

Étude de cas – création d'une entreprise innovante

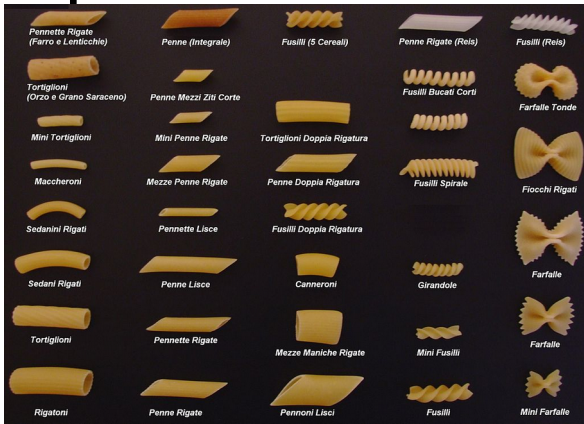
Projet "chaîne de magasins haut de gamme de distribution de pâtes personnalisées"

I. Description du projet.....	1
A. Les pâtes alimentaires.....	1
B. Le marché mondial des pâtes alimentaires.....	1
II. L'impression 3D de nourriture.....	2
A. Qu'est ce que l'impression 3D ?.....	2
B. Imprimer de la nourriture ?.....	2
C. Et les pâtes alimentaires ?.....	3
III. Le projet.....	3
A. Les porteurs de projet.....	4
B. La concurrence.....	4
C. Planning du projet.....	4
D. Prévisionnel des ventes.....	4
E. Éléments financiers.....	5
F. Augmentations de capital.....	7

I. Description du projet

A. Les pâtes alimentaires

Les pâtes alimentaires sont des aliments fabriqués à partir d'un mélange pétri de farine, de semoule de blé dur, d'épeautre, de blé noir, de riz ou d'autres types de céréales, d'eau et parfois d'œuf et de sel. « Les pâtes » peuvent également désigner les plats dont les pâtes sont l'ingrédient principal, servies avec de la sauce ou des assaisonnements. Elles présentent plusieurs variétés, selon la diversité des formes comme les nouilles, spaghetti, coquillettes, ou macaronis.



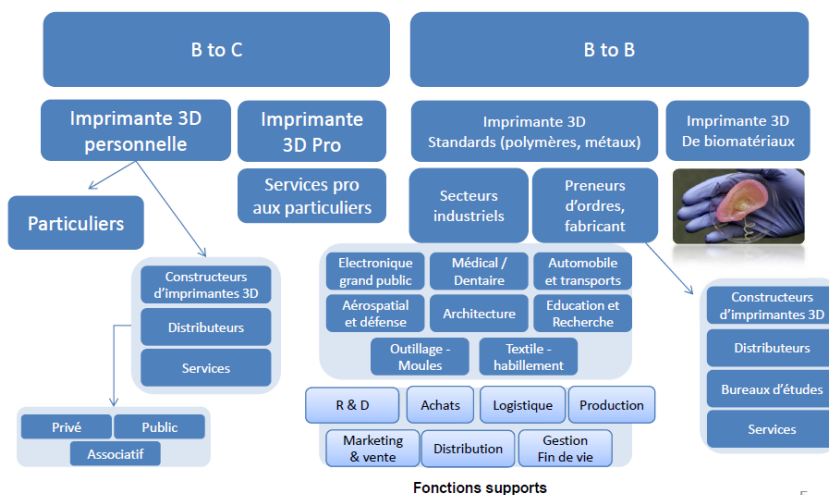
B. Le marché mondial des pâtes alimentaires

Chaque année, ce sont près de 13 millions de tonnes de pâtes qui sont produites dans le monde, soit environ 36 000 tonnes par jour ! Chaque pays a bien sûr ses spécialités et utilise une farine céréalière qui lui correspond davantage. Bien que présent partout dans le monde, cet aliment est irrémédiablement associé à l'Italie. Les Français consomment en moyenne 7,3 kilos de pâtes contre 28 kilos pour les Italiens, qui en sont les plus gros consommateurs au monde. D'ailleurs dans ce pays, on ne parle pas d'une pâte, mais des pâtes tant il existe de formes différentes, chacune étant associée à un plat spécifique et un accompagnement particulier. Et si les pâtes sont associées à l'Italie, l'histoire veut que les pâtes ont été inventées en Chine et ramenées sur les terres italiennes par Marco Polo.

II. L'impression 3D de nourriture

A. Qu'est ce que l'impression 3D ?

De nombreuses ressources web permettent d'en savoir plus sur l'impression 3D.



