



COMMENT INNOVER FACE AUX EVOLUTIONS DU MARCHE



GUYADER

A | INNOVER: pourquoi /comment

B | Les réponses innovantes aux problématiques actuelles des produits de la mer

C | Les facteurs clés de succès pour une innovation durable

L'INNOVATION

Définition.....

Améliorer constamment l'existant.....

C'est un processus avant d'être un produit

C'est un mouvement plus qu'une fin

Pour innover, il faut se remettre en cause, observer, avancer, BOUGER...
Combiner ouverture et expérience ...

L'INNOVATION

Pourquoi ?

- Faire en sorte que les produits d'aujourd'hui existent encore demain
- S'adapter à un environnement en mouvement (évolutions réglementaires, technologiques, concurrentielles, de consommation)
- Créer de la valeur, de la croissance
- Générer des avantages concurrentiels pour sa marque
- Contribuer à améliorer son offre en tant que fournisseur

L'INNOVATION

Comment ?

- Effort de veille (presse, internet, salons) et synthèse, formulation
- Formuler les besoins, attentes, aspirations auxquelles le produit va répondre. (insights consommateurs)
- Intégrer le scénario d'usage au concept des produits
- Favoriser la réflexion en équipe.
- Concevoir de véritables « MIX produits » et non de simples recettes.
- Anticiper les allégations, la communication sur le produit

L'innovation ne se décrète pas elle se manage.



GUYADER

A | INNOVER: pourquoi /comment

B | Les réponses innovantes aux problématiques des produits de la mer

C | Les facteurs clés de succès pour une innovation durable

L'INNOVATION

Enjeux majeurs PDLM

- Renouvellement, rajeunissement de la clientèle
- Adaptation de l'offre aux nouvelles habitudes de consommation
- Réassurance sur les produits, la filière (raréfaction ressources halieutiques, montée en puissance de l'élevage)

Créer de nouveaux standards

Renouveler l'offre de produits vieillissants



S'inspirer des gestes experts

Créer de nouvelles générations de produits en s'inspirant des usages des « experts »



Décliner les succès

Créer de nouvelles aspérités de goût et de textures



Bousculer les habitudes

Créer des gestes quotidiens avec des produits d'exception



Segmenter les marchés par occasion de consommation

Apéritif



Entrée



Plat



Miser sur les labels

GUYADER

SAUMON FUMÉ

BIO

4 TRANCHES
POIDS NET
120 g

L'ESPRIT VRAI

Qualité de l'eau.
Respect du bien-être animal.
Alimentation certifiée BIO*.
Saumons travaillés
dans nos ateliers en Bretagne
certifiés BIO*.

* Contrôlé par un organisme indépendant.

FUMAGE NATUREL
AU BOIS DE HÊTRE

Logo AB (Association pour le Bio) and European Union Organic logo.

GUYADER

SÉLECTION

**SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ
ORIGINE ÉCOSSE**

4 TRANCHES
POIDS NET
160 g

Label Rouge

Homologation CE n°1888 DÉCRET DU 5.01.07

Caractéristiques certifiées :
- Saumon sélectionné
pour sa croissance lente
en milieu marin
Salé au sel sec
Fumé au bois de hêtre
Celtique - 11, villa Thoréon
75023 Paris

**CERTIFIÉ PAR
Celtique**

FUMAGE
TRADITIONNEL
AU BOIS DE HÊTRE
TRANCHAGE À LA MAIN

Augmenter la valeur perçue des produits d'aquaculture



Rassurer sur durabilité, traçabilité

Poisson d'élevage

GUYADER

TRUITE FUMÉE
BRETAGNE

L'ESPRIT BRETON

Alimentation sans OGM*,
Élevage en eau douce.
Sans congélation de l'élevage breton jusqu'à l'assiette.
Truites travaillées dans nos ateliers en Bretagne.
Salage traditionnel au sel sec.

Traite élevée par
Hervé LADUREE
Pisciculture de St Mathieu
en Bretagne n° 29114 Bannaec
Pêche le 25/04/12
Fumée le 26/04/12

FUMAGE TRADITIONNEL
AU BOIS DE HÊTRE

4
TRANCHES
POIDS NET
120 g

PRODUIT DE BRETAGNE

PÊCHE GARANTIE PRÉSENCE

* sans OGM ni produits OGM (OGM)

Poisson sauvage

GUYADER

POISSONS DE BRETAGNE
FILETS DE
SARDINES FUMÉES

L'ESPRIT BRETON

Pêche locale débarquée dans nos ports Bretons. Livrés et travaillés dans nos ateliers en Bretagne. Salage au sel de Guérande.

Pêché par le Ker Breton
Immatriculé BZH29

A consommer jusqu'au :
15/04/13

Lot : 123456789

FUMAGE À CHAUD
AU BOIS DE HÊTRE

4
FILETS
POIDS NET
100 g

PRODUIT DE BRETAGNE

PÊCHE GARANTIE LOCAL



GUYADER

A | INNOVER: pourquoi /comment

B | Les réponses innovantes aux problématiques actuelles des produits de la mer

C | Les facteurs clés de succès pour une innovation durable

Des atouts spécifiques

- Alimentaire secteur en mouvement
- Image, valeurs positives du poisson
- Environnement socio médiatique favorable à la consommation (à maintenir via un discours plus riche et plus éclairé!)

Des opportunités de déploiement de l'offre

- Catégorisation, segmentation des marchés à affiner (coupe , traiteur de la mer)
- Réussite diversification plats cuisinés , cœur de repas
- Solutions à apporter en restauration Hors foyer

Produit de la mer de demain

- Rassurant
- Informatif et Interactif
- Responsable
- Savoureux
- Pratique