

**Verre  
Avenir**  
Le verre naît du verre



Mars 2014

Communiqué de presse

# Vie active et santé

## Quand les bocaux en verre réinventent la pause déjeuner

Déjà les verrines s'étaient aventurées hors des cuisines professionnelles pour devenir les stars des apéritifs entre amis.

C'est maintenant au tour des bocaux en verre de sortir des linéaires et des placards pour ensoleiller la pause déjeuner des citadins actifs.

La bonne nouvelle, c'est que la qualité du contenant en verre, valorisant et protecteur, va de pair avec la qualité du contenu : des recettes de chefs à base de produits frais et souvent bio, qui sont une alternative saine et savoureuse aux assemblages industriels proposés par les fast foods traditionnels.

Les consommateurs sont de plus en plus attentifs au contenu de leurs assiettes, de mieux en mieux informés, et sensibles aux enjeux du développement durable. Nombreux à vouloir retrouver le goût du terroir et des produits de saison, ils sont devenus plus soucieux de leur santé et de leur hygiène de vie.

Mais s'il est un terrain où toutes ces aspirations peinent à se réaliser, c'est bien la pause déjeuner ! Pas de restaurant d'entreprise, pas de temps, trop loin, trop cher, pas très bon, peu équilibré... De ce constat est née une offre de restauration rapide qui se diversifie à grande vitesse : pour preuve le boom des camions-restaurants nouvelle génération, l'engouement pour les soupes, etc.

\* Ce rapport est issu d'une réflexion de professionnels de la restauration et de leaders d'opinion de dix pays (Allemagne, Royaume Uni, France, Espagne, Italie, Etats-Unis, Brésil, Chine, Japon et Turquie), rendu public au SIRHA World Cuisine Summit 2013.

### Les grands chefs investissent la restauration rapide

De la gastronomie française à la cuisine de la rue, il y avait un fossé que les grands chefs ont franchi. Puisque le consommateur veut manger mieux pour moins cher, ils ont investi la pause déjeuner en concoctant une cuisine de qualité pour un ticket moyen variant de 11 à 15 euros.

Mais leur démarche est aussi liée à des motivations plus militantes. Selon une enquête\* menée en 2012 sur les grandes tendances internationales de la restauration hors foyer, « 85 % des experts consultés considèrent que les restaurants doivent être les moteurs de la santé par l'alimentation ».



Crédit photo, Marc Veyrat





# Verre Avenir

Le verre naît du verre



Crédit photo, Marc Veyrat

## Marc Veyrat, l'instigateur des bocaux en France lance « Mes bocaux » : des repas sains emballés dans du verre

Dès 2008, Marc Veyrat lance un nouveau concept de restauration rapide en France avec l'ouverture de Cozna Vera à Annecy, un fast-food biologique de produits de terroir en bocaux.

Le chef d'origine savoyarde poursuit dans cette voie. Depuis la mi-février 2014, ses food-trucks livrent aux parisiens entre 11h45 et 14h00 des déjeuners dans des bocaux de verre commandés en ligne et préparés le jour même avec des produits frais et issus de l'agriculture biologique d'Ile-de-France.

Pourquoi avoir choisi le verre ? Réponse du chef étoilé :

« Parce que c'est beau, écolo et pratique »

Pour atteindre son objectif – transmettre et partager une cuisine saine et accessible à tous – il a décidé d'associer un matériau d'emballage neutre et valorisant à ses plats bios et frais.



Crédit photo, Marc Veyrat

### LES ATOUTS DU VERRE À LA PAUSE DÉJEUNER

- › **pratique** à fermer,
- › **facile** à réchauffer,
- › **transparent** pour mieux présenter,
- › **authentique**, car évoquant les conserves de nos grands-mères,
- › **recyclable**, comme tous les contenants en verre,
- › **sûr et sain**, de par la neutralité démontrée du verre.



# Verre Avenir

Le verre naît du verre

## « Mieux manger, mieux vivre » : le credo de Marc Veyrat gagne du terrain

À la pointe du combat pour une alimentation plus saine, Marc Veyrat est convaincu que

« notre santé et notre longévité  
dépendent de la qualité alimentaire\* ».

Lui qui a popularisé l'idée de « manger la nature » met dans ses bocaux de verre des recettes originales et modernes, composées à partir de produits souvent identitaires, toujours bios ou issus de l'agriculture raisonnée, si possible locaux.

Pour le chef savoyard, il est possible de manger sain, même en ville et en particulier à Paris. Et il est entendu, tant les propositions pour « manger mieux » hors de chez soi se multiplient, le plus souvent emballées dans du verre.

