

direction-marketing.fr

en visite au Salon du sandwich 2014...





Edito

Alexandre Durand Consultant branding & packaging pour direction-marketing.fr

Cette année encore il fallait fouiller pour découvrir quelques bonnes idées, parfois présentées en toute discrétion, alors je vous invite à un double tour : Première étape du côté de la Porte de Versailles dans les allées du salon du sandwich qui avait lieu début février et en bonus un petit aperçu de quelques bonnes idées présentées au CFIA de Rennes.



Si vous appréciez ce travail de veille, si vous souhaitez échanger, ou simplement nous donner votre avis, je vous invite à me contacter par mail :
alexandre@direction-marketing.fr

Vous pouvez également poser vos questions et consulter d'autres comptes-rendus de visite sur :
www.direction-marketing.fr



Comme chaque année le magazine France Snacking décernait ses trophées de l'alimentation rapide et nomade : 17 produits lauréats par catégories et 3 Grands Prix par famille à découvrir dans le N°27 de la revue ou sur le site www.snacking.fr

Vous y retrouverez certains produits que je présentais dans le compte-rendu de ma visite du salon en 2013...





Vous prendrez bien un petit ver ?

Craquant ces criquets qui croustillent ! au curry fruité ou au poivre et tomates séchées ces criquets sont élevés en Europe et préparés en France à Miserey. Il est conseillé d'enlever les ailes qui ont tendance à coller au palais...

Succès garanti pour une petite «sauterie» !

Les Molitors sont de petits vers aromatisés au cumin, ail & fines herbes ou encore Soja impérial.

Depuis le temps que j'en entends parler j'ai eu enfin l'occasion d'y goûter. Je ne peux pas dire que je sois conquis par la texture ou par le goût l'aromatisation étant prédominante, mais la réaction des invités vaut le détour !



A l'apéritif

Bâtonnets ultra fins de salami, chorizo ou saucisson à la mirabelle chez Berni



Goulibeur (connu pour le broyé du Poitou) s'invite à l'apéritif avec des croquants à la tomate ou fromage de brebis

Fromacoeur...goat else ?

De bonnes idées pour les amateurs de fromage de chèvre à l'apéritif :

- Lollipops tomate confite tournesol caramélisé
Lollipop figue papaye
- Brochettes tomate confite, aneth saumon fumé
- Billes de chèvre frais fourrées de miel
ou de figue, de tomate confite ou de tapenade,
de tartare, de saumon...



Eurial restauration



Les brochettes gourmandes en cocktail ou en cœur de repas de bien appétissantes recettes :

- L'Italienne : Olive verte - Bille de mozzarella - Tomate séchée
- La Baltique : Saumon fumé - Bille de chèvre à l'aneth - Oignon rouge
- La Corsica : Figue - Jambon cru - Bouchon de chèvre affiné
- L'Estivale : Jambon cru - Bouchon de chèvre affiné - Melon Charentais
- La Baltique : Oignon rouge - Saumon fumé - Bille de chèvre à l'aneth
- L'Estivale : Jambon cru - Bouchon de chèvre affiné - Melons Charentais et Galia
- La Savoyarde cœur : Pomme de terre grenaille - Raclette - Jambon cru

Les brochettes gourmandes



A chacun sa salade !

Florette food service propose du sur-mesure pour les enseignes qui souhaitent créer leurs mix...



Dessaint qui a pour signature «Goûtez au plaisir sain» spécialiste des salades composées présente un repas équilibré en séparant protéines, légumes et féculents.

Les Crudettes

Il était logique que les Crudettes propose aussi des salades repas.

Des barquettes bi-compartiments (complexe plastique et carton séparables) pour accompagner des salades composées d'une sauce, d'un couvert et d'un ingrédient à ajouter.



Les Crudettes

Vrai coup de cœur pour ces deux nouveaux concepts !
Après le Crudwich la marque continue à proposer des offres pour nous aider à manger 5 fruits et légumes par jour...



