

C'È FERMENT



Il punto di vista del consumatore

Ilaria Mazzoli



20 giugno 2023

AZIONE 5: STUDI DI MERCATO E ANALISI DI FATTIBILITA' ... QUALI SONO LE ASPETTATIVE DEL CONSUMATORE?

Obiettivo:

- Comprensione del potenziale di mercato
- Spunti per la scelta della gamma di prodotto, dei prezzi e dei canali di commercializzazione

Strumenti:

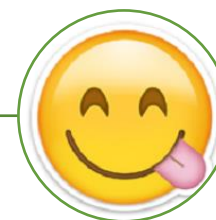
- Test del concetto di prodotto: prima ancora di assaggiare il prodotto, è possibile illustrarne le caratteristiche e valutarne il gradimento



- ✓ Interviste CAWI e PAPI (online e di persona) con 172 rispondenti
- ✓ Test di Accettabilità presso EcorNaturaSi



Le componenti della scelta di acquisto



Sapore e aspetti sensoriali



Salute (benefici *percepiti*)



Comodità

Prezzi (€)		Prezzi (€)
1 litro	4,80	
1 litro	4,23	
1 litro	4,26	
1 litro	4,26	
1 litro	4,26	
Prezzo di listino dollari		Prezzo di listino minimo
1 litro	5,99	
1 litro	5,99	
1 litro	5,29	
1 litro	5,29	
Prezzo di listino sterline		Prezzo di listino minimo
1 litro	4,75	
1 litro	4,25	
1 litro	4,25	

Prezzo

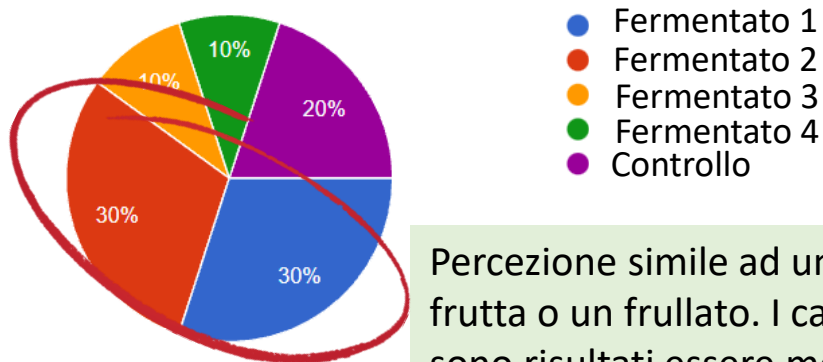
Aspetti sensoriali: positivo il responso del panel

Vista (colore, densità), olfatto (profumo) e gusto (aroma, dolcezza, asprezza e intensità del sapore)

Dal punto di vista sensoriale, **per tutte le matrici è sempre presente almeno un fermentato più apprezzato del controllo non fermentato.**

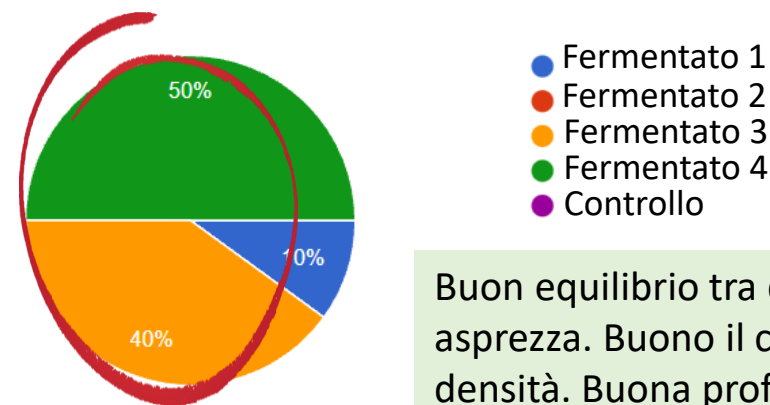
Test di Accettabilità presso EcorNaturaSi

MELA



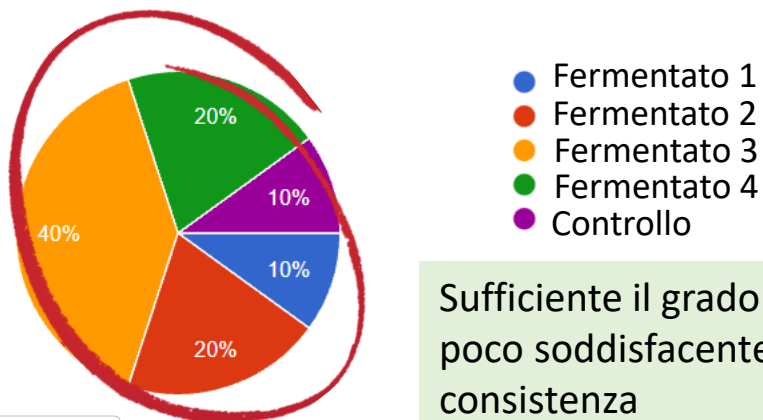
Percezione simile ad una polpa di frutta o un frullato. I campioni sono risultati essere molto dolci, possibilità di ridurre lo zucchero addizionato.

