

M21 – MORIN (LES SAUCES)

LES SAUCES SUR MESURE ECO-RESPONSABLES

Nom : LES SAUCES MORIN	Interlocuteur : Caroline MORIN
Adresse : 13, Av Mendès France	Fonction : Resp Innovation Produit, Marketing, Com
Ville : ALBI	Tél : 05.63.43.09.95
CP : 81000	E-mail : cmorin@lessaucesmorin.com
Site Web : www.lessaucesmorin.com.fr	
Secteur d'activité : agroalimentaire	
Année de création : 2007 Implantations : Albi et Marssac Effectif : 30 environ	
Exemple d'innovation : activité de niche (produits frais)	

PROBLEMATIQUE :

Notre entreprise a inventé le concept de sauce fraîche sans colorant ni conservateur il y a 18 ans. Nous sommes leader sur la niche « assaisonnement, condiment » dans le marché de l'ultra-frais « produits de la mer ». Nous faisons évoluer notre entreprise en permanence : nous avons par exemple investi dans un nouvel outil de production dédié à la fabrication de nos sauces et nous avons un laboratoire pour adapter nos sauces à nos clients à partir de modules standard.

Notre gamme de produits s'adresse à d'autres marchés que nous voulons développer.

DESCRIPTION :

Nous souhaiterions que les étudiants nous aident à développer une offre de valeur sur ces nouveaux marchés et cela, à partir de notre identité qui se trouve dans le packaging : standard, modulable, ultra-personnalisable. Nous avons besoin de :

- mieux connaître nos futurs clients sur des marchés que nous ne connaissons pas assez (autre que le poissonnier),
- développer cette idée de packaging personnalisable selon les contraintes normatives et techniques existantes et aussi selon notre souhait de répondre aux critères de développement durable (notre solution pour respecter la chaîne du froid est à ce titre très innovante, il peut y en avoir d'autres).
- trouver le meilleur modèle économique pour ce nouveau marché de telle sorte que nos packaging soient bons pour nous et nos clients (comme par exemple notre dernière innovation avec le packaging en dosette totalement personnalisable et « dedans c'est bon ! »).

Nos plus : artisanat et sur mesure au plus proche des usages tout en étant capable de faire du gros volume. Nous sommes très créatifs et aventuriers !

Notre souci : besoin d'anticiper et de structurer, les normes évoluent vite. Le packaging utilisé aujourd'hui ne permet pas de répondre facilement à des demandes multiples et personnalisables.

Exemple de question : sur les volumes de pots en 2015 de 1 M, les tailles utilisées : 135 g, 25 g. A terme faut-il utiliser du 60 g ? (éviter le gaspillage alimentaire)

POUR DEMARRER

Vous serez accompagnés par nos soins pour :

- rencontrer des clients de telle sorte de mieux cerner leurs besoins et aller vers de nouveaux clients (élargir le domaine du souhaitable)
- connaître nos procédés et rencontrer l'équipe de recherche et de production (attention, la visite en usine n'est pas autorisée).

Contacts Ecole pour cette MIA : Mission Relations Entreprises, Laurence Galet