Pourquoi faire du design fiction en packaging ?

Collection de robots packs fruits du croisement des nouveaux enjeux et des motivations consommateurs



#### Pour stimuler la créativité et concrétiser des concepts produits qui pourraient changer nos habitudes dès demain.

Des enjeux business, environnementaux et sociaux inspirés des ODDs, des attentes consommateurs et des signaux faibles issus de notre veille innovation.





#### 

Des envies (drivers d'achat), motivations consommateurs observées et décryptées au cours d'études packaging quali ou quanti



Du design fiction packaging pour se projeter, incarner des concepts originaux et révéler leurs potentiels



### L'enjeu Une production durable & locale

Réduire son empreinte carbone et assurer son autonomie alimentaire



## L'envie Raviver un patrimoine gastronomique

Soutenir un savoir-faire, perpétuer une tradition, être fier de son identité régionale



#### L'enjeu

# Réduire l'impact de la production de lait

Respecter les limites planétaires en réduisant les émissions de G.E.S.



L'envie

# Des produits qui plaisent aux enfants

Un imaginaire (mythe, légende, conte) en lien avec la recette pour créer la préférence



## L'enjeu La valorisation des co-produits

Lutte anti-gaspi, économie circulaire et consommation responsable



L'envie

Manger local

Privilégier les circuits courts, la vente à la ferme, les cultures endogènes



#### L'enjeu

## Végétaliser notre alimentation

Des protéines alternatives faciles à cuisiner et peu transformées



L'envie

# Découvrir des saveurs originales

Des recettes nouvelles, créatives, surprenantes, qui changent du quotidien





#### L'enjeu

# Créer des boissons alternatives (No-Low)

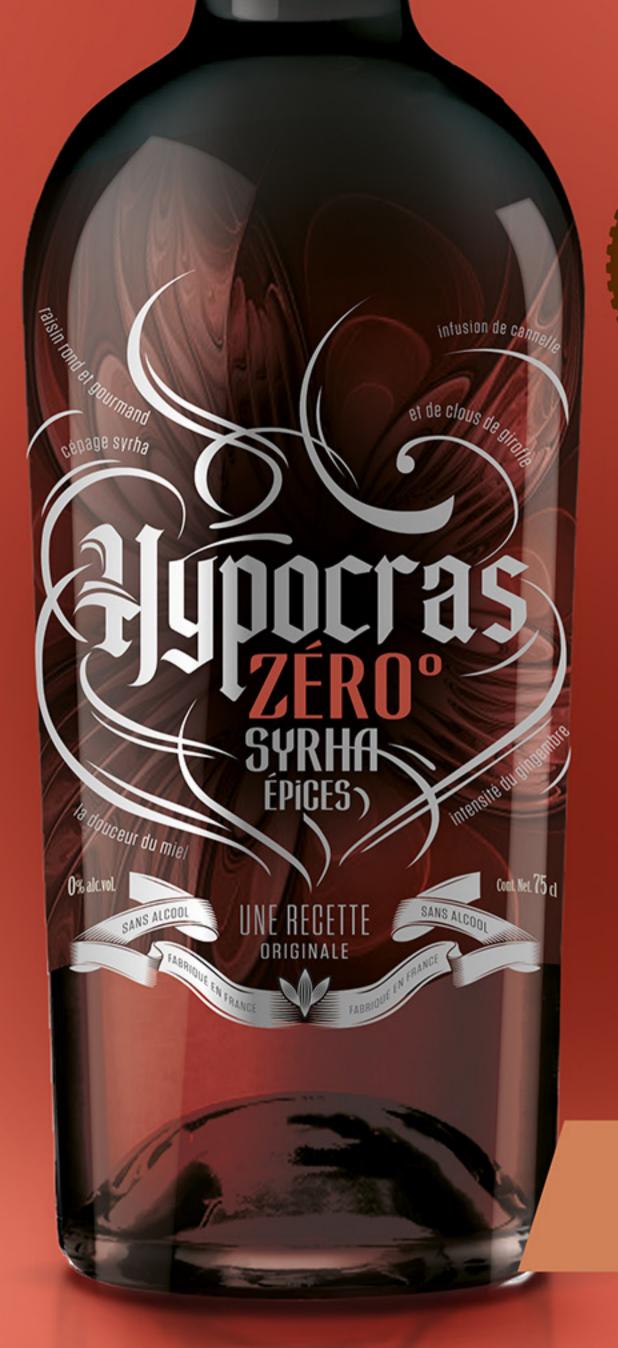
Des mocktails qui allient recherche de bien-être et maîtrise de sa consommation d'alcool



L'envie

## Redécouvrir ou revisiter des recettes historiques

Puiser dans des recettes oubliées, des savoir-faire ancestraux







## L'enjeu Produire un cacao local

Sécuriser les approvisionnements et réduire son empreinte carbone en produisant par culture cellulaire



L'envie

## La gourmandise

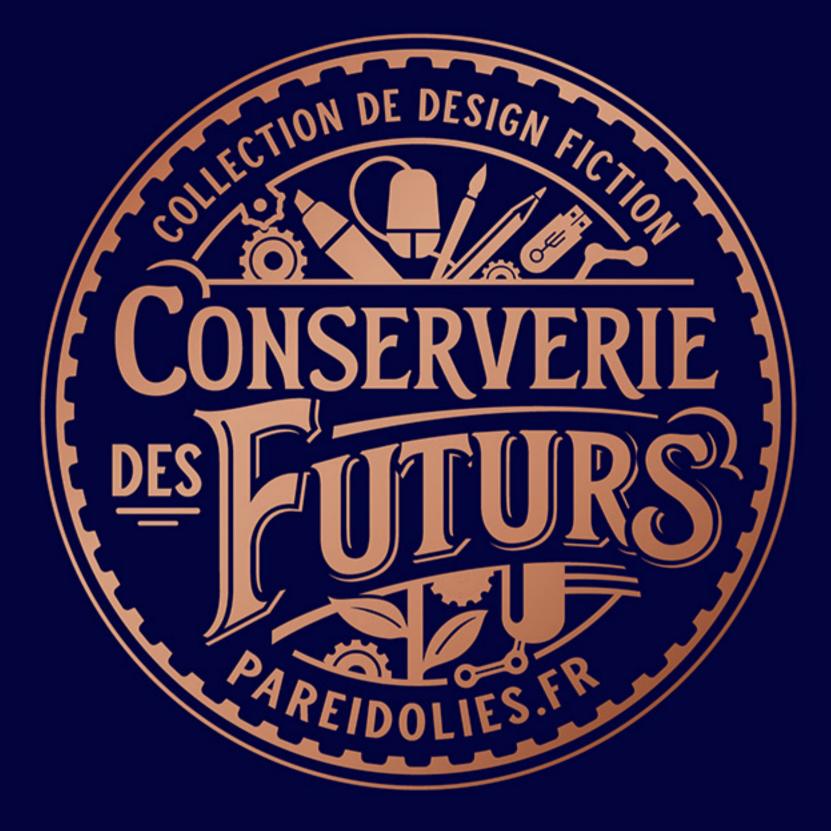
La science du craquant : de fines lamelles de chocolat pour démultiplier les sensations en bouche





PRODUIT EN FRANCE - CULTURE CELLULAIRE





#### Mettons ensemble le futur en boîte ; )



www.pareidolies.fr / alexandre@pareidolies.fr / 06 79 71 84 20

retrouvez-nous aussi sur le blog :