*\* Interviewé par Charlotte Langrand  
dans le JDD du 9 février 2014.*

### LES BOCAUX DE VERRE, UN SIGNAL DE QUALITÉ EN RESTAURATION RAPIDE

Dans la France entière, la restauration rapide monte en qualité, affine ses concepts et joue « l'atout verre » pour valoriser une cuisine fraîche et plus savoureuse. Citons, entre autres :

à **Nantes** et agglomération, les bocaux livrés en triporteurs de **Ôzon**, les bocaux au bureau de **Pep's** ou de **La bocalerie**

à **Marseille**, **Bo&Co** un bistrot-épicerie où l'on déguste des plats dans des bocaux de verre

à **Lyon**, toujours des bocaux au restaurant **Les délices de chef**

à **Carhaix** (Finistère), le « fast-good » en bocaux de **La cantine des chefs**

à **Valence**, un restaurant tout en bocaux, **Les petits pots dans les grands**

à **Caen**, les bocaux à emporter du **Kit**



## Le duo gagnant pour une image saine et responsable : bocal de verre recyclables + produits bio et/ou locaux

**Matériau naturel**, composé de sable, de carbonate de sodium, de calcaire et de calcin. Le verre est la première matière première qui permet de fabriquer du verre. Aujourd'hui, certains fours verriers sont alimentés à plus de 90 % avec du verre recyclé (calcin). Le verre parle aux consommateurs d'authenticité : précisément ce qu'ils recherchent dans des produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée.

**Recyclable à 100 % et à l'infini**, le bocal de verre n'est pas un déchet : c'est une ressource prête à être collectée au bout d'une ou plusieurs utilisations, afin de redevenir bocal, pot ou bouteille.

**Matériau transparent, élégant**, le verre met en scène les recettes, donne envie et valorise leur fraîcheur : un plat présenté en bocal de verre n'a rien à cacher !

### Le geste verre : à ne pas oublier !

À la pause déjeuner, on court après les minutes... mais ce n'est pas une raison pour oublier de recycler ! Tous les pots et bocaux de verre, même ceux qui ont une monture métallique, sont recyclables et peuvent être déposés tels quels dans les conteneurs à verre.

Ensuite, c'est l'affaire des centres de tri et de l'industrie du verre de fabriquer de nouveaux emballages avec ce verre collecté.

## Le verre, un matériau de confiance pour l'alimentation

C'est aujourd'hui scientifiquement démontré, le verre est le matériau d'emballage qui protège le mieux les aliments et garantit l'authenticité de leur goût.

### Parce qu'il est inerte.

À l'extérieur, il ne réagit pas au contact des substances qu'il côtoie et ne les absorbe pas. À l'intérieur, il n'interfère pas avec ce qu'il contient et n'altère par le goût, l'odeur ou la composition.

### Parce qu'il est parfaitement imperméable.

Les emballages en verre sont une barrière très sûre contre les bactéries, les agents atmosphériques et chimiques.

### Ses qualités lui ont valu d'être le seul conditionnement à recevoir le label GRAS

(Generally Recognized As Safe) par l'administration américaine des denrées alimentaires et médicaments. Une véritable garantie au regard de la sécurité alimentaire.

Les chefs et tous ceux qui inventent aujourd'hui une nouvelle restauration rapide de qualité ne s'y sont pas trompés : le verre n'a décidément pas son pareil pour mettre en valeur et protéger les préparations culinaires...



# 68%

68 % des consommateurs européens préfèrent le verre quand il est question d'emballage pour les aliments et les boissons\*

# 3/4

Les 3/4 des Français estiment que le verre est plus sain et plus hygiénique que les autres matériaux d'emballage\*

# 88%

88 % des consommateurs européens préfèrent l'emballage en verre parce qu'il contribue à un mode de vie sain\*

\* Rapport FEVE 2010

## A propos de Verre Avenir

Verre Avenir est le Département Communication de la Chambre Syndicale des Verreries Mécaniques de France.

Il a pour mission :

- d'informer le grand public sur le verre d'emballage et son recyclage,
- d'apporter aux collectivités et enseignants les outils de communication nécessaires pour une bonne information sur le recyclage du verre.

Depuis sa création, Verre Avenir a encouragé chez tous les partenaires du recyclage l'enthousiasme qui a conduit au développement de la collecte et au succès actuel puisqu'aujourd'hui 7 bouteilles sur 10 sont collectées et recyclées.

[www.verre-avenir.fr](http://www.verre-avenir.fr)

## A propos de Friends of Glass

Les consommateurs qui sont convaincus que le verre est le meilleur emballage pour leurs boissons et aliments préférés peuvent rejoindre Friends of Glass sur [www.friendsofglass.com](http://www.friendsofglass.com)

## À propos de l'industrie du verre d'emballage en Europe

Avec ses 160 usines de fabrication réparties dans toute l'Europe et ses 50 000 emplois directs, l'industrie européenne du verre d'emballage est un acteur important de l'économie européenne, qui crée par ailleurs un grand nombre d'opportunités d'emploi tout au long de la chaîne d'approvisionnement.