

MISSION INNOV'ACTION 2017

Les sauces sur mesure éco-responsables

Commanditaire :

Caroline MORIN

Tuteurs Ecole :

Lénaïc PINEAU
Amid BERIOUNI

Equipe projet :

Lilla GUILLOU
Léa MARCHAL
Mylène MAUGAIN
Manon RIVIER
Alexandre THETIO
Florent THEVENON



Numéro de groupe :
G1 M21



Créer un service de personnalisation pour répondre aux attentes des clients poissonniers et trouver un format de sauces plus adapté aux besoins des consommateurs.

Contexte – Problématique

CONTEXTE

Les Sauces Morin est une entreprise familiale albigeoise qui propose plusieurs gammes de sauces froides sans colorants ni conservateurs : les « **Incontournables** » (Mayonnaise, Aïoli, Aïoli du Sud), les « **Spécifiques** » (Rouille, Echalote, Cocktail) et les « **Culinaires** » (Aneth, Fines Herbes, Béarnaise, Bourguignonne, Curry, Tartare).

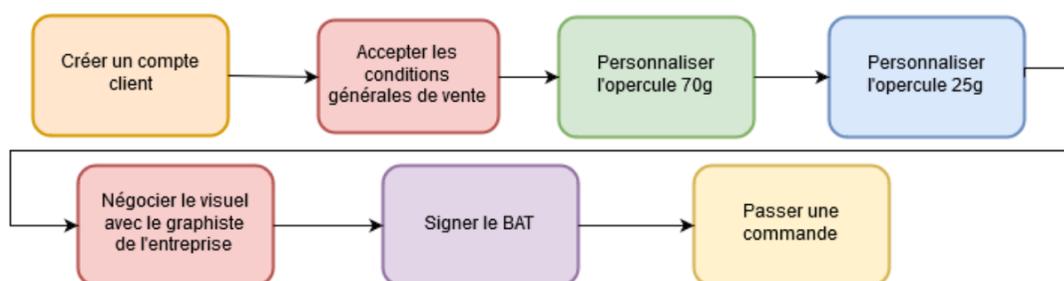


Résultats

- ✓ **Processus de commande par internet permettant aux clients poissonniers de personnaliser l'opercule des pots de 25g et 70g.** En effet, ceux-ci achetaient les sauces par pots de 1 ou 2,5kg et les revendaient dans leurs propres pots. Notre solution leur permet de commander directement des pots à leur nom.
- ✓ Un nouveau type de packaging : **assortiment de sauces mélangeant les sauces incontournables et celles des autres gammes.** Ces dernières rencontrent un succès commercial plus faible, cet assortiment permettra de booster leurs ventes.

La personnalisation

Un processus de commande personnalisable simple et numérique, qui répond à une demande existante :



↑ Satisfaction client
↓ Prix unitaire du pot

↑ Ventes



L'assortiment



- **Un assortiment de sauces** de forme carrée, constitué de quatre petits pots triangulaires scellés par opercules, contenant chacun 70g de sauce.
- **Découverte et plaisir** : pour l'apéritif ou pour déguster en famille ou entre amis.
- **Minimisation du coût** de l'assortiment, **grammage adapté** aux besoins des clients, **optimisation de l'espace**, **facilité de remplissage** des pots.

Suites à donner

Personnalisation

- Modifier le site internet.
- Promouvoir le nouveau service de personnalisation.

Assortiment

- Passer un accord avec un fournisseur pour l'approvisionnement en dosettes.
- Composer les assortiments de sauces (via sondages clients).
- Adapter la chaîne de conditionnement à la production des assortiments.
- Conduire un test d'implantation en GMS et en boutique.
- Trouver des matériaux recyclables pour s'inscrire dans une démarche éco-responsable.



Viabilité

Personnalisation

- Coût de revient du pot unitaire de 70g personnalisé : **0,34€**
- La marge est de 70% pour les pots personnalisés de 70g alors que celle des pots de 100g n'est que de 55%.
- Bénéfice dégagé en 3 ans : **7 510€**.

Assortiment

- Prix unitaire en GMS (TTC) : **4.75€**
- Le bénéfice net pour l'entreprise est **positif dès la deuxième année**. Le bénéfice cumulé est positif (613€) la quatrième année ; il est de **9 841€ au bout de six ans**. (sans compter l'impact sur les ventes de sauces originales)

