



**Le Parfait**<sup>®</sup>

UN BOCAL  
DANS LA TRADITION  
FRANÇAISE

Retrouvez toutes les informations et les visuels Le Parfait sur [www.primavera.fr](http://www.primavera.fr)  
Rubrique Espace Presse ou disponibles sur demande à :

**PRIMAVERA COMMUNICATION**

Rosa MOKRI - Claudia VAUDOIS

Tél. : 01 55 21 63 85 - E-mail : [primavera@primavera.fr](mailto:primavera@primavera.fr)

[WWW.LEPARFAIT.COM](http://WWW.LEPARFAIT.COM)



# UNE MARQUE TOURNÉE VERS L'AVENIR

Grande marque française, Le Parfait accompagne amateurs de cuisine ou de conservation depuis 90 ans. **Ses bocaux emblématiques se distinguent par leur rondelle orange et leur inscription en relief unique Le Parfait dans le verre qui les compose.**

Au fil des ans, Le Parfait a su évoluer et inventer des solutions et accessoires en accord avec les besoins du moment. Si la marque conserve tout son charme d'antan et profite d'une popularité jamais démentie, elle réserve aussi de belles surprises dans sa capacité à innover et à renouveler ses gammes de produits.

De l'ancien au moderne, la continuité est assurée, pour le plus grand plaisir des partisans d'une nourriture fraîche, saine et équilibrée. Un juste retour au naturel... sans additifs de synthèse.





## LE MEILLEUR DE VOUS

Légumes cultivés avec soin dans le potager, fruits des vergers, mûres, fraises ou framboises fraîchement cueillies, cèpes et girolles ramassés en forêt, Le Parfait préserve en toute confiance les saveurs des récoltes, les recettes de famille, et les souvenirs et les émotions qui y sont associés.

Ils accueillent et protègent **le meilleur de vous** : les délicieuses confitures faites maison, les bons petits plats mijotés, les légumes transformés, comme les viandes soigneusement préparées ou les champignons découverts au hasard des promenades.

*Chaque bocal Le Parfait renferme une part d'héritage culinaire et célèbre le bon goût et la passion en préservant les créations les plus précieuses.*





## UNE POPULARITÉ INTEMPORELLE

L'histoire Le Parfait commence au siècle dernier, à Reims. À l'époque, la conservation des denrées périssables durant de longues périodes était essentielle à l'alimentation quotidienne. En l'absence de réfrigérateurs, la conserve est un moyen de mieux nourrir les populations, urbaines notamment, et l'apprentissage de la conserve maison est fortement encouragé. L'utilisation de bocaux en verre se développe permettant à chacun de produire ses propres conserves afin de les consommer hors des périodes de récoltes.

**1930 marque la naissance du célèbre bocal Le Parfait aux Verreries Mécaniques Champenoises. Rapidement, la société fondatrice du concept adopte le nom Le Parfait, qui évoque son engagement à fournir des solutions de conservation parfaites.**

Durables, ré-employables, sains et économiques, ces nouveaux bocaux en verre avec joint en caoutchouc (Le Parfait Super) ou couvercle métallique à vis (Familia Wiss) sont étanches à l'air et conservent, après stérilisation, toutes les saveurs des aliments pendant de longues périodes. **Ils sont très rapidement adoptés par les familles françaises, les bocoteurs et les amis du bon goût pour préserver la fraîcheur des récoltes, et stocker les aliments dans des conditions optimales.**





Après la Seconde Guerre mondiale, Le Parfait élargit sa gamme de produits en proposant des bocaux de différentes tailles et formes pour répondre aux besoins variés des utilisateurs. Ces bocaux deviennent emblématiques de l'art de conserver les saisons et les spécialités régionales, avec des usages multiples : pasteurisation, stérilisation...

Le Parfait connaît, au cours des décennies 1950-1960, une percée spectaculaire dans les magazines, sur les affiches publicitaires, et le petit écran qui intègre progressivement les foyers.

Les premières émissions culinaires diffusées à la télévision mettent en avant les bocaux Familia Wiss et leurs comparses, qui conquièrent les téléspectateurs. La grande distribution les place aussi en bonne position sur les rayons. La marque poursuit son développement et acquiert une renommée internationale.

En 2025, Le Parfait reste au cœur de la tendance. L'engouement pour le fait-maison, la cuisine authentique dans le respect de l'environnement et de la santé explique l'attrait croissant pour les bocaux Le Parfait. L'importance de conserver des produits de saison, que ce soit en cultivant ses propres légumes ou en achetant des ingrédients au meilleur moment, se reflète dans cette tendance.

