

(boîte) de conserve

**La grande histoire d'une petite
boîte de conserve**

**Nouveaux usages à l'aune des
transformations sociétales**

**Champ sémantique de la boîte
de conserve**

Tendances

Weekend en bords de mer

Écrins de plaisir

Du jardin à l'étagère

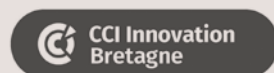
Port(s) d'attache

Apéro autour du monde

Douce France

Virginie Brégeon
2021

Équipe projet



Organisation

Un atelier co-organisé par CCI Innovation Bretagne
& Technopole Quimper Cornouaille

Dans le cadre du programme européen
User-Factor & Interreg Atlantic Area

User-Factor



Rédaction et Réalisation

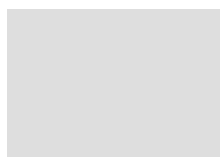
Virginie Brégeon de Saint-Quentin a développé le
contenu de ce carnet et réalisé sa mise en forme.
Designer, consultant, docteur en socio-marketing,
et professeur associé à Ferrandi Paris en marketing
et tendances culinaires

www.virginiebregeon.com

Virginie Brégeon

Photographies

Unplash, Restaurants mentionnés, Artisans
mentionnés



La grande histoire de la petite boîte de conserve

Les barriques de sel des Phéniciens

Les Phéniciens pêchaient la sardine à grande échelle et la conservaient dans des barriques de sel. Au Moyen Âge, la sardine est consommée dans toute l'Europe. On découvre alors qu'on peut la conserver dans du vinaigre, de l'huile d'olive ou du beurre fondu.

La conserve des sardines dans l'huile telle que nous la connaissons aujourd'hui n'apparaît qu'au 19^e siècle, avec la découverte de l'appertisation¹.

Appertisation ou pasteurisation?

Appertisation Nicolas Appert (1795) : traitement thermique (100°C) de stérilisation dans un récipient étanche suivi d'un conditionnement étanche (au départ, un bocal en verre).

Le gouvernement français lance un concours doté d'un prix de 12000 francs or pour la personne qui trouverait le moyen de conserver des aliments destinés aux soldats.

Appert remporte ce prix en 1810, date à laquelle il rend ses découvertes publiques avec la parution de *Le livre de tous les ménages* ou *l'Art de conserver* pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales.

Pasteurisation (1886 par Franz von Soxhlet après la découverte de Pasteur en 1871)² : le chimiste et bactériologiste démontre les lois biologiques de la conserve. Plus tard, les anglais (Peter Durand) développent la boîte de conserve en métal.

Rappel

- pasteurisation < 100°C
- stérilisation > 100°C

Adoption par le grand public

Dès 1898, la Campbell Soup Company vend 500.000 boîtes de ses cinq premières soupes dans l'ensemble des Etats-Unis.

C'est au sortir de la première puis de la deuxième guerre mondiale que les produits appertisés vont se diffuser massivement au sein de la population française.

¹ <https://www.luisa-paixao.com/blogs/la-vie-au-portugal/sardines-en-boite>

² <https://www.laconserve.com>

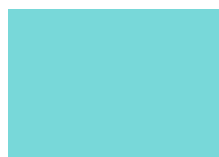
Nouveaux usages à l'aune des transformations sociétales



