

Du bateau à l'assiette, comment mieux valoriser les produits de la mer bretons ?

**Nouvelles tendances de consommation :
quel sera le produit de la mer de demain ?**

Les tendances d'innovation : la réponse des industriels

Nouvelles tendances de consommation : quel sera le produit de le mer de demain ?



Source : Cogépêche, 2013



Les tendances d'innovation : la réponse des industriels

« Le poisson, ce n'est pas que le vendredi »

- ✓ Démocratiser et élargir la consommation de poisson
- ✓ Multiplier les instants de consommation

Offrir des solutions aux freins et blocages
Ex : ravioli saumon/wakamé (p.15)

Ajouter de la praticité
Ex : Mini fish fillers (p.16)

Détourner les codes classiques
Ex : Nordic BBQ for two (p.12)

Profiter de l'affect autour des produits de la mer
Ex : En K de caviar (p.10)



Source : Fasquel et al., 2012

Les tendances d'innovation : la réponse des industriels

« Manger, un acte social »

- ✓ Associer la convivialité à la consommation de produits de la mer
- ✓ Créer des expériences de consommation

Générer du partage

Ex : SeaFood tapas

Multiplier les recettes

Ex : Rillettes marines

Créer une dimension festive

Ex : Party Shots

Sortir les produits de l'alimentaire

Ex : Czar Sprats Premium mixed production-3 cans

Produits « à la mode »

Ex : Packaging bois Blanchet



Source : Fasquel et al., 2012

USAGE

IMAGE

Les tendances d'innovation : la réponse des industriels

« Exceptionnellement quotidien »

- ✓ Cuisine d'assemblage
- ✓ Apporter la dimension plaisir en semaine

Incorporer la culinarité dans des plats simples
Ex : Mon huile de homard

La conception :
« Produit recette »
Ex : Fish & Dressing

La réalisation :
s'affranchir des tâches rébarbatives
Ex : Dés de haddock / dés de thon

AIDER LE CONSOMMATEUR



Les tendances d'innovation : la réponse des industriels

« De nouveaux process qui respectent le produit »

- ✓ Procédés et outils utilisés comme supports aux arguments de vente
- ✓ Information pour assurer et réassurer le consommateur

Pendant la conservation

Ex : PrawnFresh

Pendant la transformation

Ex : 5 degré ouest

Pendant l'utilisation

Ex : Big & Juicy



Les tendances d'innovation : la réponse des industriels

« Des produits multifonctions, multi-usages »

- ✓ Tendence transversale
- ✓ Produit ingrédient ou produit seul
- ✓ Offrir le choix de l'utilisation au consommateur

Un produit pour plusieurs moments de consommation

Ex : Fruit & Fish

Un produit pour plusieurs usages

Ex : Nori mariné



Comment adapter ces concepts aux produits de la mer frais ?



Comment adapter ces concepts aux produits de la mer frais ?

Intrinsèque



Le produit en lui-même

Extrinsèque



Ce qu'il y a autour du produit

INTRINSEQUE

Qualités
nutritionnelles

Diversité des espèces
bretonnes

Saisonnalité
des espèces
bretonnes

Un savoir-faire
reconnu

...

Présences d'arrêtes

Odeurs

Prix

Préparation

...

EXTRINSEQUE

Service

- *Sauces*
- *Fiches recettes*

Marques, label

- *PAVILLON FRANCE*
- *Bretagne Qualité Mer*

Emballage

- *Barquettage*

Image

- *Théâtralisation*
- *Événementiel, animation*

Innovation

- *Innovation*
- *Novation*
- *Rénovation*

INTRINSEQUE

- Marge de progrès restreinte
- Des blocages à résoudre et des améliorations à apporter

EXTRINSEQUE

- Grande marge de progrès
- Des initiatives déjà entreprises
- S'inspirer des autres filières

Les journées professionnelles de Rennes 1^{ère} édition

PROJET COGÉPÊCHE

Merci de votre attention



20.11.2013

Normapêche
bretagne

AGRO
CAMPUS
OUEST

pôle halieutique

Du bateau à l'assiette, comment mieux valoriser les produits de la mer bretons ?

**Nouvelles tendances de consommation :
quel sera le produit de la mer de demain ?**