

**TITRE du RAPPORT**

Etude de faisabilité et développement de maquettes d'une nouvelle gamme de produits dans le respect des valeurs LA BELLE - ILOISE

RESUME

La Conserverie LA BELLE-ILOISE, entreprise familiale fondée par Georges HILLIET en 1932 à Quiberon, est spécialisée dans production et la commercialisation de conserves de poissons haut de gamme.

Dans un secteur très concurrentiel dominé par les entreprises multinationales, LA BELLE-ILOISE a dû se différencier pour ne pas disparaître. Pour cela, elle mise sur le respect des techniques de fabrication traditionnelles de conserves de poissons, un réseau distribution intégré et une politique d'innovation forte. Aujourd'hui LA BELLE-ILOISE est une entreprise en pleine croissance avec plus de 120 produits référencés et vendus dans 40 magasins à son enseigne. C'est dans ce contexte que m'a été confiée la mise au point d'un produit inédit à base d'un mélange poissons-légumes appertisé consommable comme en-cas permettant un repas complet et équilibré. Ceci dans le respect de la qualité et des valeurs La Belle-Iloise.

L'étude a tout d'abord nécessité une analyse des produits présents sur le marché répondant à ce concept. Elle a permis de constater qu'aucun produit vendu en GMS ne correspondait au produit imaginé. Les caractéristiques de la gamme à mettre au point ont ainsi pu être déterminées. Ce produit représente une alternative haut de gamme aux salades de la mer appertisées et répond à un réel besoin d'aliments sains, équilibrés et pratiques à consommer.

Un travail de recherche culinaire a ensuite été mené, afin de sélectionner les légumes et poissons répondant aux critères visuels, de saveur et de texture fixés. Il a permis l'élaboration de quatre recettes originales et typées.

La faisabilité de ce produit a été évaluée et approuvée. Le traitement thermique a été déterminé. Il assure des produits stériles avec une bonne préservation des qualités organoleptiques. L'approvisionnement en matières premières est fiable et présente un coût de formulation abordable. Un contenant en acier a été choisi, il correspond au grammage désiré et met en valeur le produit.

La prochaine étape de ce projet concerne la réalisation d'essais industriels afin de valider le processus de fabrication établi. Ce nouveau produit est donc très prometteur et sa commercialisation est prévue pour l'hiver 2008.

ABSTRACT

The company LA BELLE-ILOISE created by Georges HILLIET in 1932 in Quiberon, is specialised in top-of-the-range canned fishes. In an environment ruled by multinational companies LA BELLE-ILOISE had to adopt a strategy of differentiation in order not to disappear. Consequently the company decides to continue using traditional techniques of manufacture of canned fish, to sell its products by an integrated network distribution and to choose a policy of strong innovation. Nowadays LA BELLE-ILOISE is in full growth with more than 120 products sold in 40 stores with its ensign. In this context I had in charge, during my training period, the development of a new canned product based on a fish-vegetables mix that will be consumed as an individual meal for snacking. This product had to respect the quality and the values of LA BELLE-ILOISE.

First of all the study required an analysis of the products sold on the market corresponding to this concept. It results that none of these products looked like the imagined product. Then the characteristics of the assortment had been defined. This product represents a top-of-the-range alternative to appertized salads and meets a real need for food healthy, balanced and practical to consume.

A culinary research was then made, in order to select vegetables and fishes answering the criteria of visual, flavour and texture determined. Four original receipts were developed, considered to be very adequate.

The viability of this product was evaluated and approved. Time and temperature of treatment were determined. It ensures sterile products with a good preservation of organoleptic qualities. The supply raw material is made reliable and gives an accessible cost of formulation. A steel container was chosen. It corresponds to the desired size and shape.

The next step of this project is the realization of industrial tests in order to confirm the process defined. This new product shows a lot of potential; it will be coming onto the market in winter 2008.

Mots clés :

La Belle-Iloise, création de produit, R&D, conserves