ÉVOLUTIONS DE FOND	
INDIVIDUALISATION DE LA PRATIQUE ALIMENTAIRE	Recettes personnalisées, portions uniques, consommation nomade, consommation au bureau > Apéro autour du monde
ATOMISATION DU REPAS	Boom de l'apéro (à rallonge, qui devient un repas comopolite partagé), développent du snacking sucré et salé > Apéro autour du monde
PRISE DE CONSCIENCE ÉCOLOGIQUE	Intérêt développé pour la qualité nutritionnelle des produits, leur impact sur la santé, l'environnement et le bien-être animal. Consultation d'applications de notation (Yuka) et d'avis de l'entourage (bouche-à-oreille) ou d'experts et influenceurs avant achat. Démarche zéro déchet (réduire les emballages ou les up-cycler) > Ecrins de plaisir > Du jardin à l'étagère
NOUVEAUX RÉGIMES ALIMENTAIRES	Attentes particulières et recettes à développer : vegan, sans gluten, sans lactose en particulier
SOIF DE DÉCOUVERTE	Les voyages se sont démultipliés, les consommateurs ont une culture mondialisée et n'ont pas de mal à croiser les inspirations culinaires. Ils sont même en attente de surprise. > Apéro autour du monde
NOSTALGIE	En parallèle, le besoin de ré-assurance alimentaire et la nostalgie d'un passé culinaire réconfortant amène à chercher une cuisine traditionnelle (Paradoxe de l'omnivore, Claude Fischler) > Douce France > Port(s) d'attache
CRISE SANITAIRE	
REPAS EN FAMILLE	Les repas en famille ont repris une place de repère temporel et affectif, ils sont réconfortants et joyeux. On se fait plaisir plus souvent, pour pallier la morosité ambiante. S'offrant même de petits «luxes» au quotidien. > Weekend à la mer > Ecrins de plaisir
REPAS EN PLEIN AIR	Les repas en plein air, préparés à la maison ou achetés chez les restaurateurs et traiteurs sont plébiscités. L'on souhaite déguster un produit qui a un lien direct avec le paysage («Manger, c'est incorporer un territoire», Jean-Bunhes) > Weekend à la mer
PROXIMITÉ	Qu'il s'agisse d'alimentation quotidienne ou de repas de vacances, la proximité est un critère clef. On veut connaître la personne qui est derrière le produit, lui faire confiance et valoriser son acte d'achat, quasi militant. > Douce France > Port(s) d'attache
RECONNECTION AU VIVANT	Intérêt grandissant pour les pratiques de jardinage, de culture maraîchère. > Du jardin à l'étagère

[illegible]

www.virginiebregeon.com



Conserves traditionnelles & généreuses dans un esprit 50's

- Des volumes familiaux
- Des formes arrondies
- Un graphisme joyeux
- Des couleurs franches, primaires
- Faciles à ouvrir et à manipuler

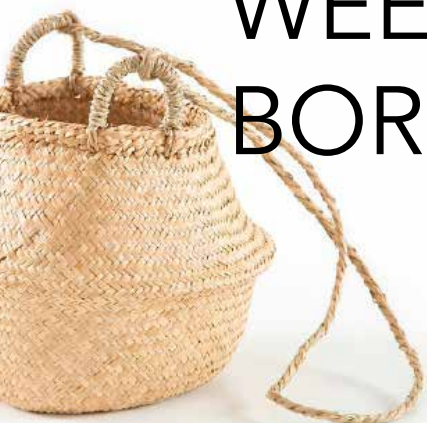
Simplifier la cuisine

Des recettes simples, faciles à cuisiner, pour un repas préparé en un tournemain. Dans un esprit «batchcooking» (rillettes de maquereau, quiche au thon, feuilleté aux pâté), «one pot pasta» (pâtes aux sardines).

- un semainier de conserves ?
- des recettes adaptées aux nouveaux usages ?
- une application de facilitation (type frigo magique ?
- des contenants ou ustensiles pour faciliter la dégustation en pleine nature, à la plage ?
- une valorisation des intérêts nutritionnelles pour jeunes enfants et séniors ?
- jouer sur les codes familiaux pour le design graphique ? aquarelles portrait de famille, bols bretons...



WEEKEND EN BORDS DE MERS



Conserves joyeuses & créatives aux accents pop

- Des recettes inspirées de voyages et de street food, réconfortantes et créatives, hybridées
- Formes généreuses et arrondies
- Un objet décoratif, prêt à être posé sur l'étagère autant qu'à être dégusté
- Code couleur : couleurs pastels et dessins vectoriels

Boîtes prêtes à partager

Des recettes prêtes à ouvrir sur un coin de comptoir ou sur la plage. Qui feront effet et seront même un début de conversation (humour, références culturelles, recettes originales...)

À boire et à manger

Les accords mets-boisson sont importants à l'apéro, entre bière artisanale et cocktails avec ou sans alcool.



APÉRO AUTOUR DU MONDE



Conserves «transparentes» aux couleurs du potager

- Des recettes naturelles, simples :
- Une liste d'ingrédients très limitée, en toute «transparence»
- Des apports nutritionnels valorisés
- Des assaisonnements et saumures créatifs (graines de coriandre, poivres exotiques, vinaigres locaux, etc.)

Saisons atemporelles

Un lien avec la saison revisité : cueillis et mis en boîte au meilleur de la saison, dégustés quand on en a le plus envie

Prêts à transformer

- en tartinables végétaux à mixer facilement, du pois chiche aux artichauts
- en soupes
- en bols...