Le snacking fruit gourmand :
des morceaux de fruits, un coulis et une fourchette.



Deux variétés de carottes fourrées au fromage frais aromatisé. Très frais, croquant et bien équilibré.
Une belle idée qui inverse la logique du légume à dipper puisque la sauce est à l'intérieur.

Daunat

Nouvelle identité et nouveaux packagings réalisés par l'agence Hotshop qui nous décrit sa démarche :

«Le logo a été relifté afin de redonner plus de statut à la marque Daunat.

Dans ce but, la forme du cartouche en forme de sandwich a été revue pour une forme plus institutionnelle, les effets de perspectives définitivement éliminés.

La forme du cartouche a été travaillée dans l'esprit d'une enseigne de boulangerie.

En effet, Daunat, expert du sandwich, souhaitant étendre sa gamme de produits à d'autres innos snacking voire offre desserts, ne souhaitait pas rester enfermé dans l'évocation du sandwich mais plutôt évoquer l'univers boulanger, la qualité de son pain, de ses ingrédients, etc...

Le cartouche a été délimité par un sourire rouge associé à la marque pour évoquer le côté sympathique, convivial de la marque.

Le choix d'une scripte pour l'ensemble des variétés est volontaire, pour bien démontrer que derrière Daunat, il y a des hommes, une vraie expertise humaine au service de ses consommateurs.»

www.hotshop.fr



Avant



Après



Sodebo

Encore des innovations chez Sodebo !
Quand tout le monde court derrière leur
salade repas voici un nouveau concept :
B.A.G. « **La Brigade Aillée du Goût** »

Un sac souple contenant trois sandwichs de
forme rectangulaire et un cookie de forme
rectangulaire.



TAKA Les saveurs asiatiques comme on nem !

Accras, samoussas ou riz cantonnais...des valeurs sûres de la cuisine
exotique modernisées par une pointe d'originalité !

Et afin de rassurer le consommateur de spécialités exotiques, les
produits de la gamme sont élaborés sans conservateur, sans arôme
artificiel, sans colorant et sans huile de palme.

Vu sur le site snacking.fr

Fleury Michon investit le segment du sandwich

Son nouveau terrain de conquête est le sandwich avec l'ambition de recruter de nouveaux consommateurs sur sa marque et sur la qualité. Selon une étude quantitative réalisée après de 800 personnes, 1 non-consommateur de sandwich en GMS sur 2 est prêt à acheter un sandwich Fleury Michon. (...) Pour ce faire, Fleury Michon a repris les codes de la vente à emporter dans un sachet fraîcheur innovant en 130g (PVC 1,99€).



Fleury Michon innove avec ses Balls en traiteur chaud

Ball in Box, une solution repas chaud 100% en balls à dipper avec sauces gourmandes. Le traiteur qui a multiplié les lancements sur le segment « snacking » croit en ce marché qui a progressé en valeur de 7,1% (657 M€) et en volume de 6,4% (61,3 tonnes), soit 3 fois l'évolution du traiteur.



