four traditionnel mais en les sortant du pot ... car celui-ci n'est pas adapté au four. Petite limite du concept que Maître Coq indique clairement sur le facing de son produit.



Avec la box en polypropylène de Maître Coq, les consommateurs ont deux options : soit réchauffer les morceaux de poulet au micro-onde dans le pot, soit enlever les morceaux du pot pour les chauffer au four traditionnel.