



Le 360° de l'information produit

Comment optimiser votre processus R&D et votre Time to Market ?

WebSem

17 Novembre 2017

Gwénolé NEDELLEC
Andaine TIPHAIGNE





Contexte

+ 3 000

nouveaux produits
chaque année

(source : XTC)

64 %

des français sont
curieux de découvrir
des nouveaux
produits alimentaires

(<https://www.ania.net>)

61% des IAA

innovent (contre 53%
en moyenne dans les
autres secteurs
industriels).

(<https://www.ania.net>)

20% des IAA

(contre 16% dans les
autres secteurs)
mettent un produit
nouveau sur le marché
chaque année.

(<https://www.ania.net>)

**PAR
CONSEQUENT...**



Pour gagner du temps et réduire les coûts d'innovation

- ▶ Etre capable d'évaluer rapidement si un projet est réalisable ou non :
 - ▷ En fonction du **coût** imaginé ou souhaité
 - ▷ En calculant les **caractéristiques réglementaires** du produit

COMMENT ?



A partir de la base de données disponible dans l'application

- ▶ Matières Premières
- ▶ Emballages
- ▶ + bibliothèques CIQUAL et USDA

ET ENSUITE ?



Création de la recette voulue

- ▶ Sous forme d'un tableau ...
 - ▷ exprimé en quantité nette ou mise en oeuvre
 - ▷ à 1 ou plusieurs niveaux ...
 - ▷ appelant les différents composants choisis ...
 - intégrant des notions de pertes, rendements

POUR QUELS BÉNÉFICES ?



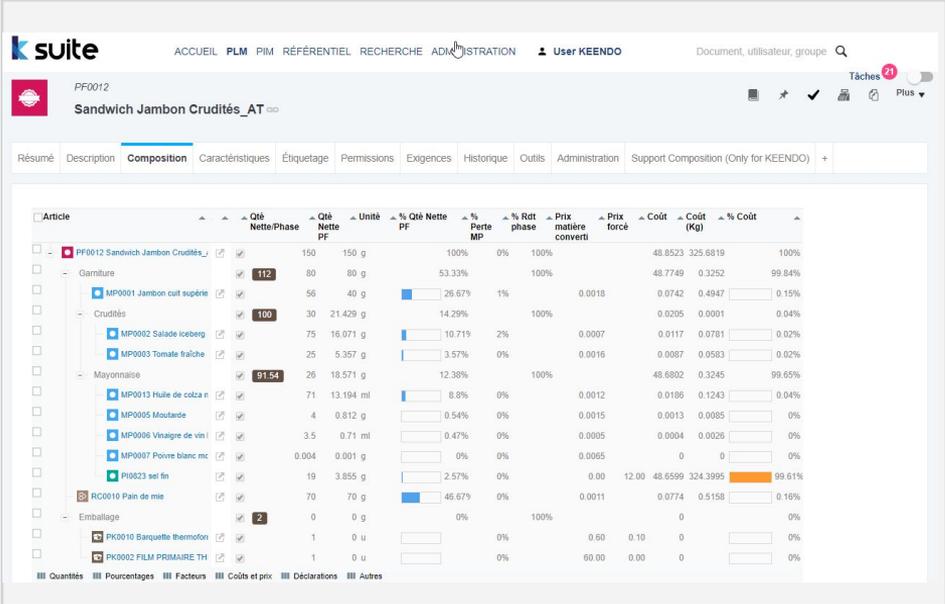
Une vision immédiate de l'ensemble des caractéristiques du produit

- ▶ Coût de revient
- ▶ Allergènes
- ▶ Valeurs nutritionnelles
- ▶ Liste des ingrédients

Démonstration

dans

Keendoo PLIM



The screenshot displays the 'suite' software interface for product management. The main window shows the composition of a product named 'Sandwich Jambon Crudités_AT'. The interface includes a navigation bar with options like 'ACCUEIL', 'PLM', 'PIM', 'RÉFÉRENTIEL', 'RECHERCHE', 'ADMINISTRATION', and 'User KEENDOO'. Below the navigation bar, there are tabs for 'Résumé', 'Description', 'Composition', 'Caractéristiques', 'Étiquetage', 'Permissions', 'Exigences', 'Historique', 'Outils', 'Administration', and 'Support Composition (Only for KEENDOO)'. The 'Composition' tab is active, showing a detailed table of ingredients and their costs.