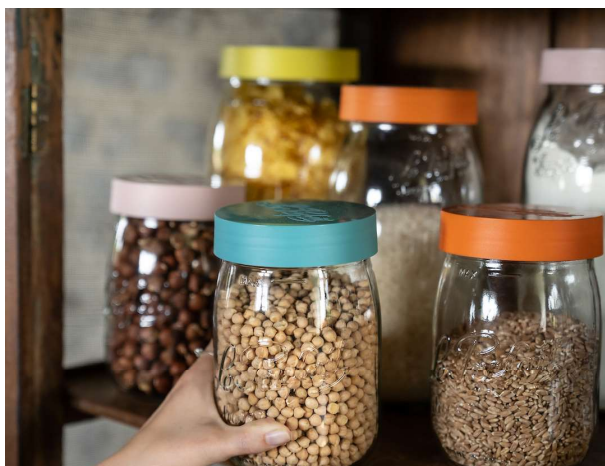
Bien que les méthodes de mise en conserve aient peu évolué, la marque se fonde dans la modernité en répondant aux besoins de stockage avec Color Vis, ou à des pratiques culinaires actuelles telles que la lacto-fermentation et les marinades.

**Un succès impressionnant : plus de 30 millions de bocaux Le Parfait sont vendus chaque année. Cette popularité touche tous les milieux sociaux. Selon une étude de mai 2024\*, 63 % des Français affirment connaître la marque Le Parfait.**

**Entré dans l'histoire de la conservation depuis bientôt un siècle, Le Parfait a su s'affirmer comme la « Marque préférée des Français »\*.**



\* Étude OpinionWay – 1097 répondants – Mai 2024 catégorie bocaux hermétiques





# LES PRODUITS PHARES

Les bocaux iconiques Le Parfait - terrines pour conserver les pâtés et foies gras, pots à confiture ou gamme des “ Super ” pour les légumes de saison, les plats cuisinés, les fruits à l’eau de vie, les soupes... - ont tous une histoire à raconter. Ils prenaient la pose sur les étagères des anciens et continuent de faire vivre des moments conviviaux dans la maison familiale égayée par les cris des enfants. Les souvenirs restent tenaces, car la popularité de Le Parfait a traversé les époques ; les citadins, amis de l’authentique et des saveurs préservées, ont adopté ces contenants en verre pratiques, hermétiques avec leur rondelle en caoutchouc et leur système de fermeture métallique d’une grande solidité. Les recettes se partagent et se transmettent, les bocaux garnis de délices s’offrent volontiers : qui n’a pas apprécié la terrine de pâté, le bocal de cèpes ou de girolles au goût intact ou encore rempli de confiture maison ?

Les bocaux et terrines Familia Wiss ont également conquis les foyers, avec leurs couvercles qui se vissent sur une capsule métallique hermétiquement plaquée sur le bocal, et qu’il convient de trouser en son milieu pour l’ouvrir.

Mais il faut toujours aller de l’avant, anticiper les prochaines attentes des utilisateurs et proposer de nouveaux modes de conservation. Le Parfait se renouvelle constamment et accompagne le fait-maison - de la transformation des aliments bruts à la dégustation - avec une gamme d’accessoires Le Parfait Les Essentiels qui facilitent la vie.





Les dernières créations Le Parfait de 2025 portent sur les contenants, les modes de conservation et les accessoires. **La nouvelle gamme Le Parfait Les Essentiels comprend : des ustensiles d'aide à la préparation et à la cuisson, un stérilisateur électrique et automatique en inox, un déshydrateur électrique et un kit de conservation sous vide avec films gauffrés.**

Côté accessoires, l'offre est généreuse parmi Le Parfait Les Essentiels : hachoir, moulin à coulis, spatules en bois, ouvre-bocal, thermomètres, feutres pour bocaux, entonnoirs, balances et bassines à confitures.

**Proche de ses clients, Le Parfait cultive le sens du partage.** Un SAV unique est disponible pour transmettre aux clients le savoir-faire, les bonnes pratiques de conservation, et 500 recettes sont accessibles sur le site leparfait.com et les réseaux sociaux de la marque.





