



## Mieux positionner ses produits de porc frais et de charcuterie auprès des consommateurs

### Objectifs

#### Compétences visées

- Connaître les caractéristiques de la distribution et de la consommation des produits de porc frais et de charcuterie
- Mieux comprendre les attentes et les comportements des consommateurs pour mieux positionner ses produits

### Pour qui ?

- Les structures impliquées dans des démarches de valorisation des produits auprès des consommateurs
- Les cadres et techniciens des services « marketing » et « commercial » de l'industrie des viandes

### Prérequis

Aucun

### Points forts

- Formation construite sur le cas de l'entreprise : gammes de produits et/ou marchés spécifiques
- Alternance d'apports et de travaux de groupe

### Evaluation des acquis

- *La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)*

CONSUM

## Programme

### Dynamiques de la consommation des produits à base de porc

- Evolution de la consommation de porc frais et de charcuterie-salaison
- Situation du porc parmi l'ensemble des produits carnés

### Les consommateurs et les déterminants de leur consommation

- Caractéristiques et profils des consommateurs
- Attentes et perceptions des produits
- Comportements d'achat

### Caractéristiques de l'offre existante

- Dynamique de la consommation des principales familles de produits frais et transformés
- Fonctionnement des circuits de mise en marché

### Place des produits dans les canaux de distribution

### Evolution de l'offre par rapport à la demande

- Comment évolue l'offre pour mieux s'adapter à la demande ? Quelles sont les tendances récentes (nouveaux produits...) ?

### Situation dans différents pays européens – Eclairage comparatif

- Caractéristiques de la consommation et des consommateurs
- Caractéristiques de l'offre et de la mise en marché

### En savoir +

Pour compléter cette formation, voir également :

- \* Optimiser le process de fabrication de ses produits de charcuterie
- \* Etiqueter les produits à base de viande - Inco

**1 jour**

Sur mesure

Devis sur demande

### Responsable de la formation

**Vincent Legendre (Ifip)**

- Economie de la filière
- Suivi de la consommation et des consommateurs

