

Projet : Les Dori'Breizh

Chips de sarrasin aux algues et guacamole aux algues



GUENO Amandine
COEFFIER Léa
JAGLIN Théo
VISSOUARN Leelou



Chips de sarrasin aux algues

- Léger , non gras
- Local
- Sans gluten
- Profil nutritionnel intéressant avec le Sarrasin, le Wakamé et l'huile d'olive:
 - riche en fibre
 - riche en protéine
 - source de vitamine
 - source de minéraux

Coût de production

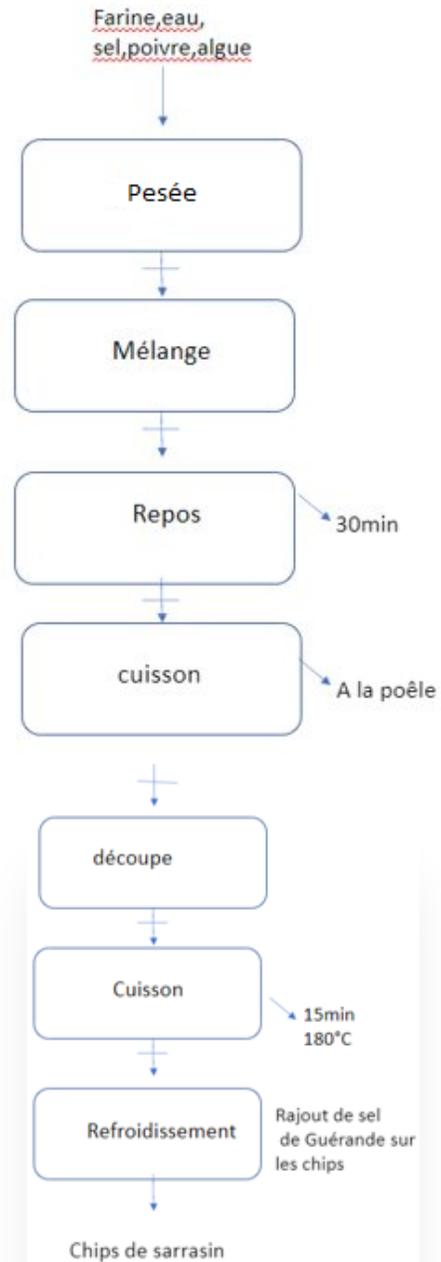
chips de sarasin au wakamé	Prix en € au kg	prix en € pour 1 sachet de 280g
farine de sarrazin	5,66	0,4245
sel	2,1	0,0168
poivre	9,95	0,00124375
Wakamé	60	0,6
prix en € d'1 packet de chips (280g)		1,04254375

le sachet de 280g (10,76€ les 100)	Prix etiquette en €
0,1	0,1

**Prix total en € sachet
de chips**

1,24254375

Diagramme de fabrication



Etiquettes et poursuites

Projets futurs :

- Elargir la gamme (différents goûts)
- Conditionnement sous atmosphère modifiée
- Conditionnement dans différents formats de sachet
- Emballage , non en plastique



Coût de production

Guacamole au wakamé (ingrédients)	Prix au kg en €	prix en € pour 1 bocal de 300g
Avocats	5,76	1,152
Tomates	4,83	0,4186
Oignon	2,8	0,046666667
Wakamé	60	0,2
Citron	3,88	0,064666667
Sel	2,1	0,0035
Coriandre	12,98	0,008653333
Cumin	14,06	0,009373333
prix en € d'1 pot de guacamole (300g)		1,90346

cout de conditionnement en €	bocal de 300g avec couvercle (6,50€ les 12 pots)
	0,54
prix en € d'etiquettes pour un emballage	0,10 €