DU JARDIN À L'ÉTAGÈRE



Conserves de garde d'épicerie fine pour les petits plaisirs du quotidien

- Produits du quotidien version luxe (thon germon, sardines millésimées, cornichons français, asperges, foie gras...)
- Code couleur : noir et blanc + potentielles touches de couleurs vives
- Dorures et motifs graphiques , gaufrages
- Produits nobles en conserve ? (caviar, macarons, baba au rhum, thé...)

Le millésime en conserve

Les sardines millésimées ont la cote : Avec le temps, il se produit une osmose entre le poisson et l'huile. Certains amateurs les dégustent même au bout de sept ou huit ans. Les enseignes ne peuvent «afiner» les boîtes elles-mêmes car elle ne peuvent pas vendre une fois la DLD dépassée. C'est donc un travail de restaurateur très apprécié dans certaines brasseries huppées. Les épicerie fines pourraient renforcer leur métier de conseil, telles de cavistes, pour aider les amateurs à se constituer un **«fond de cave»**.

- Millésimer d'autres produits en conserve
- Jouer la carte du millésime et donner à l'épicerie fine des airs de cave

La conserve sucrée-salée

Les produits sucrés sont aussi traditionnellement conservés en boîte (pâte de marrons, sirops, fruits, compotes, lait concentré...). Et pourtant peu de produits ont été traités en conserve de manière haut de gamme malgré une tendance émergente (babas au rhum, confitures).

S'inspirer pour cela des codes de l'épicerie fine qui ont été revisités récemment (thé, chocolat, etc.)



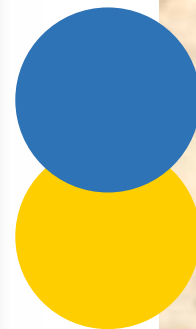
ÉCRINS DE PLAISIR



Conserves cartes postales, à l'image des ports de pêche d'hier et d'aujourd'hui

Un objet cadeau à déguster, qui, tout comme la carte postale, marque un moment, rappelle des paysages de vacances, signe une petite attention, simple mais «conservée» sur une étagère...

- classiques : sardines, maquereau, thon
- plats préparés traditionnels
- poissons de pêche durable
- soupes de poisson revisitées (bisques, bouillons)



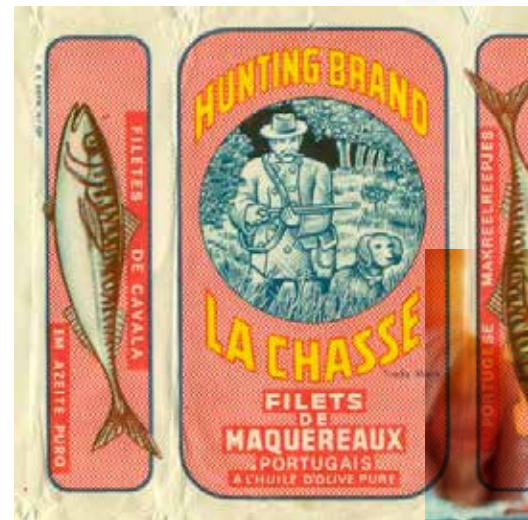
PORT(S) D'ATTACHE



Conserves vintage, esprit congés payés des 50's

Un produit simple, authentique, qui rappelle des souvenirs d'enfance et la nostalgie d'un époque révolue.

- Pâtés et terrines traditionnels
- Gravures anciennes
- Matériaux rustiques et de qualité
- à déguster avec cornichons, pickles et condiments
- Sans oublier un bon pain rustique - au levain.

