



QUELS COMPORTEMENTS ET QUELLES OPPORTUNITÉS D'INNOVATIONS ALIMENTAIRES ?

PREMIÈRE ÉTUDE DE CARACTÉRISATION DU MARCHÉ ANTILLES-GUYANE

2019

Cette étude vous est proposée dans le cadre du programme STIMUL'INOV
"Stimulation de l'innovation des TPE/PME du secteur agroalimentaire".
Ce programme est cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du Programme Opérationnel FEDER-FSE 2014-2020
et par la Collectivité Territoriale de Martinique.

ENJEUX

Dans le cadre de son programme STIMUL'INOV, dispositif de stimulation de l'innovation des TPE/PME du secteur agroalimentaire, le PARM a réalisé la première étude de caractérisation du marché Antilles-Guyane qui décrypte :

LES PRÉOCCUPATIONS ET ATTENTES DES CONSOmmATEURS LOCAUX ET LES GRANDES TENDANCES D'INNOVATION DE NOS MARCHÉS

Vous êtes un professionnel de l'agroalimentaire ? Découvrez dans cette étude, les indicateurs et les outils d'aide à la décision, qui vous permettront de mieux définir vos stratégies marketing et vos projets d'innovation.

Disposez désormais de données qualitatives et quantitatives spécifiques aux Antilles-Guyane sur :

- le rapport à l'alimentation, les pratiques culinaires
- le lien entre alimentation et santé, les signes de réassurance
- l'appréciation de l'offre locale
- les attentes en matière d'innovations par thématique et catégorie de produits.

Vous retrouverez également dans cette étude, des focus sur les consommateurs martiniquais et des comparaisons avec les données nationales.

Enfin, bénéficiez de nos recommandations et de pistes d'innovation concrètes en lien avec les opportunités identifiées.

MÉTHODOLOGIE DE L'ÉTUDE

- 6 mois d'étude : d'octobre 2018 à mars 2019
- 3 zones géographiques explorées Martinique, Guadeloupe, Guyane (et un focus Martinique)
- 2 phase d'étude complémentaires
 1. Des focus group
 2. Un échantillon de 426 individus âgés de 18 ans et plus, représentatif de la population.
- 4 thématiques explorées

A PROPOS DE KANTAR TNS **KANTAR TNS**

Le PARM s'est entouré d'une équipe experte pour réaliser la toute première étude de marché alimentaire aux Antilles-Guyane.

Kantar TNS est un leader mondial des études marketing, présent dans plus de 80 pays. Le groupe Kantar, un des plus importants réseaux de veille, d'information et de conseil au monde. Fort d'une expérience de 50 ans, Kantar TNS publie tous les deux ans, dans le cadre du SIAL, l'étude Food 360°. Cette étude est une référence sur le marché agroalimentaire. Elle analyse les dynamiques des marchés, les usages et attitudes des consommateurs dans plus de 10 pays.

Il existe une véritable identité en termes de consommation agroalimentaire aux Antilles-Guyane. Il est crucial, pour nous le PARM, les acteurs de l'innovation et de l'économie locale et tout particulièrement pour les agro-transformateurs, de comprendre ce profil spécifique afin de mieux positionner nos efforts soutenus en termes de nouvelle offre alimentaire.

En effet, les Antillais-Guyanais sont des consommateurs avertis : ils font des choix dans leur alimentation, ils ont des exigences et des attentes fortes. Cette étude décrypte ainsi leurs comportements alimentaires et les grandes tendances de consommation dans nos régions.

1. UN FORT INTÉRÊT POUR DE NOUVELLES OFFRES

De manière générale, les Antillais-Guyanais sont en quête de nouveaux produits alimentaires : une diversité de goûts, de saveurs, d'arômes, de textures...

81%

d'entre eux aiment découvrir de nouveaux produits alimentaires.

2. LES PRODUITS LOCAUX, UNE PART IMPORTANTE DE L'ALIMENTATION

Les Antillais-Guyanais ont une très bonne opinion de l'offre locale qui leur est proposée. Ils accordent une place importante aux produits locaux puisque près de **9 personnes sur 10** estiment que l'achat de ces derniers est très important dans leur vie quotidienne. Les produits locaux répondent à leur quête de fraîcheur, de qualité et leur envie de soutenir l'économie locale.

"On a pas confiance dans les pays de l'Est.