prix total en € pot de guacamole

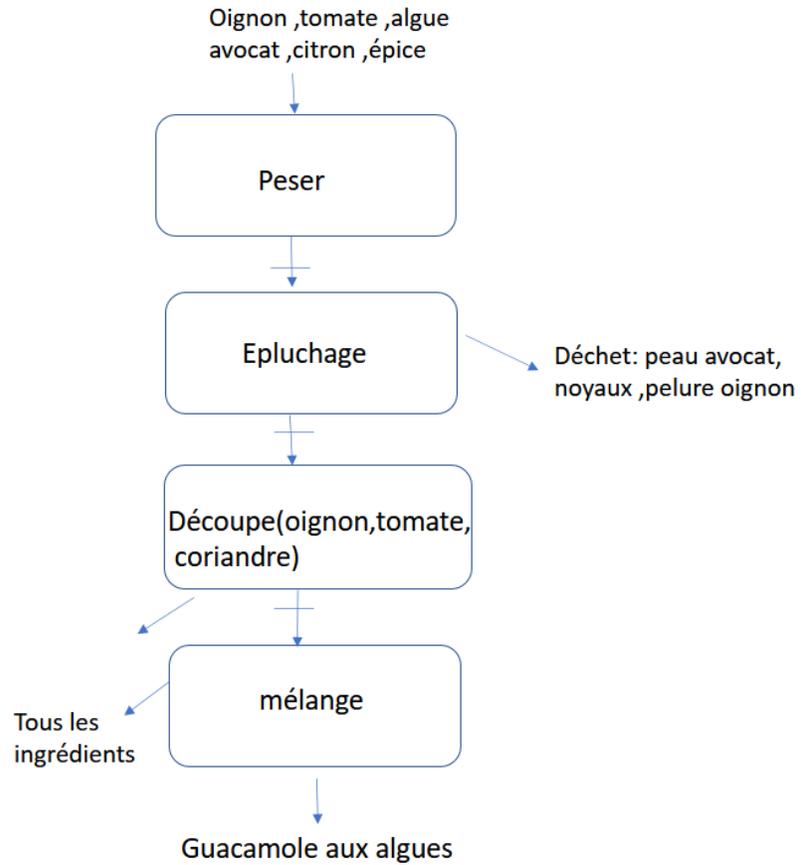
2,54 €



- Sain ,léger
- Profil nutritionnel intéressant avec l'avocat :
 - Riche en fibres
 - Apport en vitamine K important
 - Acide gras poly-insaturé (comme le poisson)

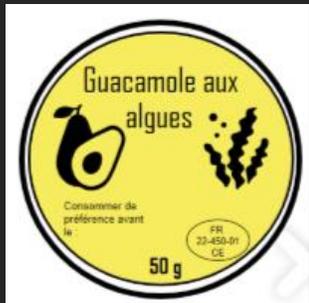
Guacamole aux algues

Diagramme de fabrication



Etiquettes et poursuites

- Projets future :
- Plusieurs déclinaisons de sauce
- Guacamole d'origine biologique



	Pour 100 g
Protéines, N x 6.25 (g/100 g)	2,18
Glucides	5,85
Lipides	16,5
Sucres	2,65
AG saturés	3,95
Sel chlorure de sodium	1,38

❖ **Choix de ces produits** car nous voulions un produit apéritif pour sa simplicité de consommation, son adaptation à tous types de consommateur et recherchions une alternative à tous les produits apéritifs très gras. Ce duo car les chips et le guacamole se marient très bien ensemble et s'apportent onctuosité et goût.

Choix de l'algue



Wakamé

- 😊 Goût iodé et plus prononcé
- 😊 Composition nutritionnelle intéressante
- 😊 Aliments avec des biens faits
- 😊 Origine bretonne

Haricot de mer

- 😞 Goût pas assez prononcé
- 😞 Moins attirante
- 😊 Peu connus
- 😊 Origine bretonne



Tests organoleptiques

- sur les algues avec le wakame, la dulse, la spiruline et le kombu.

wakamé est l'algue la plus appréciée et kombu la moins appréciée car son goût est trop iodé.

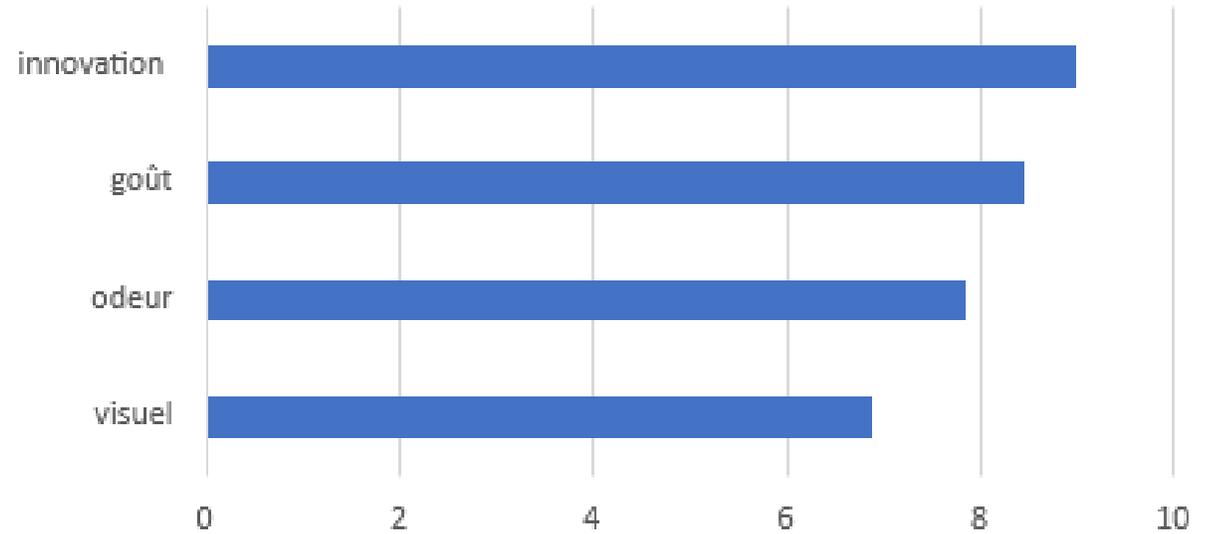
- 1er test sur nos deux produits:

résultat guacamole trop fade et chips de sarrasin, avec pas assez le goût du wakamé.

- 3ème test sur nos produits:

différentes gammes de chips : au fromage râpé breton, au curry, au poivre. Meilleur au fromage.

2ème test organoleptique sur nos produits



	visuel	odeur	goût	innovation
note moyenne sur 9	6,896551724	7,857142857	8,482758621	9

- ❖ **Cible visée** : population entre 35 et 65 ans ; ayant les moyens financièrement et faisant attention à son alimentation .