

UNE NOUVELLE VOIE D'INNOVATION POUR GUYADER !

Faciliter la consommation du poisson par les enfants
grâce à des produits sains

Depuis plusieurs mois, l'entreprise GUYADER a noué un partenariat avec le groupe BEL et développé des préparations à tartiner alliant poisson et fromage. Deux tartinables Saumon & Boursin Ail et fines herbes et Thon & Boursin poivre sont apparus sur le marché en 2012. La référence Saumon & Ail et fines herbes a d'ailleurs été récompensée par le prix de la meilleure nouveauté GMS 2014 et le prix coup de cœur de Produit en Bretagne. Fort de ces premiers résultats, l'entreprise GUYADER a souhaité poursuivre le développement de produits innovants à base de poisson et fromage.

Échange avec Virginie LE PORT, chef de marque chez GUYADER. Virginie LE PORT fait partie de l'équipe marketing et travaille sur tous les produits à marque dans les secteurs traiteur et produits de la mer.

Pourquoi développer des tartinables de poisson et de fromage à destination des enfants ?

Une étude réalisée par l'entreprise GUYADER sur les forces et les faiblesses des produits de la mer auprès des consommatrices, a mis en évidence que certains d'entre eux

étaient utilisés pour faire consommer du poisson aux enfants sans apporter une réelle satisfaction. Les rillettes étaient jugées trop grasses du point de vue nutritionnel et les terrines ne répondaient pas aux attentes des enfants. D'où l'idée de développer des produits spécifiques.

Quelle démarche avez-vous mise en place ?

Afin de regrouper des expertises complémentaires sur les produits destinés aux enfants, nous avons décidé de poursuivre l'aventure avec BEL qui commercialise le fromage fondu KIRI et de travailler avec l'ADRIA Développement pour le volet nutritionnel, Eurofins Marketing Research pour les phases de tests et Graphic Identité pour l'expertise packaging. Le projet TARTINE est alors né. Il a été labellisé par le pôle de compétitivité Valorial et soutenu financièrement par les collectivités locales.

Quels produits allez-vous mettre sur le marché ?

Au printemps, nous allons mettre en marché un tartinable Thon&Kiri, Tartikids, à destination des enfants. Il a été spécialement développé pour répondre aux besoins nutritionnels des enfants et permet, grâce à des teneurs en sel et matière grasse réduites, de proposer des produits plus sains, pratiques et adaptés à leurs goûts.

PROJET TARTINE

- Labellisé par le Pôle de compétitivité Valorial en janvier 2013
- Partenaires industriels : GUYADER, BEL FOOD SERVICE, EUROFINS MARKETING RESEARCH, GRAPHIC IDENTITE
- Partenaire scientifique : ADRIA DEVELOPPEMENT
- Montant global du projet d'environ 730 k€
- Subvention de 220 k€
- Financeurs : Conseil régional de Bretagne / Conseil régional des Pays de la Loire / Conseil général du Finistère / Quimper Communauté



- Adresse : Rue de Kerroc'h
29510 LANDRÉVARZEC
- Tél : 02 98 57 91 22
- Site-web : www.guyader.com