

## A) Guide d'entretien avec questionnaire

Notre guide d'entretien a pour objectif de trouver des idées créatives pour nos produits innovants. Pour cela, nous avons structuré notre échange autour de 5 grands thèmes.

Pour commencer notre groupe focus, nous allons d'abord nous présenter et expliquer le cadre de l'étude. Nous allons mettre à l'aise les participants, leur garantir l'anonymat et les rassurer quant à la confidentialité de leurs réponses. Cette introduction prendra environ 6 minutes.

Introduction :

"Bonjour et merci à tous d'avoir accepté de participer à cette discussion. Avant de commencer, permettez-moi de me présenter (présentation de l'animateur). L'objectif de notre échange est de mieux comprendre vos habitudes et vos attentes en matière de confiserie, mais aussi et surtout trouver des idées pour la création de notre futur produit. Nous nous concentrerons sur les noms potentiels, tout en identifiant d'éventuelles améliorations à lui apporter. Concernant notre produit, grâce à des entretiens individuels que nous avons pu faire passer à une dizaine de personnes, le produit qui ressort vaincu est (produit innovant choisi et explication du produit). L'entretien durera environ 1h, et bien sûr, toutes vos réponses resteront strictement anonymes et confidentielles. Il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses, nous nous intéressons simplement à votre point de vue et à votre expérience. Nous souhaitons un échange ouvert et spontané, où chacun peut s'exprimer librement. Il est important que tout le monde puisse participer, alors n'hésitez pas à rebondir sur les propos des autres ou à partager vos propres expériences."

Au début de l'échange, il est essentiel d'aider les participants à se sentir à l'aise. Pour cela, nous allons commencer par une question simple et générale qui servira de consigne de départ. Cette question est primordiale, car face au stress ou à l'inconnu, les participants peuvent donner des réponses brèves et prévisibles. Grâce à cette première question, ils pourront s'exprimer plus facilement et entrer progressivement dans la discussion.

Consigne de départ :

"Partagez un souvenir marquant lié à une confiserie : un bonbon d'enfance, un moment spécial ou une découverte récente qui vous a surpris !"

Cette question permet d'amorcer la discussion de manière légère et créative tout en donnant des premières indications sur les attentes des consommateurs.

Centrage du sujet :

Maintenant que nous avons lancé la discussion avec une question ouverte et engageante, nous allons progressivement nous concentrer sur des aspects plus précis. Lors de cette phase, les participants ne sont pas encore totalement à l'aise, il est donc préférable de les interroger sur des éléments concrets et facilement identifiables.

L'objectif ici est de comprendre les habitudes et préférences des consommateurs en matière de confiserie afin d'identifier des opportunités pour la création de nouveaux produits.

#### Vos habitudes de consommation de confiseries

- À quelle fréquence consommez-vous des bonbons ou autres confiseries ?
- Dans quelles situations aimez-vous en consommer ? (pause au travail, moments de détente, en partage avec d'autres, après un repas...)
- Quel est le dernier bonbon ou confiserie que vous avez acheté ? Qu'est-ce qui vous a attiré dans ces produits ?
- Si vous deviez décrire votre confiserie idéale, à quoi ressemblerait-elle ?

#### Vos préférences et attentes en matière de confiserie

- Quels types de bonbons aimez-vous le plus ? (piquants, acidulés, fondants, croquants, gélifiés, chocolatés...)
- Y a-t-il des tendances alimentaires qui influencent vos choix ? (sans sucre, bio, vegan, aux ingrédients naturels, enrichis en vitamines...)
- Aimez-vous tester de nouvelles confiseries ou êtes-vous fidèle à certains produits ?
- Y a-t-il une innovation récente dans l'univers des bonbons qui vous a marqué ou surpris ?

Ces questions permettront d'explorer les attentes des consommateurs, leurs inspirations et les pistes possibles pour la conception d'un nouveau produit attractif.