On n'achète pas quand c'est écrit "Chine"

C'est aussi sur cet axe que l'attente en termes d'innovation est la plus forte. C'est là une réelle opportunité pour l'offre locale qui a devant elle une grande marge de progression en termes de part de marché.

76%

des consommateurs sont très intéressés par des innovations alimentaires fabriqués dans leur région respectives.

Toutefois, des enjeux importants restent à relever pour conforter cette offre locale.



Les consommateurs attendent une meilleure qualité en termes d'hygiène et de traçabilité, une offre de produits transformés plus diversifiée et des efforts sur les prix. En effet, les produits locaux sont trop souvent perçus comme étant trop chers. Quant aux circuits de distribution, une meilleure valorisation est attendue dans les hyper et supermarchés.

" Il faut plus de valorisation, plus d'animations. A Noël par exemple, on aura des animations sur des chocolats de marque nationale et d'autres produits. Mais il est très rare que le local soit mis en avant "

3. L'ÉVOLUTION DU MODÈLE ALIMENTAIRE ANTILLAIS-GUYANAIS : ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Il y a une vraie prise de conscience autour du lien entre alimentation et santé. Nous sommes à l'heure d'un consommateur qui se responsabilise et qui évolue dans sa manière de cuisiner.

Le consommateur doit concilier deux modèles : le "manger sain" et le "bien manger" traditionnel. Les consommateurs sont en demande de repères pour concilier ces deux notions.

" Bien manger c'est important, dans le mesure où même sur les médias, c'est la première chose qui revient : les questions de santé sur le diabète, le cancer, le cholestérol..."

Depuis des années, on voit apparaître les notions de santé et d'équilibre alimentaire qui reposent sur la diversité des aliments consommés, des plats plus légers, avec moins de sel, de gras. D'ailleurs, la plupart d'entre eux ont un intérêt marqué pour les innovations alimentaires autour de la santé.

95%

d'entre eux sont prêts à payer davantage pour des produits alimentaires plus sains.

" Bien manger devient presque impératif pour la santé, pour ne pas avoir de déficit nutritionnel. C'est pour bien vieillir !

4. UN BESOIN DE RÉASSURANCE

Malgré une bonne confiance dans l'alimentation, les consommateurs Antillais-Guyanais sont conscients du risque alimentaire et ont besoin de réassurance.

80%

sont confiants dans la qualité des produits alimentaires qu'ils achètent ou mangent.

Toutefois, ce niveau de confiance diffère en fonction des catégories de produits. **68% jugent très probable le risque que les aliments nuisent à leur santé.**

" Pour les légumes, c'est compliqué de savoir de quelles terres ils viennent

Les consommateurs sont de fait attentifs à la qualité des produits qu'il consomment ainsi qu'aux mentions qui figurent sur les emballages.

Pour eux, les éléments les plus rassurants sont, par ordre d'importance : la qualité nutritionnelle, l'origine/le lieu de production, la composition.

Les signes de qualité tels que les labels ont un impact plus modéré. Les Antillais-Guyanais privilégient d'avantage la notion de proximité.





MODALITÉS DE COMMANDE

1. Complétez le bon de commande
2. Retournez-le soit :
 - > par mail à contact@parm.mq
 - > par fax au 0596 42 12 92
 - > en main propre auprès du secrétariat du PARM
3. Dès réception de votre bon de commande, nous enregistrons votre commande, la préparons et accusons réception par mail. Veuillez à bien renseigner vos coordonnées.
4. Vous êtes invité à créer votre profil sur l'ESPACE PRO en ligne du PARM à l'adresse www.parm.mq/espace-pro et à procéder au règlement.
5. Votre exemplaire sera disponible, rubrique "Mes documents et outils" sous 72 heures à partir de la date de création de votre profil sur le site internet du PARM et à réception du paiement.

TARIFS ET PAIEMENTS

Coût de vente
319€ TTC

- Le paiement par le bénéficiaire sera établi :
- > par chèque bancaire ou postal à l'ordre du PARM
 - > par virement bancaire

5. LA QUÊTE DE NATURALITÉ ET DE SIMPLICITÉ

Les Antillais-Guyanais sont à la recherche de plus de transparence et de naturalité dans leurs achats alimentaires. Les consommateurs accordent une grande importance à la consommation de produits alimentaires peu transformés, simples afin de retrouver le vrai goût des aliments et pour se prévenir de la présence d'ingrédients suspects.