| Article | Qté Netto/Phase | Qté Netto PF | Unité | % Qté Netto PF | % Perte MP | % Rdt phase | Prix matière converti | Prix forcé | Coût | Coût (Kg) | % Coût |
|----------------------------------|-----------------|--------------|-------|----------------|------------|-------------|-----------------------|------------|---------|-----------|--------|
| PF0012 Sandwich Jambon Crudités_ | 150 | 150 g | | 100% | 0% | 100% | 48.8523 | 325.6819 | | | 100% |
| - Garniture | 112 | 80 g | | 53.33% | | 100% | 48.7749 | 0.3252 | | | 99.84% |
| - MP0001 Jambon cuit supérieur | 56 | 40 g | | 26.67% | 1% | | 0.0742 | 0.4947 | | | 0.15% |
| - Crudités | 100 | 30 21.429 g | | 14.29% | | 100% | 0.0205 | 0.0001 | | | 0.04% |
| - MP0002 Salade iceberg | 75 | 16.071 g | | 10.71% | 2% | | 0.0007 | 0.0117 | 0.0781 | | 0.02% |
| - MP0003 Tomate fraîche | 25 | 5.357 g | | 3.57% | 0% | | 0.0016 | 0.0087 | 0.0583 | | 0.02% |
| - Mayonnaise | 26 | 18.571 g | | 12.38% | | 100% | 48.6802 | 0.3245 | | | 99.65% |
| - MP0013 Huile de colza e | 71 | 13.194 ml | | 8.8% | 0% | | 0.0012 | 0.0186 | 0.1243 | | 0.04% |
| - MP0005 Moutarde | 4 | 0.812 g | | 0.54% | 0% | | 0.0015 | 0.0013 | 0.0085 | | 0% |
| - MP0006 Vinaigre de vin | 3.5 | 0.71 ml | | 0.47% | 0% | | 0.0005 | 0.0004 | 0.0026 | | 0% |
| - MP0007 Poivre blanc mc | 0.004 | 0.001 g | | 0% | 0% | | 0.0065 | 0 | 0 | | 0% |
| - PI0023 sel fin | 19 | 3.855 g | | 2.57% | 0% | | 0.00 | 12.00 | 48.5599 | 324.3995 | 99.61% |
| - RC0010 Pain de mie | 70 | 70 g | | 46.67% | 0% | | 0.0011 | 0.0774 | 0.5158 | | 0.16% |
| - Emballage | 2 | 0 g | | 0% | | 100% | | | 0 | | 0% |
| - PK0010 Barquette thermofon | 1 | 0 u | | | 0% | | 0.60 | 0.10 | 0 | | 0% |
| - PK0002 FILM PRIMAIRE TH | 1 | 0 u | | | 0% | | 60.00 | 0.00 | 0 | | 0% |

Legend: ■ Quantités ■ Pourcentages ■ Facteurs ■ Coûts et prix ■ Déclarations ■ Autres

PIM (Product Information Management)

PLM (Product Lifecycle Management)

Coeur d'activité :

- REFERENTIEL PRODUITS
- GED - DAM
- Portail collaboratif

Pour les **industriels de l'agroalimentaire**,
et de la **grande distribution**.