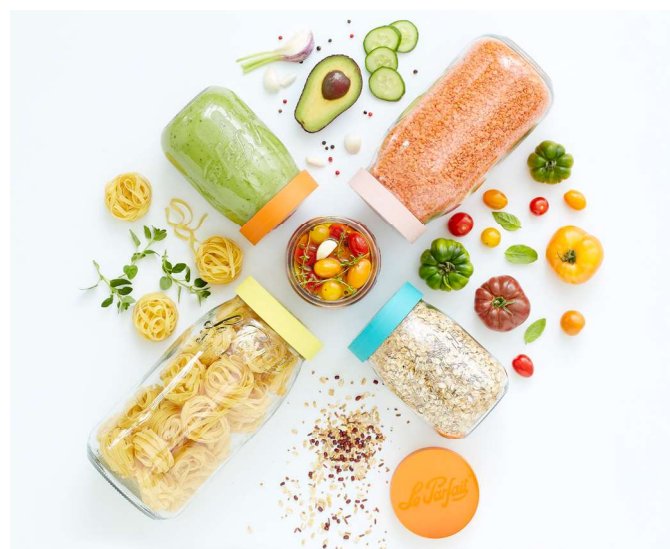
# LE PARFAIT EXPLORE DE NOUVEAUX USAGES

Le verre, matériau le plus sain pour conditionner les aliments, permet plusieurs types de conservation : la pasteurisation, la stérilisation et la fermentation.

Parallèlement au développement de nouvelles recettes dans un contexte de mondialisation des produits et des spécialités culinaires, Le Parfait a su s'adapter aux nouvelles tendances et développer de nouveaux usages. Très décoratif, le bocal coloré Color Vis est idéal par exemple pour stocker des denrées sèches. Quant au nouveau bocal nomade Bistrot, il est parfaitement hermétique grâce à sa nouvelle fermeture à 3 clips. Totalement détachable, celle-ci permet de passer le bocal au micro-onde. Des détournements décoratifs sont également trouvés comme par exemple des distributeurs à savon avec le célèbre bocal en verre ou d'autres usages comme l'utilisation des bocaux pour les fleurs.

L'expert de la conservation en bocal, devient ainsi l'expert de toutes les conservations !

**Avec Le Parfait, les produits gardent leurs saveurs naturelles, sont bons pour la santé, et aucun gaspillage n'est à déplorer puisque les bocaux en verre sont réutilisables et recyclables.**





## UNE FABRICATION FRANÇAISE

Aujourd'hui géré par la filiale française de Berlin Packaging, Le Parfait reste particulièrement attaché à son histoire française et en est un défenseur actif du tissu économique de nos provinces où la marque fabrique la quasi-totalité (92%) des volumes de ses bocaux.

La verrerie qui produit le corps des bocaux est dans l'Allier à Puy-Guillaume, les montures métal et les couvercles Color Vis sont produits en Alsace tandis que les capsules Familia Wiss et les couvercles des confituriers sont fabriqués dans le Rhône. À Saint-Yorre, une unité se consacre exclusivement à l'assemblage et à l'emballage des bocaux et bouteilles avant qu'ils ne prennent le chemin des points de vente.



## UN LIVRE CAPTIVANT DE 86 RECETTES



Celles et ceux que les conserves d'hier et d'aujourd'hui passionnent ont à leur disposition le superbe livre de recettes intitulé **Faire ses bocaux avec Le Parfait**, riche de 86 recettes régionales dans les catégories suivantes : recettes fermentées, légumes et soupes, plats cuisinés, terrines et pâtés, fruits et goûters, et pots pour bébé.

L'introduction sur l'histoire de Le Parfait captivera également les lecteurs. Les cuisiniers débutants seront, eux aussi, comblés par cet ouvrage car ils s'apercevront que faire la cuisine est un plaisir accessible à toutes et tous. Fini les tristes sandwiches ou hamburgers avalés sur un coin de table ! Le temps passé à préparer ses conserves, avec des produits locaux de saison issus de circuits courts, est largement compensé par les quelques minutes suffisant à les réchauffer ! Et surtout, quel délice !