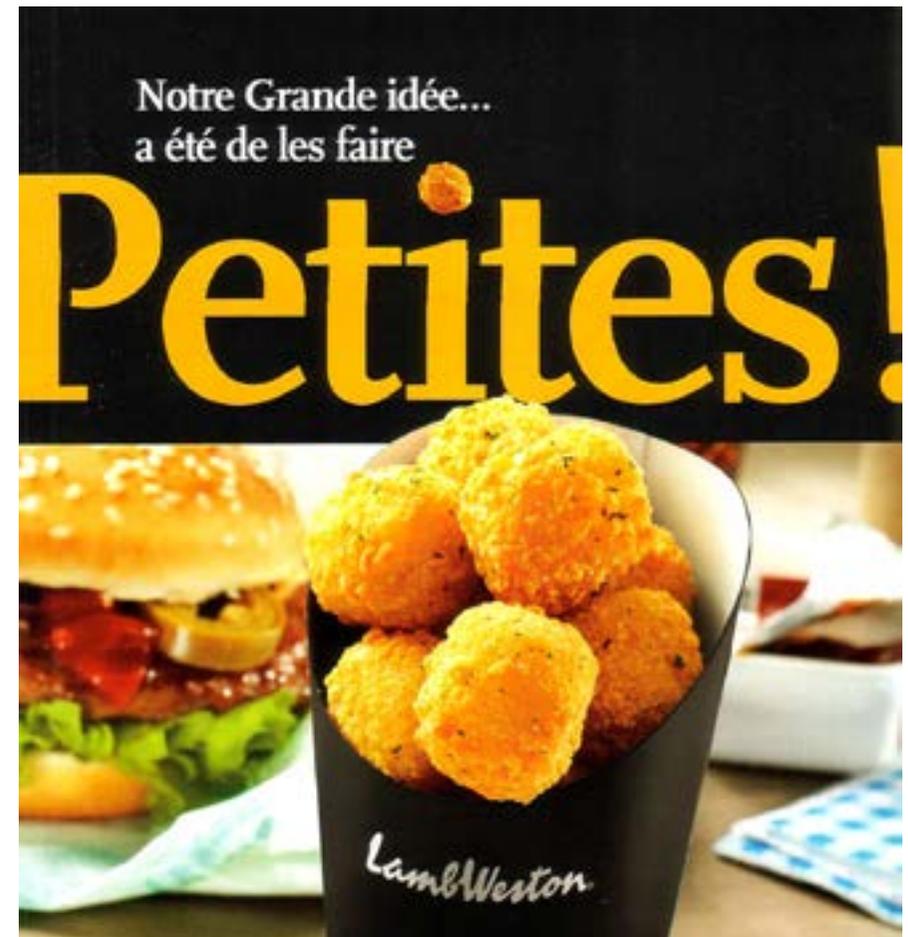
Pour en savoir plus : www.snacking.fr

Lambweston

Patate douce précuite, les Sweet'n Savour Ribble fries présentent une découpe qui offre une plus grande surface d'enrobage.



Mini Cheese balls Cheddar, Gouda & Jalapeño
ou Cheddar & Onion



Maitre Olivier

Une mayo sans œuf... une solution légère à base de fromage frais.



Préparations tartinables à base de légumes pour sandwichs
Tomate-parmesan-basilic,
concombre-piment doux-menthe, ou
courgette-poivrons-ciboulette



Pain concept

Baguettes Viennoises Céréales, une recette sans huile de palme et riche en céréales : tournesol, lin brun, lin jaune, millet, pavot et sarrasin





Daregal

Huile infusée
au piment rouge



Soreal

Ilou propose une très large
gamme de sauces aux épices du
monde avec en exemple
un détour par le Bresil



Coraya

Des «Coraya Suprêmes» sans arôme
artificiel à la forme effilée et à la
couleur rouge marbrée.



Jean Stalaven

Une présentation bien gourmande pour ces gratins.
 La reprise de la boîte type camembert véhicule bien l'idée de tradition et apporte un côté pratique.
 Seule réserve je n'ai pas eu l'occasion de goûter...



Saint Jean

Pour changer des quenelles, des raviolis ou des ravioles, Saint Jean innove en proposant des recettes de risottos : Gambas, noix de Saint-Jacques, safran, parmesan...

Boissons



Un goût original et rafraîchissant.
Plus d'informations sur :
www.matahidrink.com



Bionade présente un Cola bio distribué par [Alternative Food & Beverage](#)



Sirop de caramel au beurre salé chez [Monin](#)

Cacolac

La société Cacolac racheté par Trixaim Investissements en 2011 offre à sa marque un nouveau décor et une extension de gamme avec une référence noisette.



CACOLAC

Riche en calcium

Boisson au **lait** et au **cacao**

Une recette toute simple
...Mais inimitable!