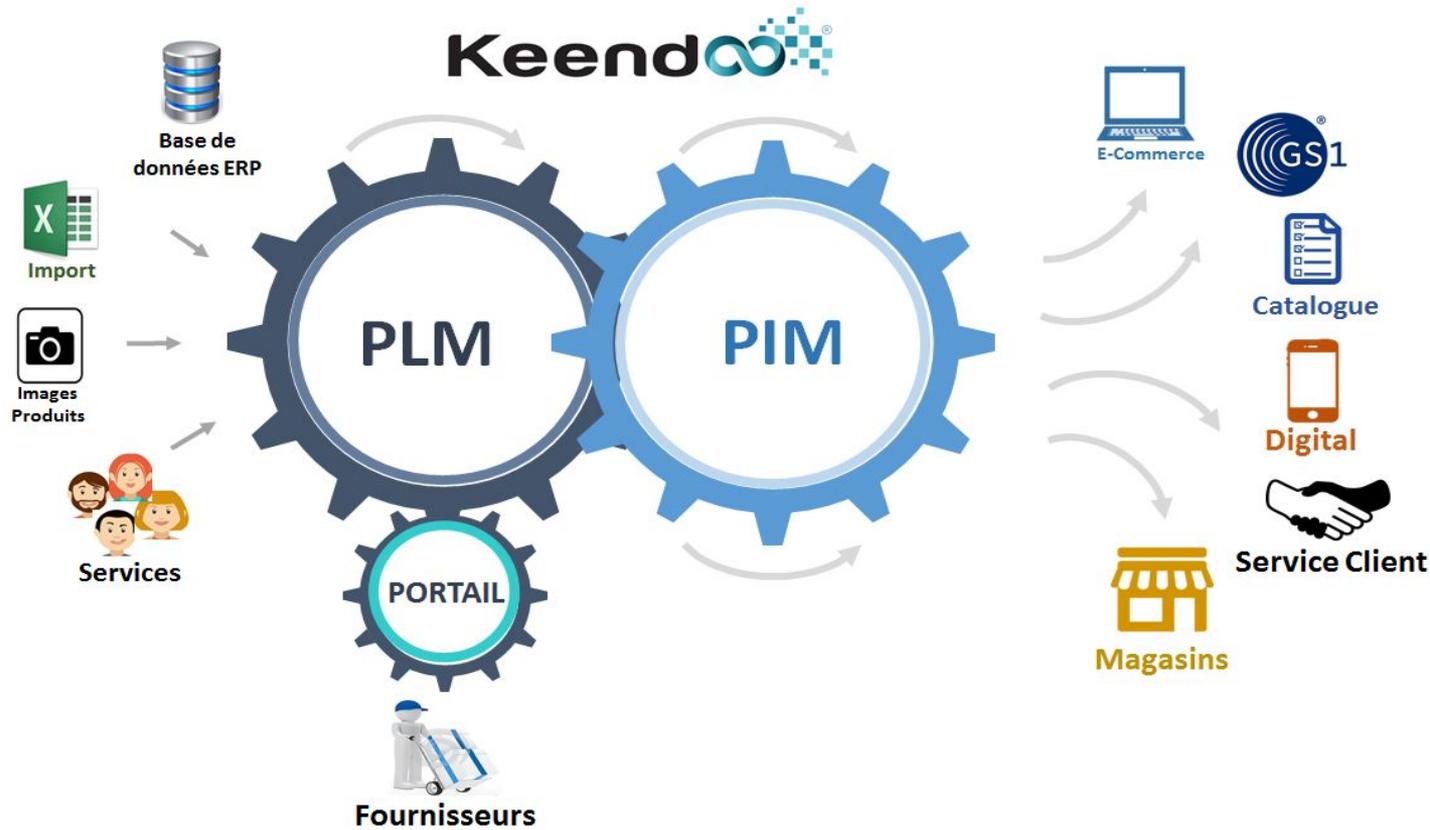
Missions

Expertise

Réseau de partenaires

KEENDOO

La Solution Keendoo PLIM



Quelques Références PLIM Keendoo

Nos partenaires Intégrateurs





Contact : +33 2 40 50 01 00
[Keendoo – PLIM Agroalimentaire](#)

Suivez-nous sur



Merci !

Des questions ?

N'hésitez pas à nous contacter :

Gwénolé Nédellec, Chargé d'affaires Keendoo
gwenole.nedellec@keendoo.com - 07.69.64.53.09.



Andaine Tiphaigne, Consultante PLIM Keendoo
andaine.tiphaigne@keendoo.com - 06.95.28.35.75.