#### Approfondissement du sujet :

##### Création de nouveaux produits

Imaginez que vous pouvez créer le bonbon parfait :

- Quelle serait sa texture (mou, croquant, fondant, en plusieurs couches...) ?
- Quel serait son goût ou son association de saveurs idéales ?
- Quelle serait sa forme et son apparence ?
- Serait-il destiné à un moment spécifique de la journée ?

##### Amélioration et différenciation du produit

- Quelles caractéristiques rendent un bonbon vraiment original et attractif pour vous ?
- Selon vous, quelles tendances pourraient influencer les bonbons de demain ? (santé, durabilité, expérience sensorielle...)
- Souhaiteriez-vous un effet particulier en bouche (qui pétille, qui change de goût, qui fond lentement...) ?

### Affinage des caractéristiques du produit

- Si vous deviez choisir un nom pour ce bonbon, lequel proposeriez-vous et pourquoi ?
- Quelles sensations aimeriez-vous ressentir en le dégustant ? (surprise, régression, fraîcheur...)
- Quels types de packaging ou formats rendraient un bonbon plus attractif et pratique pour vous ?
- Quelles couleurs pourriez-vous associer à ce produit ?

Conclusion:

En conclusion, cet entretien nous permettrait de recueillir des informations sur les habitudes, les attentes et envies des consommateurs en matière de confiserie. Grâce aux échanges, nous avons pu identifier des tendances émergentes, des frustrations du marché et des pistes de création pour des produits innovants. Les participants ont partagé leurs souvenirs, leurs préférences et leurs idées, offrant ainsi une base riche pour orienter notre réflexion. Ces retours seront essentiels pour choisir le produit qui conviendra le mieux aux attentes des futurs consommateurs.

## Codage des données entretien individuel :

	Répondant 7 (krys)	Répondant 8 (jefferson)
1. Consommation de sucre	"n'occupe pas une grande partie de mon alimentation."  "C'est rare que j'achète des sucrerie" "Tout ce qui est boisson, comme du sirop "	" je n'en consomme pas trop."  "Je dirais des biscuits et des gâteaux." "mais consommer plus de sucre naturel dans les fruits "
2. Consommation et fréquence de bonbons	"J'en consomme rarement"  "Principalement lors de fêtes, d'anniversaires" "lorsque les petits cousins proposent"	"Je consomme rarement des bonbons, peut-être tous les 3 mois."  " quand on me le propose"
2.1 Critères d'achat des bonbons	"La marque" " le plus important pour moi c'est le goût et le prix "	"cela ne doit pas avoir de trace de porc."
3. Perception des marques de bonbons	"La marque Haribo, c'est ma marque préférée" "Je ne prends pratiquement que de la marque HARIBO."	" pas de marque en particulier, peu importe." " le goût est ce qui m'attire."  "J'évite Haribo, (...) contiennent des traces de porc."
4. Perception et attentes vis-à-vis des innovations Haribo		
4.1 Alcool inspiré des saveurs Haribo	"ça à l'air intéressant oui."  "Pendant les soirées, les fêtes, des sirop tages."  "Fraise, mangue, et groseille."	"Non, je ne consomme pas d'alcool."  " aucune occasion pour moi."
4.2 Kit de bonbons DIY	" ça à l'air intéressant"  "avec quelques petites choses en plus pour les adultes" "pour les enfants ça reste des simples bonbons"	" adapté aux parents, qui veulent contrôler ce qu'ils donnent à leurs enfants."  "beaucoup de temps libre et de l'argent."  "Le goût, la facilité à les fabriquer."

	<p>"Pour les fêtes et anniversaires, mais au quotidien non."</p> <p>"facilité d'utilisation oui et un prix abordable pour des confiseries aussi."</p>	
4.3 Bonbons fonctionnels	<p>"Ça va être dégueulasse."</p> <p>"ces choses-là ne font pas long feu"</p>	<p>"ça ne serait que de la publicité mensongère."</p> <p>" Toutes les vitamines sont déjà disponibles dans la nature."</p>
Résultat	Alcool et Kit	Kit