Made in France

www.cacolac.com

NOUS CONTACTER
05.57.96.09.80

rejoignez-nous
sur FACEBOOK

Paris Cola

Nouvel arrivant sur le marché des Colas à base de betterave provenant d'île de France : le Parisien

Difficile mission de concurrencer les mastodontes Coca et Pepsi ou même son challenger Breizh Cola assez présent dans la capitale.

Mais le packaging semble viser plus les touristes que l'indigène ! D'ailleurs la publicité ose le slogan «le parigot n'est pas inbuvable»



Aquakid

De l'eau ! rien que de l'eau ! pour inciter les enfants à éviter les boissons sucrées voici une gamme d'eau minérale dans des bouteilles colorées. Une étiquette un peu fouillis mais des illustrations réussies signées Arnaud Launay.



www.aquakid.com



Innocent

Coup de cœur pour le mélange du jus de pomme et du sureau. Un peu de douceur pour casser l'acidité. A noter également un nouveau cocktail ananas-mangue & oranges doux et onctueux.

P'tites faims

Un biscuit ? juste un carré alors !

St Michel qui avait emprunté les codes du chocolat pour cette idée snaking a revu son packaging pour plus de transparence.



Ker cadelac miniaturise ses spécialités pour être présent en Distribution Automatique.

Michel et Augustin

Trois citronnades très réussies, j'ai pu goûter à celle au jus d'ananas et celle à la framboise à chaque fois le citron domine ce qui justifie le nom de citronnade mais le mariage de saveur est bien dosé ! à découvrir...



Petits feuilletés pour l'apéritifs...



...Petites baguettes pour le goûter

Danio

Lancé en janvier 2014 Danone professionnel mise sur une consommation de yaourt hors repas : une spécialité laitière à la texture consistante obtenue grâce à un procédé d'égouttage spécifique sur un lit de myrtilles gourmandes. Riche en protéines et très pauvre en matières grasses.

Grand prix Snacking d'or.



GÜ Desserts

Cheesecake au speculoos



Saga chocolat



Mousse au chocolat sur lit de noix de coco



Senoble Desserts Premium

Yaourt sur lit de caramel et mini cookies
ou sur lit de fraise aux pépites de céréales



Comatec

Snack Book© concept éco-responsable est un plateau en forme de classeur/livre en carton recyclable.
www.comatec.fr



Smurfit Kappa

Un concept intéressant :
livré à plat ce packaging à
la base triangulaire présente
un rabat permettant de
positionner une dose de
sauce.



Tipiak



Pour changer du pain surprise classique Tipiak a imaginé un pain apéritif chaud et croustillant.



Negrita

Deux idées de déclinaisons intéressantes :
un spray pour flamber à froid crème brûlée ou omelette norvégienne
et des perles à associer à de la glace ou en fourrage de gâteaux.

Le coq noir



Les amateurs de chocolat connaissent le yuzu ou « citron de Kôshi » agrume japonais.

A découvrir également sur du poisson, des grillades, mayonnaises, ou vinaigrettes...



Eurovanille

Pour les artisans une vanille prête à être infusée. A l'intérieur du sachet de suremballage, un sachet biodégradable qui s'utilise comme une gousse en infusion.



CGL Pack

Lorsqu'on retire l'opercule d'une barquette et que les produits sont consommés en plusieurs fois, il faut nécessairement que la barquette puisse se refermer facilement. Cglpack a imaginé un principe simple et efficace : l'ajout d'un carton pour rigidifier l'opercule et permettre la fermeture.

