



## Panier repas

Actif 

### CARACTÉRISTIQUES DU CONCEPT



### CONCEPT

Un panier-repas avec une recette et tous les ingrédients nécessaires à la préparation d'un repas. Un tel panier est conçu pour un repas de 2 à 5 personnes. Les recettes peuvent être régionales et/ou saisonnières, ce qui permet la découverte tout en valorisant les produits locaux et de saison.

### GROUPE CIBLE

Ce concept convient à tous les groupes cibles qui cuisinent (parfois) eux-mêmes pendant leurs congés. Il se concentre sur les personnes qui aiment acquérir de nouvelles expériences gustatives, qui veulent découvrir de nouvelles choses aussi sur le plan culinaire.

### ELÉMENTS NOVATEURS

Les paniers repas font partis des tendances. Hello Fresh, SmartMat, Doozo, ... autant de prestataires qui tentent de développer ce marché. Les supermarchés commencent, quant à eux, à ouvrir des espaces où l'on trouve des ingrédients pour des recettes spécifiques. Mais ce qui est innovant, c'est de proposer ce service dans un environnement de vacances, tout en le liant à l'expérience de la gastronomie locale. Il peut éventuellement aussi être proposé d'emporter un tel panier-repas à la maison le dernier jour du séjour.

## Besoins auxquels on répond

- La découverte / l'expérience : en vacances, on est davantage à la recherche de nouvelles expériences, de nouvelles choses. Le panier-repas permet de valoriser des spécialités et des plats locaux.
- C'est également une façon originale et créative de travailler certains produits et de les rendre plus accessibles. On peut par exemple intégrer un fromage ou une bière locale dans la recette.
- La facilité pour réduire et simplifier les achats de nourriture. Il ne faut pas réfléchir soi-même à un menu, des idées recettes sont proposées avec les produits.
- Le souhait de consommer des produits locaux : les clientèles touristiques se tournent aujourd'hui vers une consommation responsable et privilégient les produits locaux.

## Mise en œuvre potentielle

- Les repas doivent être composés avec soin, compte tenu de la fraîcheur des ingrédients, des conditions de conservation, des allergènes, etc. L'emballage doit être adapté. Les fiches de recettes correspondantes sont sommaires, pas trop complexes, très claires et illustrées de photos.
- Idéalement, l'offre peut comprendre quelques paniers avec des recettes régionales, mais aussi une série de recettes nécessitant des produits saisonniers locaux.
- Des ingrédients issus de la région : cette offre peut être liée à la promotion de producteurs locaux et/ou de spécialités locales.
- Une offre qui tient compte des différents besoins des clients : adaptés aux enfants, végétariens, sans gluten, sans lactose, etc.

## Qui peut prendre l'initiative / quels partenariats ?

- Les services traiteurs et les restaurateurs peuvent prendre l'initiative.
- Les producteurs locaux de produits régionaux (bière, produits laitiers, viande, etc.) peuvent livrer leurs produits et s'associer à des restaurateurs.
- Une collaboration avec des professionnels (point vente) de tels paniers est possible, pour ses connaissances, mais aussi pour l'accès à sa clientèle (office de tourisme, commerçants...).

Quelle **valeur ajoutée** pour les entreprises et leurs partenaires ?

- La vente des paniers signifie un chiffre d'affaires et une marge supplémentaires.
- La promotion de produits et d'ingrédients locaux accroît les retombées économiques.

## Leviers

Les offices du tourisme qui promeuvent des produits et producteurs locaux peuvent formuler des idées et valoriser les produits via leur plate-forme.

Associer des chefs restaurateurs à la création et réalisation de recettes.

## Références

**Hello Fresh** : Ce sont des box à base d'ingrédients frais et de qualité, sélectionnés auprès de producteurs.  
<https://www.hellofresh.be/plans>.