1. Illustration: les champs d'application de l'impression 3D

B. Imprimer de la nourriture ?

Cocojet : L'imprimante 3D à chocolat par 3D Systems

12 janvier 2015 | Alimentaire | [Laisser une réponse](#)



Dans le domaine de l'impression alimentaire, il est une matière comestible qui rencontre un franc succès : le chocolat. Il faut dire que cet aliment cumule deux caractéristiques intéressantes. D'une part, il est gustativement apprécié par (presque) tout le monde et concomitamment, c'est un...

[lire la suite >>](#)

C'est un domaine auquel on n'aurait pas forcément penser à première vue pour les imprimantes 3D. Et pourtant, il en est devenu un des thèmes phares ces derniers mois. L'impression culinaire ou alimentaire, qui semble souvent sortie tout droit d'un film de science-fiction, fait beaucoup parler. Et la recherche fait avancer les choses pour dépasser la simple étape du fantasme. De nombreux aliments sont déjà imprimables,

tant qu'ils peuvent être réduits en matière première assez fine pour être travaillée. Citons ainsi le chocolat, la farine, le sucre voire la viande... Bref, une étendue des possibles assez hallucinante.

Les champs d'applications sont nombreux. Tout d'abord, l'art. C'est ainsi qu'un couple d'architectes propose le Sugar Lab, un atelier qui fait des sculptures sur sucre. Mais le domaine intéresse aussi la NASA, qui cherche à faire des gains de place pour ses voyages dans l'espace. Les imprimantes 3D

pourraient ainsi nourrir les astronautes lors de leurs déplacements, et pourquoi pas avec des pizzas ! Cela pourrait également être valable pour des missions scientifiques au Pôle Nord, que ce soit pour des treks ou pour l'armée... Le tout étant de réussir à perfectionner cette technologie qui n'en est qu'à ses balbutiements.

Imprimer en 3D son plateau repas en avion, c'est pour demain ?

9 octobre 2014 | Alimentaire | [Laisser une réponse](#)



Voilà une idée qui est géniale. Imaginez-vous dans un avion, avec une petite faim. Plutôt que de subir le plat du jour qui a plutôt mauvaise réputation, et si us pouviez commander à la demande ce que vous souhaitez manger ? Pour régler le...

[lire la suite >>](#)

C. Et les pâtes alimentaires ?

Barilla, la célèbre marque de pâtes alimentaires, possède de sérieuses ambitions concernant l'impression 3D. La marque attend une imprimante capable d'imprimer prêt de 20 nouilles à la minute pour équiper ensuite des restaurants. Mais en Août dernier, Barilla a lancé un concours de création de nouilles avec une contrainte : créer une forme qui ne peut seulement être imprimée qu'avec une impression 3D. Prêt de 530 designers de tous les pays ont répondu présents pour créer les formes les plus incroyables. On n'attend plus qu'une chose : avoir ces petits bijoux dans nos assiettes !



Trois designers ont été récompensés dont un Français résident en Suisse qui a créé une incroyable pâte en forme de rose et qui révèle sa splendeur à la cuisson. Deuxième nominé : un Italien de Cagliari et une nouille vortex qui semble aussi complexe qu'impressionnante. Un Italien est le troisième nominé après avoir présenté une nouille de toute beauté en forme de lune. Parfaitement ronde, cette dernière possède quelques trous qui ne sont pas sans rappeler les cratères de la lune et doivent surtout permettre d'optimiser la cuisson de la nouille. Les trois gagnants ont remporté la somme de 800€.



III. Le projet

Créer une chaîne de magasins haut de gamme proposant des pâtes à cuisiner chez soi et offrant la possibilité d'en "personnaliser" la forme.

Le projet redonnera de la valeur au produit "pâtes" en créant un univers luxueux. Les conseils apportés aux clients permettront à chacun d'expérimenter des recettes originales et adaptées à ses goûts. Le packaging sera également soigné. Offrir des pâtes deviendra possible !

Le rituel de vente et d'achat sera complètement nouveau sur le marché des pâtes (à la manière de ce qu'a fait Nespresso sur le marché du café). De plus en plus de personnes veulent cuisiner eux-mêmes chez eux des produits de qualité. Le projet s'appuie également sur cette tendance. De plus, les consommateurs veulent savoir très précisément l'origine et les conditions de fabrication des produits qu'ils consomment et ces informations leur seront données.

A. Les porteurs de projet

- Julie Moreau
 - 24 ans
 - diplômée de l'IAE de Lille, master MB2I
 - stage au USA, contrôle de gestion d'un restaurant de cuisine française
- Marc Huchette
 - 28 ans
 - ingénieur ENSAM
 - passionné de cuisine, sa famille dirige deux restaurants dans le centre de Lille



Julie sera la dirigeante de la future entreprise. Elle prendra en outre en charge sa gestion administrative et financière. Marc sera chargé des aspects techniques, commerciaux, marketing et de production.

→ CARACTÉRISATION DE L'INNOVATION