

Le 12 janvier 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les enseignes Point Vert encouragent le « fait maison » et accompagnent pour cela leurs clients avec une offre large

En ce début d'année, les magasins Point Vert du Groupe Euralis encouragent leurs clients à réaliser leurs propres conserves, notamment de porc avec la 1^{ère} édition de la Foire au Porc qui se tient entre le 12 et le 22 janvier. Pour cela, l'enseigne propose une offre de produits élargie pour préparer, cuisiner, conserver et nettoyer. L'occasion, pour le consommateur, de retrouver le plaisir du « fait maison », tout en réalisant des économies. Une tendance de consommation dans l'air du temps.

Avec l'inflation (+9,35% en 2022 – Prévision Nielsen PGC-FLS) et alors que les crises s'installent (Covid 19, guerre en Ukraine, énergie, climat...), les Français changent leurs habitudes alimentaires. Ils privilégient les recettes simples et évitent le gaspillage. Ils recherchent par ailleurs des produits pratiques, tracés, faciles à cuisiner et à conserver. Dans ce contexte, la dernière étude Kantar pour l'Uppia (novembre 2022) confirme l'engouement pour le fait-maison : 44% des Français interrogés disent privilégier les produits préparés à la maison et les conserves font un retour en force. 41 % préfèrent par ailleurs consommer des plats qu'ils ont préparés eux-mêmes, plutôt que d'acheter des produits transformés. Enfin, 64 % indiquent avoir augmenté leur consommation de produits français depuis le début de la pandémie et 40 % cherchent à consommer plus local pour aider les 'petits commerçants'. Des tendances de consommation qui vont dans le sens du travail réalisé autour des circuits courts par nos rayons La Table des Producteurs qui référencent des produits de quelque 500 producteurs au sein de nos enseignes de proximité Point Vert.

L'intérêt des conserves : pratiques, économiques et écologiques

Cuisiner ses propres conserves présente bien des avantages : les consommateurs l'ont compris, ils sont de plus en plus nombreux à se lancer dans cette fabrication maison. D'ailleurs, comme le stipule la dernière étude Kantar, 31 % des Français voudraient même être complètement autonomes dans la fabrication des produits courants – alimentaires et autres.

Cuisiner ses propres conserves alimentaires, cela permet de préparer ses plats à l'avance, pour, au final, gagner du temps. Cela permet aussi de faire des économies : par rapport au surgelé, le stockage ne nécessite pas d'électricité et les produits bruts sont généralement moins onéreux. Les conserves permettent de s'affranchir de la saison et elles sont bonnes pour la santé (la stérilisation ne nécessitant pas de conservateurs). Elles permettent par ailleurs de cuisiner les produits selon ses propres goûts et contraintes : on peut par exemple doser l'assaisonnement, utiliser des formats adaptés (de la conserve individuelle aux bocaux familiaux). Les conserves ont aussi une dimension durable puisque les bocaux sont réutilisables. Enfin, elles offrent au consommateur la possibilité d'avoir une consommation alimentaire tracée.

Une offre Point Vert qui suit les tendances de consommation

Dans les magasins Point Vert d'Euralis, l'offre s'est élargie pour s'adapter aux attentes des consommateurs. « *En rayon, on trouve tout le nécessaire pour élaborer ses conserves* » explique Johan Becquet, Responsable Marketing Euralis Distribution. « *D'abord, il y a les produits bruts destinés à être mis en conserve de la marque La Table des Producteurs. Toujours en circuit court, ces produits alimentaires sont sains et savoureux : fruits et légumes selon la saison, et, pour la première fois cette année, du porc conditionné de façon à permettre la mise en conserve (longes, pâté, côtes de porc, coustou, abats...).* Ensuite, on propose, toujours à des prix attractifs, le matériel nécessaire pour faire ses conserves : les bocaux, joints, stérilisateur, réchaud, etc... Sans oublier un service de sertissage, si le client préfère opter pour des boîtes métalliques ». A noter cette année, une action spécifique pour le pouvoir d'achat sur le gaz : pour une bonbonne achetée, un bon d'achat de 10 euros à valoir sur tout le magasin (à partir de 50 euros d'achat).

Enfin, les équipes en magasin sont toujours disponibles pour répondre aux questions des clients et donner des conseils sur la stérilisation par exemple, ou la conservation des bocaux. Précisons que la mise en conserve n'est pas un procédé compliqué à mettre en œuvre : il suffit de s'assurer que les bocaux ne sont pas ébréchés et que les joints sont neufs.

Pour en savoir plus : www.euralis.fr

Contact Presse Nathalie Salmon : 06.48.08.52.88 nathalie.salmon@euralis.com www.euralis.fr



[@euralisgroupe](https://twitter.com/euralisgroupe)