

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



Nouvelles confitures pour Nicole

Les grandes étapes

✓ Étape 1

Mettre de nouveaux produits au point.

✓ Étape 2

Faire une série pilote et organiser des dégustations préalablement à la fabrication « en grand ».

✓ Étape 3

Imaginer de nouveaux conditionnements plus originaux.

✓ Étape 4

Imaginer une communication ciblée autour de cette nouvelle gamme en privilégiant ce qui peut représenter notre région de production (Gerbier, Source de la Loire...).

Contact :
« Les confitures de Nicole »
Nicole et Jean-Louis Chapus
Les Echaffis - 07321 Saint-Martial

Tel : 04.75.38.89.82
E-mail : lesconfituresdenicole@orange.fr



Description et origine du projet ?

Depuis plusieurs années, nous avons expérimenté de nombreuses confitures, mais en général à partir de recettes classiques bien connues et à notre manière. Il nous semble intéressant aujourd'hui d'aller plus loin et d'imaginer de nouvelles recettes, de nouveaux produits. Il est en effet indispensable de proposer de temps à autre des nouveautés à la clientèle. Nous pensons en particulier à l'association de fruits traditionnels et plantes aromatiques ou sauvages. De grands chefs cuisiniers semblent intéressés par cette piste.

Diversifier sa gamme

Au bout de quelques années, il est nécessaire de proposer de nouveaux produits à la clientèle ; il s'agit donc d'abord de consolider notre entreprise en élargissant notre gamme, mais aussi de séduire une nouvelle clientèle attirée par les produits « nature ». Nous espérons aussi fortifier nos liens avec les grands chefs que nous avons pu intéresser à nos produits.

Des problèmes nouveaux à régler ?

L'intégration de plantes diverses nécessitera de la cueillette ; si les nouvelles confitures plaisent à la clientèle, il nous faudra recourir à des cueilleurs pour assurer l'approvisionnement. Il faudra, avant de lancer la production, vérifier l'intérêt culinaire et gastronomique des nouvelles recettes. Par ailleurs, il nous apparaît nécessaire de réfléchir à la façon dont pourrait être mise en avant l'origine géographique de nos productions.



- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.