

U'COOK INNOVATION

# Macar'algue

Marie et Camille



# Contexte



- **Formulation unique** : goût iodé de l'algue associé à la touche sucrée de la coque du macaron et à une légère acidité apportée par la framboise
- **Saveur surprenante** : mélange sucré salé inédit
- **Visuel élégant** : couleurs sobres et coques parsemées de cristaux de sucre et d'algue
- **Consommateurs** : de tout âge et de tout horizon



# Aspect marketing



- **38 500 000** macarons vendus en France par an
- **Vente** : les macarons français se vendent à travers des canaux de distribution différents ; par conséquent ce marché touche tout type de consommateurs en France
- **Prix** : de 0,55€ à 0,90€ pièce dans une boulangerie pâtisserie lambda ; pouvant aller jusqu'à 2€50 pièce dans une boulangerie pâtisserie reconnue comme Ladurée



# Aspect marketing



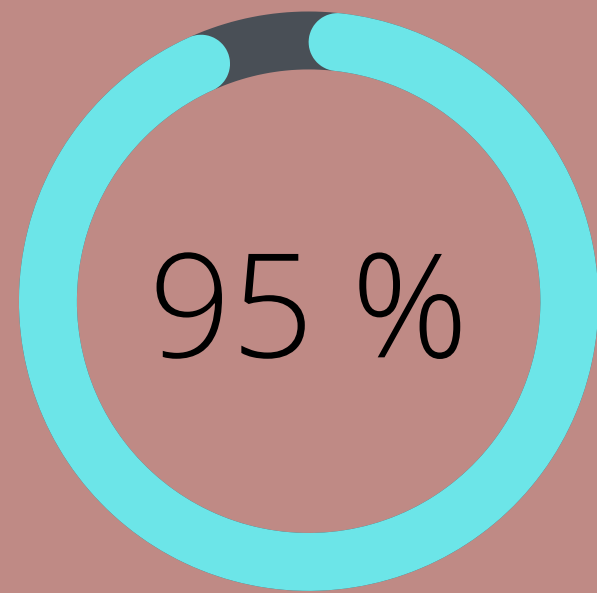
- **Innovations apportées sur le marché du macaron ces dernières années :**
  - déclinaisons salées
  - apparition de macarons chauds
  - apparition de macarons glacés
- **Actuellement aucun macaron aux algues n'est commercialisé**



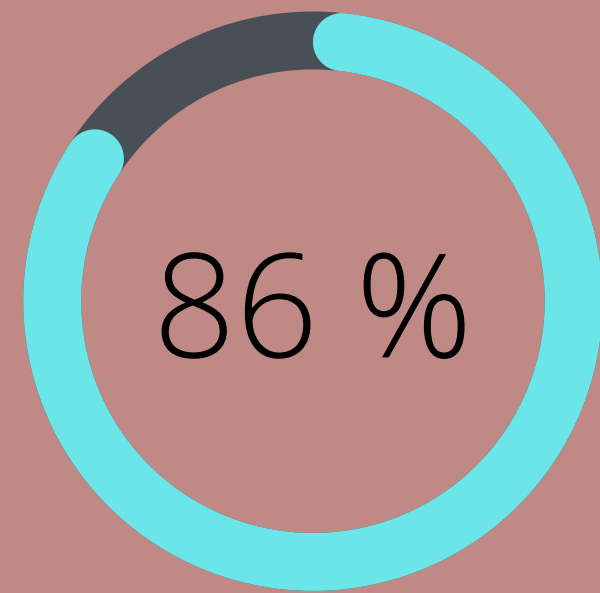
# Analyse sensorielle



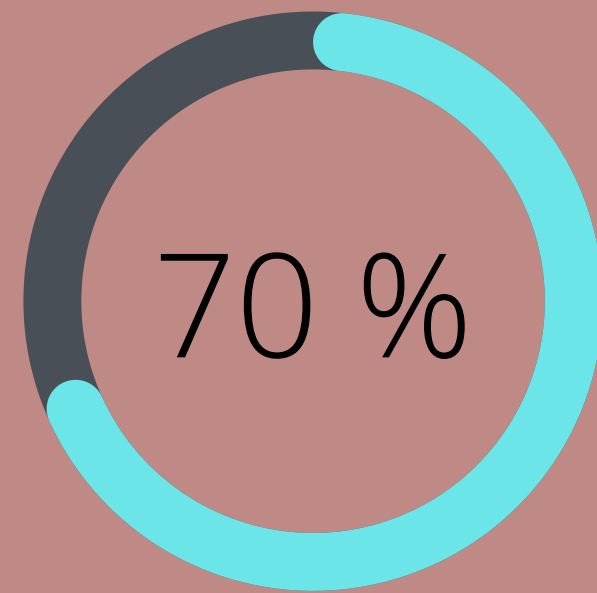
- Réalisée auprès d'une quinzaine de personnes ayant un âge compris entre 15 et 84 ans
- Dégustation réalisée auprès d'hommes et de femmes



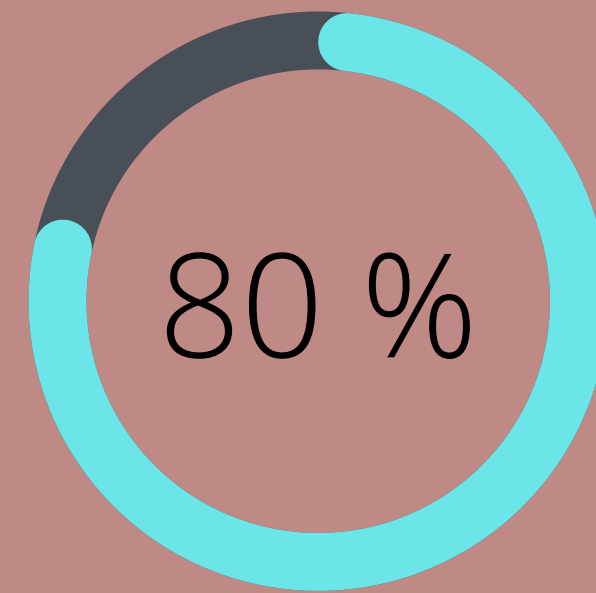
**Aspect visuel**



**Odeur**



**Goût**



**Reconsommer**



**Innovation**