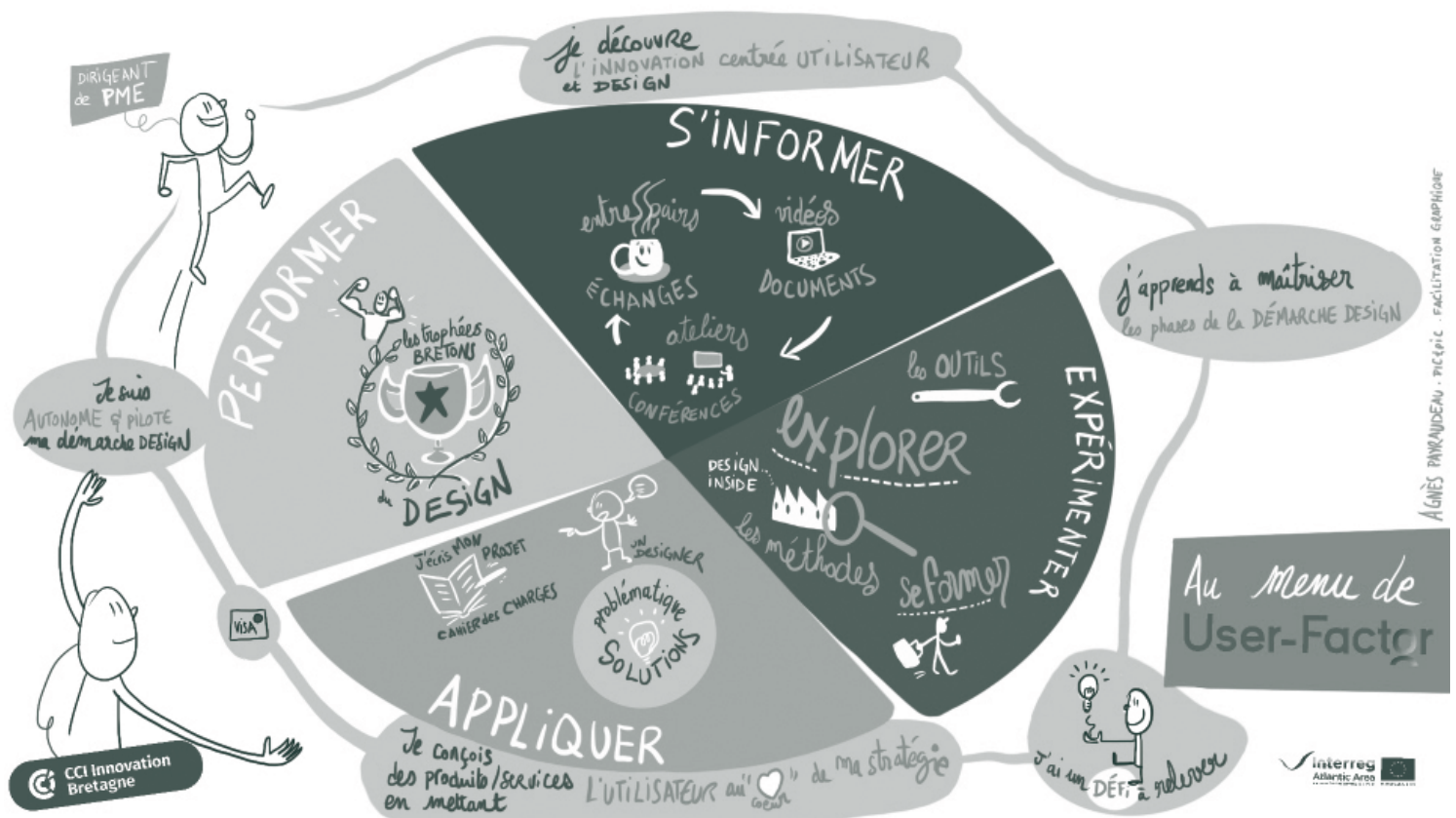


DOUCE FRANCE

entre terre et mer



[illegible]



USER-FACTOR : FACILITATEUR DE CRÉATION DE VALEUR PAR LE DESIGN !

User-Factor est un projet européen Interreg Atlantic Area co-financé par le Fond Européen de Développement Régional & piloté par la CCI Bretagne.

Il vise à renforcer la capacité d'innovation des PME européennes par la prise en compte du design et de l'observation des usages.

L'AMBITION D'USER FACTOR EN BRETAGNE

- Structurer la filière design sur le territoire pour donner davantage de visibilité à cette fonction qui devrait être clé dans tout projet d'innovation,
- Acculturer les entreprises bretonnes à l'innovation par le design,
- Proposer une grille de lecture et des outils de suivi de projets innovants.

Pour ce faire, User-Factor s'appuie sur un lieu de référence et d'expérimentation pour sensibiliser, stimuler et fédérer les PME & Designers autour de l'innovation centrée utilisateurs : le Design Lab Bretagne porté par l'APCI, association de promotion du design, et opéré par l'eclozr, lieu d'innovation par le digital et le design situé à Rennes.

pour une alimentation
& un tourisme durables



Contact

Loubna BENTAMY
Chargée de projets européens, innovation & design
02 57 24 00 29
06 03 62 35 93
loubna.bentamy@bretagne.cci.fr

Virginie BRÉGEON de Saint-Quentin
06.72.56.26.78
vi.bregeon@gmail.com
www.virginiebregeon.com



CCI Innovation
Bretagne



Technopole
Quimper-Cornouaille

User-Factor



Interreg
Atlantic Area
European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

Virginie Brégeon