

1924-2024

LA MARQUE À LA TOQUE CÉLÈBRE SES 100 ANS
AU SERVICE DU FAIT-MAISON ET DU PLAISIR DE MIEUX MANGER



Transformer, conserver, cuisiner... en toute simplicité

Née en 1924 sur les bords du Rhône, la marque LE PRATIQUE a traversé le siècle en toute discrétion, développant au fil du temps une expertise unique dans l'art de transformer, conserver et cuisiner les aliments frais.

Si au début du XX^e siècle, la marque produisait essentiellement des bocaux de conservation en verre, comme ses concurrents Le Parfait et Le Meilleur, elle propose aujourd'hui une gamme complète de **130 références d'ustensiles et d'appareils** destinés à cuisiner

des produits sains, mais aussi à les transformer et les conserver en toute sécurité.

Grâce à une expertise reconnue, des produits de qualité professionnelle et des astuces pratico-(le)-pratiques, la marque centenaire revient cette année sur le devant de la scène et s'impose comme l'alliée incontournable de tous ceux qui veulent manger mieux et plus sainement tout en faisant des économies et en évitant le gaspillage alimentaire...

3 QUESTIONS À CORALIE ALBALAT

DIRECTRICE MARKETING & PRODUIT



À l'aube de ses 100 ans, comment se porte Le Pratique ?

Après un long sommeil, Le Pratique est en plein essor, porté par l'engouement des Français pour le fait-maison. Hier, nos clients étaient essentiellement des ruraux qui mettaient en conserve les légumes de leur potager et aimaient cuisiner à l'avance des saucisses, des pâtés et des plats traditionnels. Depuis quelques années, ils sont rejoints par des mères de famille, des jeunes et des urbains qui veulent éviter les additifs et les conservateurs chimiques, limiter leurs impacts et faire des économies. Le Pratique est né à une époque où les réfrigérateurs n'existaient pas, et il répond complètement aux besoins alimentaires actuels !

Certaines habitudes de nos grand-mères ont été oubliées depuis longtemps, comment aidez-vous les débutants à se réapproprier les recettes ?

Il est vrai que la plupart des consommateurs ne cuisinent pas eux-mêmes leurs confitures, leurs cornichons ou leurs sauces tomate ! C'est pourquoi nous proposons à notre communauté des tutos et des astuces. Nos produits sont accompagnés de modes d'emploi très simples pour que chacun découvre le plaisir de cuisiner à l'avance des petits plats infiniment meilleurs que ceux du commerce !

Comment vous positionnez-vous sur le marché du fait-maison ?

C'est simple, Le Pratique est la seule marque qui accompagne ses clients à toutes les étapes de la transformation et de la mise en conserve, avec des produits de qualité professionnelle au juste prix. Nous répondons à tous les besoins des passionnés, des amateurs pour cuisiner, couper, trancher, transformer, mettre sous vide, stériliser...



FICHE D'IDENTITÉ DE LE PRATIQUE

Création : 1924 à Givors

Siège social : Auch, dans le Gers (Occitanie)

Service client : 05 62 70 86 19

Nombre de références : 130 (stérilisateur, machines sous vide, hachoirs, poussoirs, trancheuses, ustensiles de cuisine, pots de confiture...)

Missions : Aider les consommateurs à reprendre la main sur leur alimentation, réduire le gaspillage alimentaire, se faire plaisir et faire plaisir à leur entourage.

Site vitrine : www.le-pratique.fr

ENGAGEMENTS

Produits inspirés de la **qualité professionnelle**, simples d'utilisation, **fabriqués en Europe** dès que possible (2/3 des références) et **réparables gratuitement** sous garantie dans l'atelier SAV du Gers.

COMMENT REPRENDRE EN MAIN SON ALIMENTATION ?

LES SOLUTIONS **LE PRATIQUE** POUR MANGER PLUS SAINEMENT EN LIMITANT SON IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Pour changer ses habitudes alimentaires, améliorer sa santé, préserver la planète et retrouver le plaisir de mieux-manger, on commence par faire le plein de produits frais et de saison, en privilégiant les circuits courts. Ensuite il ne reste plus qu'à passer en cuisine !