## EN ACCORD AVEC LA TENDANCE « VERTE » DU NOUVEAU SIÈCLE

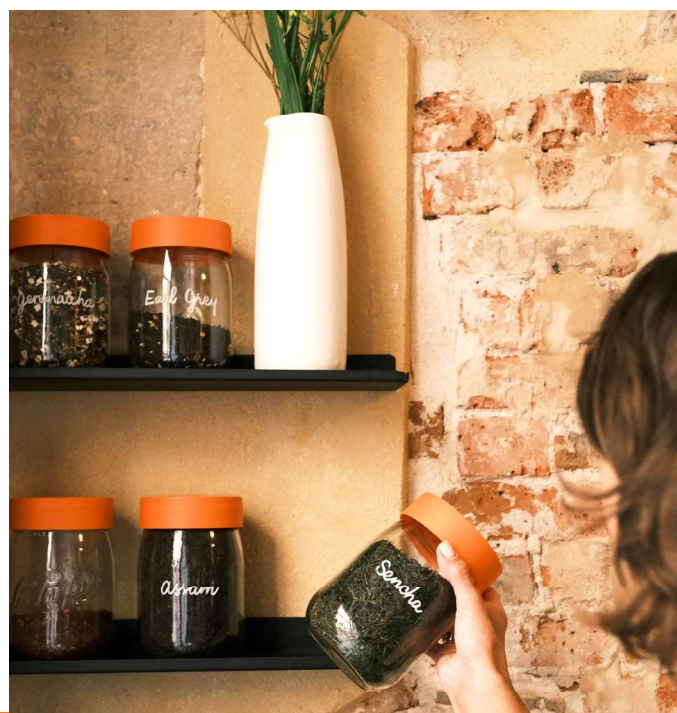
L'envie de faire soi-même ses conserves, son pain, ses yaourts... a considérablement progressé ces quinze dernières années en France et dans d'autres pays d'Europe, avec un pic pendant le confinement dû au Covid. Cet enthousiasme, loin de retomber, se confirme. Face aux dommages environnementaux liés à la production intensive agro-industrielle et aux importations du bout du monde gaspilleuses en énergie, le besoin d'une alimentation variée avec des produits locaux - et décarbonée - s'exprime fortement par l'adoption de nouvelles habitudes alimentaires. Dans les campagnes, les surfaces consacrées au potager se développent. Dans les villes, les jardins partagés se multiplient et les balcons accueillent aux côtés des fleurs des mini potagers et des herbes aromatiques. Dans les cuisines, citadines ou rurales, les bocaux et autres ustensiles Le Parfait remplissent à merveille leur contrat.

**Les enjeux environnementaux se conjuguent au désir de bien manger, de nourrir ses proches avec une nourriture saine, de saison et de faire plaisir en offrant à des amis ou des parents un bocal de spécialité maison.**

**La recherche des goûts préservés et de la bonne chère est donc associée à une démarche écologique vertueuse.**

Comme il est conseillé de mettre en conserve les légumes ramassés le jour même, les producteurs locaux, petits maraîchers, fermiers... sont également bénéficiaires de cette démarche. L'économie locale ne s'en porte que mieux.

**Pour réussir ses conserves salées ou sucrées, natures ou cuisinées, il suffit de se laisser guider par les conseils prodigués par Le Parfait.**





# LE PARFAIT ÉLARGIT SON PUBLIC

**Concernées par les questions environnementales, les jeunes générations sont de plus en plus soucieuses de préserver la nature et recherchent des saveurs authentiques.**

**Le Parfait apporte de nombreuses solutions qui améliorent leur vie quotidienne en cultivant le bon goût partagé.** Cela se reflète à travers de nombreux supports médiatiques :

- Sur Internet, le site [leparfait.com](https://leparfait.com) est devenu une référence incontournable, avec ses innombrables recettes et conseils, ses tutos sur YouTube et les réseaux sociaux pour les amateurs de conserves maison, qui peuvent aussi échanger des recettes gourmandes et des informations en se rendant à la rubrique « Bocal en troc ».
- Une présence TV forte en ce début 2025 avec une campagne publicitaire Familia Wiss touchant près de 9 millions de personnes !
- Les réseaux sociaux - Instagram, Pinterest, Facebook - où les membres de la communauté partagent recettes, expériences et astuces.
- Campagnes sur la Toile autour de la stérilisation, animées par des influenceurs (un million de vues en 2024).
- Accompagnement des points de vente - merchandising, présence salons et campagnes promotionnelles.

Le Parfait est également visible sur les stades lors des rencontres de rugby du Top 14 : un partenariat avec le Club de l'AVIRON BAYONNAIS RUGBY PRO été conclu pour la saison 2024-2025.

## À PROPOS

**Le Parfait** est une marque déposée de Berlin Packaging France SAS dont le siège se situe à Nice. Berlin Packaging France SAS est une société de la division EMEA de Berlin Packaging, le plus grand Hybrid Packaging Supplier® au monde d'emballages en verre, plastique, métal et de fermetures.