Cette tendance s'inscrit pour retrouver le vrai goût des aliments ou pour se prévenir d'ingrédients suspects. Ils sont donc :

66%

à être très intéressés par des innovations portant sur la naturalité

6. VERS UNE ALIMENTATION PLUS RESPONSABLE

Réduire le gaspillage alimentaire, préserver les ressources naturelles, veiller au respect des travailleurs et des producteurs...

De nouvelles tendances "éthiques" qui se placent au cœur des préoccupations des Antillais-Guyanais et qui ont de ce fait, une véritable attente en termes d'innovation sur ces axes.

69%

d'entre eux sont très intéressés par des innovations autour de ces axes.

Au-delà de ces grandes tendances d'innovations qu'il faut poursuivre de façon pérenne, avec clairement une offre locale qui doit s'étoffer et s'améliorer, l'étude a dégagé d'autres opportunités. Ce sont des tendances dites "de niche", à développer en fonction des cibles envisagées.

Il y a donc une offre à construire autour de thèmes d'innovations incontournables et émergents sur nos marchés.



QUELS COMPORTEMENTS ET QUELLES OPPORTUNITÉS D'INNOVATIONS ALIMENTAIRES ?



parm

PARM

Impasse Petit-Morne n°375 - 97232 Le Lamentin

0596 42 12 78

contact@parm.mq

www.parm.mq

Cette étude vous est proposée dans le cadre du programme STIMUL'INOV
"Stimulation de l'innovation des TPE/PME du secteur agroalimentaire".
Ce programme est cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du Programme Opérationnel FEDER-FSE 2014-2020
et par la Collectivité Territoriale de Martinique.





**DÉSORMAIS DISPONIBLE
EN VENTE SUR LE SITE DU PARM**

**QUELS COMPORTEMENTS ET
QUELLES OPPORTUNITÉS
D'INNOVATIONS ALIMENTAIRES ?**

**PREMIÈRE ÉTUDE DE
CARACTÉRISATION DU MARCHÉ
ANTILLES-GUYANE**

2019

Cette étude vous est proposée dans le cadre du programme STIMUL'INOV.
Ce programme est cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du Programme Opérationnel FEDER-FSE 2014-2020 et par la
Collectivité Territoriale de Martinique.



DATE

Toute commande transmise est vérifiée puis confirmée par accusée de réception avant livraison.
Pour nous envoyer ce formulaire, 3 solutions possibles :

- ▶ Par mail à saida.karramkan@parm.mq et à coralee.burgell@parm.mq
- ▶ Par courrier à : PARM, Pôle Missions Innovation, Impasse Petit-Morne n°375, 97232 LE LAMENTIN
- ▶ En format papier, en vous rendant au PARM

BÉNÉFICIAIRE

NOM

PRENOM

STRUCTURE.....

RAISON SOCIALE.....

FONCTION

Tél.

SECTEUR D'ACTIVITES

E-mail

ADRESSE DE FACTURATION / DE LIVRAISON

ADRESSE.....

.....

Ville Code postal.

SOUHAITE COMMANDER :

- L'ETUDE DE CARACTÉRISATION DU MARCHÉ ANTILLES-GUYANE
EN VERSION PDF EN LIGNE SÉCURISÉ ET TÉLÉCHARGEABLE
DEPUIS L'ESPACE PRO DU PARM

au tarif unitaire de :

319€ TTC

MODE DE RÈGLEMENT

- paiement par chèque bancaire ou postal à l'ordre du PARM
- paiement par virement bancaire

Date et signature



MODE DE RÉCUPÉRATION DU PDF

Option 1

J'ai déjà un compte utilisateur sur "L'ESPACE PRO DU PARM"

Je me connecte à mon espace, me rends sur la rubrique " Mes documents et outils ». Mon exemplaire est accessible sous 72 heures à partir de la réception du bon de commande signée et suite au paiement.

Je peux alors consulter et télécharger l'étude à la guise.

Option 2

Je ne possède pas de compte utilisateur sur "L'ESPACE PRO DU PARM"

Je remplis le formulaire en ligne permettant de créer mon « compte utilisateur sur l'ESPACE PRO du PARM à l'adresse www.parm.mq/espace-pro. Puis je suis les étapes de "l'option 1"

Cette étude vous est proposée dans le cadre du programme STIMUL'INOV "Stimulation de l'innovation des TPE/PME du secteur agroalimentaire".
Ce programme est cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du Programme Opérationnel FEDER-FSE 2014-2020 et par la Collectivité Territoriale de Martinique.