Un packaging astucieux et breveté.
Pour plus d'informations : www.cglpack.com



Gault et Frémont

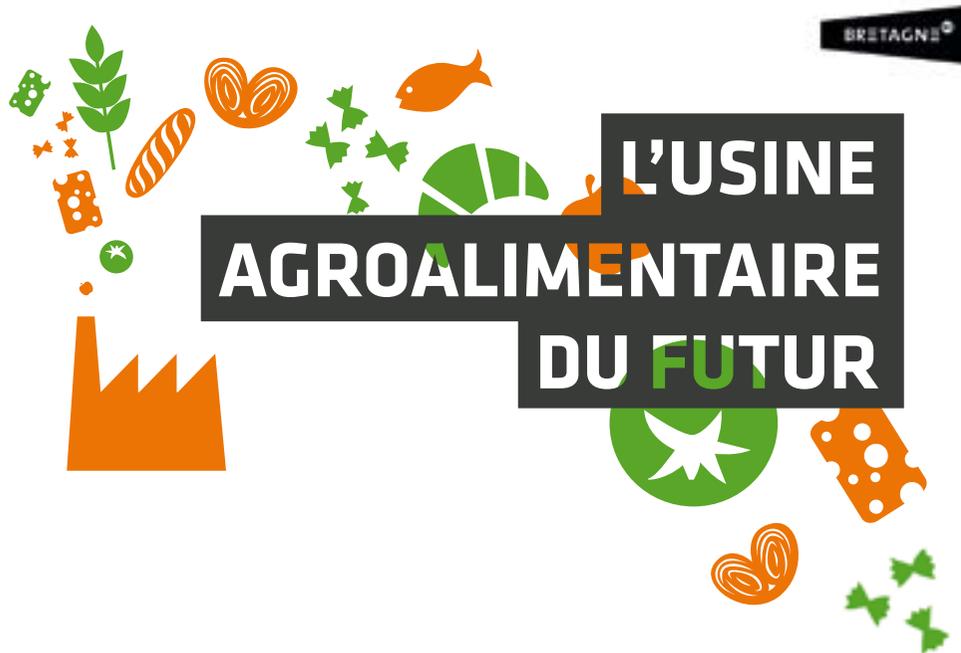
Le fabricant d'emballages alimentaires innove avec un sac en papier spécial cuisson belle alternative aux sachets pour papillotes pour tous ceux qui sont réticents à enfourner leur repas dans un sac en plastique !



Autre concept : une barquette en papier cuisson qui vient se loger dans une pièce plastique qui offre une fonction de couvercle pour emporter partout votre tartelette ou gâteau individuel.



Pour plus d'informations : www.gaultetfremont.com

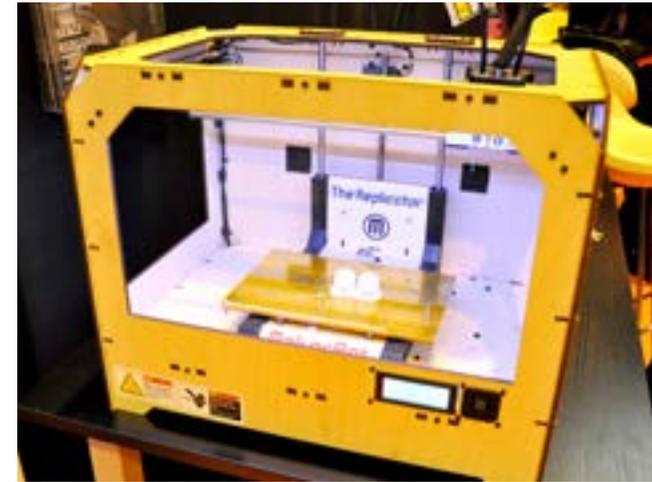


La réalité virtuelle au service de l'excellence industrielle agroalimentaire

Quelles solutions, quels process les entreprises de l'agroalimentaire utiliseront-elles demain ?

Bretagne Développement Innovation et Valorial, en lien avec les organisateurs du salon, sur un espace collectif, illustrent ce que peut être concrètement l'usine agroalimentaire du futur.

L'occasion de rencontrer les nombreux partenaires de l'opération dont Breizpack, Adria, Ceva...



Imprimante 3D pour imaginer vos innovations.



Réalité virtuelle et augmentée. Grâce à des lunettes 3D il était possible de se déplacer virtuellement dans une usine agroalimentaire pour jouer le rôle d'un opérateur sur une ligne de production.