TRANSFORMER

Transformer comme un pro

Pour rehausser ses menus, on passe aux choses sérieuses avec un **extracteur** de jus, un **déshydrateur** (idéal pour les chips de légumes), un **hachoir** haut de gamme, une **trancheuse électrique** (pour les amateurs de bons jambons), un **poussoir** à saucisses... ou tout le matériel nécessaire à la confection de délicieuses confitures maison !



CONSERVER

Conserver, anticiper, offrir...

Le roi de la conserve, c'est LE PRATIQUE ! Du **stérilisateur** (inox ou émail) à la **machine sous vide** en passant par le **cuiseur, le réchaud et tous les accessoires**, LE PRATIQUE propose une gamme complète de produits faciles d'utilisation pour conserver. La solution idéale pour stocker, économiser et déguster en février la ratatouille réalisée avec les légumes de l'été dernier. Et pourquoi ne pas en faire profiter ses proches en offrant ses conserves ?



CUISINER

Cuisiner des produits frais, locaux et de saison

En manque d'inspiration pour trouver des recettes ? On pioche dans les 140 recettes salées et sucrées élaborées par le chef Yves Camdeborde pour son livre « Conservez, cuisinez » (Albin Michel). Puis on s'équipe avec les bons ustensiles LE PRATIQUE : **ciseaux, balances, louches, couteaux, aiguisers, bassines, traiteur...**

LE TOP 3



LE STÉRILISATEUR INOX 14 BOCAUX 1L

Facile d'utilisation avec son écran LCD, il stérilise 14 bocaux d'un coup et séduit par son design haut de gamme.



LA MACHINE SOUS VIDE ESSENTIELLE

Hyper légère, elle permet de mettre sous vide les aliments secs, humides ou délicats pour les conserver beaucoup plus longtemps !



LE POT DE CONFITURE

Entièrement « made in France », ce pot reconnaissable à son couvercle fruité et coloré (mécanisme twist-off) est vendu par 6, en 324 ou 385 ml. Incontournable !

NOUVEAUTÉ 2023-2024

LE PRATIQUE LANCE UN SERVICE LOCATION POUR FACILITER LA VIE DES PASSIONNÉS DE CUISINE !

Une envie de prévoir un week-end confitures, un atelier foie gras ou une découpe de jambon lors d'une fête familiale, LE PRATIQUE propose désormais la possibilité de louer une sélection de produits phares à la journée.

Stérilisateur / Machine sous vide / Trancheuse / Hachoir / Poussoir

Liste des magasins sur demande au 05 62 70 86 19.

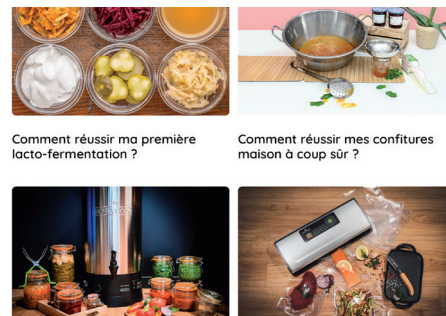


LA COMMUNAUTÉ LE PRATIQUE

Besoin de conseils ou simplement en manque d'inspiration ? Rendez-vous sur le site internet de la marque, sur sa page Instagram ou sur sa chaîne Youtube, qui propose de nombreux tutos en vidéos !



web



Les produits Le Pratique sont disponibles en grandes surfaces alimentaires ainsi que dans de nombreuses jardinerie et enseignes de bricolage...

Tous les produits sont également disponibles en ligne sur le site

www.avosconserves.com

LE PRATIQUE vous accompagne pour transformer, conserver et cuisiner toutes vos préparations culinaires

<https://www.le-pratique.fr>



Transformer



Conserver



Cuisiner

Relations presse :
Accord Tonique - Véronique Dahan
Tel. 06 15 07 90 17
vdahan@accord-tonique.com
Information Presse : Septembre 2023