

Nouveauté : Conserves de maquereaux grillés

Pour dynamiser le segment des conserves de maquereaux, Saupiquet les propose grillés et sans sauce. De quoi attirer de nouveaux consommateurs.

Plus de deux ans de recherches auront été nécessaires à Saupiquet et son directeur R & D, Lionel Caillaud pour mettre au point cette nouvelle gamme **de filets de maquereaux grillés à consommer froid ou chaud. Pour l'heure deux références seulement : au naturel ou grillés avec des herbes de Provence.** Dans le premier cas, les filets, d'abord cuits au court-bouillon puis marqués au gril, conserveront leur moelleux dans un peu d'eau salée. Dans le second cas, Saupiquet utilise un peu d'huile d'olive. Dans une boîte de 120 g, les gourmets pourront déguster plus de 100 g de filets de maquereau – un peu plus que dans les recettes en sauce – pour un prix de vente conseillé de 2,10 €.

Si, *a priori*, les recettes consensuelles, adaptées aux papilles des consommateurs européens (ou plus) et non plus seulement français, semblent peu sophistiquées. La difficulté fut bien d'industrialiser le coté barbecue. Pour y parvenir, des investissements de plus d'un million d'euros ont été consentis dans une ligne dédiée de l'usine quimpéroise de Saupiquet.

Pour Armand Baudry, directeur général de Saupiquet, « *les ambitions pour cette gamme sont importantes* ». **L'objectif avoué est de séduire les non-amateurs de maquereaux en conserves – notamment à cause des sauces. Mais aussi de pénétrer les linéaires des enseignes étrangères.** Et le responsable dont l'usine de Quimper est la seule à travailler le maquereau pour le groupe est capable de répondre à la demande. Enfin, le produit pourrait aussi tenter la restauration dans d'autres conditionnements bien sûr.

Pour se donner les moyens de ses ambitions, Saupiquet prévoit de lancer une campagne TV sur lequel le plus grand secret est entretenu.

Source : PDM, Octobre 2013

<http://www.pdm-seafoodmag.com/nouveautes-produits/detail/items/grilles-les-maquereaux.html>