Pour en savoir plus...



Sur le Salon du sandwich

- Le site officiel www.sandwichshows.com
- La revue France Snacking N° 27 propose un dossier spécial sur le salon : www.snacking.fr



Sur le CFIA Carrefour des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire

- Le site officiel www.cfiaexpo.com pour retrouver les lauréats aux trophées de l'innovation cfia rennes 2014

Sur les questions marketing

Posez vos questions sur www.direction-marketing.fr, une communauté d'experts vous répondent sur les différents sujets qui intéressent les responsables marketing et communication.

Consultez également les autres compte-rendus de visite de salons dans la rubrique « source d'inspiration ».

Pour toute question contactez-moi au 06 79 71 84 20 ou par mail : alexandre@direction-marketing.fr

Retrouvez-nous sur :

Pour poser vos questions...

Et découvrir les experts qui vous répondent !

direction-marketing.fr
Site d'échanges et d'informations sur les métiers et le job en marketing

Posez vos questions gratuitement et recevez une réponse dans les 4 jours par un expert de notre communauté. Vous recevrez automatiquement un accusé de réception de votre demande.

Vous êtes responsable marketing, chef de groupe, webmaster...
...posez vos questions gratuitement et recevez une réponse en 4 jours.

vous pouvez laisser votre adresse e-mail et le nom de l'entreprise à droite pour que les experts puissent vous répondre à votre question.

voTRE Question...

les Réponses

- Accompagnement** : 04/03/2011 - Quel budget prévoir pour un stage commercial ?
- Design web** : 04/03/2011 - Quel budget prévoir pour un stage commercial ?
- Marketing** : 04/03/2011 - Comment gérer le recrutement de nouveaux collaborateurs ?
- Marketing** : 04/03/2011 - Comment gérer le recrutement de nouveaux collaborateurs ?
- Marketing** : 04/03/2011 - Comment gérer le recrutement de nouveaux collaborateurs ?

source
Carnet de notes de la semaine du 10 Mars 2011

Agenda
10 Mars 2011 - 18:00-19:00
11 Mars 2011 - 18:00-19:00
12 Mars 2011 - 18:00-19:00

offres
10 Mars 2011 - 18:00-19:00
11 Mars 2011 - 18:00-19:00
12 Mars 2011 - 18:00-19:00

la Communauté



A propos...



Jules Ducloux
Créateur multimédia
www.centre-courant.com



Alexandre Durand
Identité & packaging
www.direction-marketing.fr



Barbara Castellu
Créatrice de plans de marque



Caroline Jolly
Responsable sociale des organisations
www.kitla21.fr



Christophe Paymal
Relations publiques
www.pascal-henrich.com



Franck Larchey
Accompagnement et formation à la visibilité internet



Tony Jazz
Design sonore
www.inatagency.com



Hélène Deleval
Communication opérationnelle
www.ketnetstudies.com



Esther Huguenot-Durand
Conseil en stratégie de marque & innovation
www.hd-brandstrategy.com



Denis Audureau
Courtage en impression
www.audureau.com



Frédéric Bernier
Stratégie rhéorique sociale
www.rheseo.fr



Céline Le Stunff
Consultante nutrition & affaires réglementaires
www.lchives.com



Marc Claes
Designer
www.rheseo.fr

Quelles informations cherchez-vous ?

Quels salons vous intéressent ?

Dans quel domaine pensez-vous avoir besoin de formation ?

Vous cherchez des informations sur un secteur particulier ?

vous souhaitez découvrir des techniques de créativité ?

besoin de cahier d'idée ? ou d'un audit sur vos pratiques ?

Vos commentaires nous aident à enrichir le contenu de cette plateforme d'échange.
N'hésitez pas à faire circuler ce document et à nous contacter :

Alexandre Durand 06 79 71 84 20 ou par mail : alexandre@direction-marketing.fr



direction-marketing.fr