ALBICOCCA



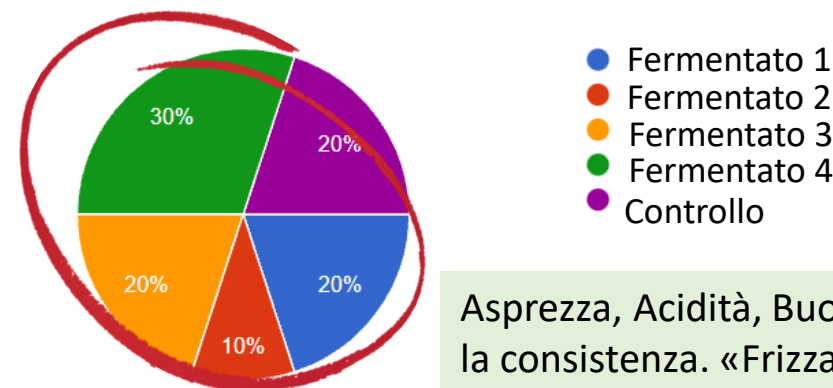
Buon equilibrio tra dolcezza e asprezza. Buono il colore e la densità. Buona profumazione.

PESCA NETTARINA



Sufficiente il grado di dolcezza, poco soddisfacente la consistenza

LAMPONE



Asprezza, Acidità, Buono il colore e la consistenza. «Frizzantezza»

Aspetti sensoriali, come dovrebbero rapportarsi i nuovi prodotti con quelli tradizionalmente acquistati «non fermentati»?

Il succo di frutta fermentato, rispetto a quello abituale dovrebbe ...



- avere lo stesso **colore** per il 49% dei rispondenti (un colore più delicato per il 18%)
- avere la stessa **densità** per il 40% dei rispondenti (un po' più denso per il 27%)
- essere **un po' più saporito e profumato** (30% dei rispondenti), oppure uguale (22-24%)
- non necessariamente più **vellutato** (37%) oppure leggermente più vellutato (27%)

La composta di frutta fermentata, rispetto a quello abituale dovrebbe ...

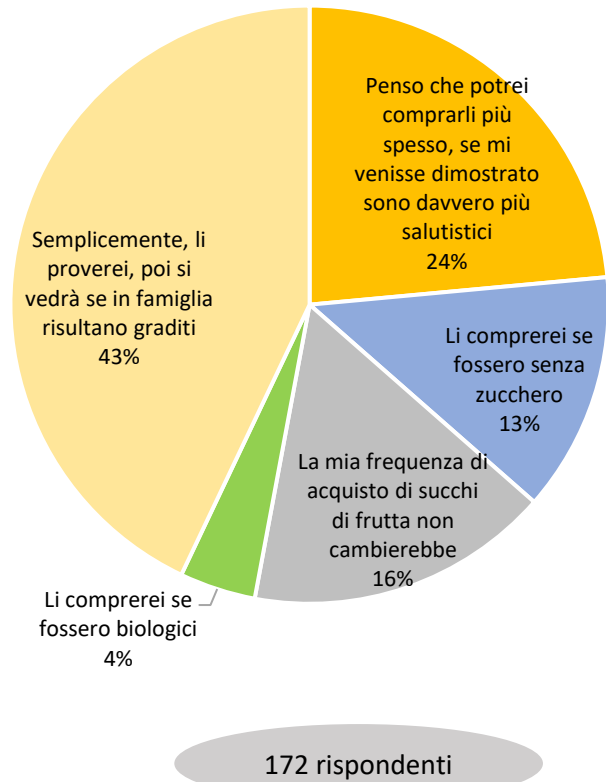
- Essere simile per **colore, densità e consistenza** (40-50%)
- Essere più **saporita e profumata** (50-60%)



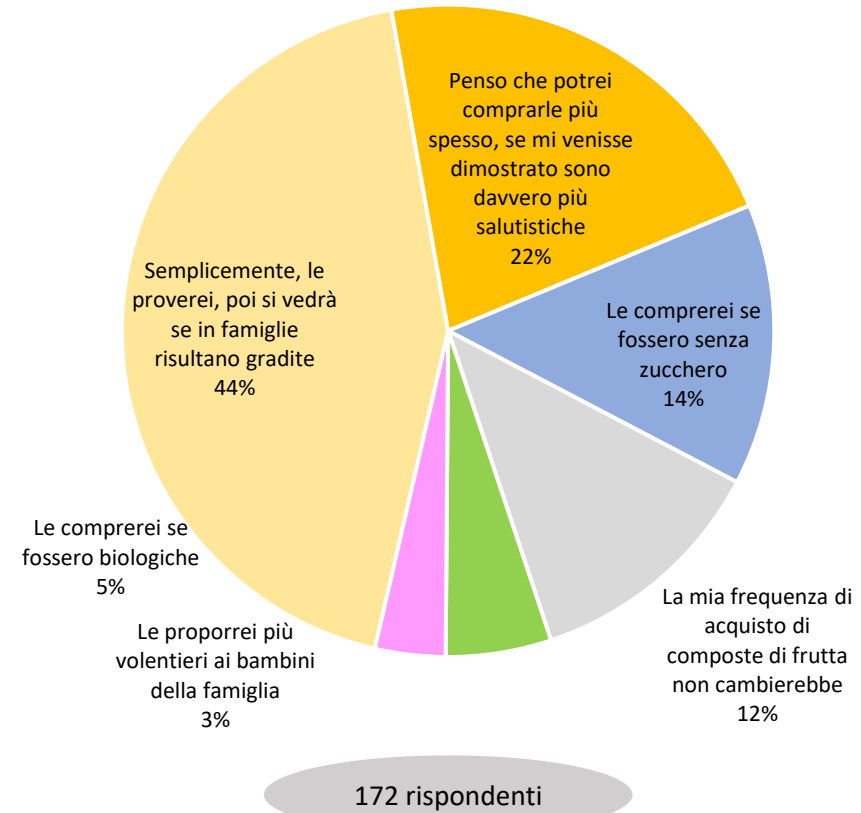
172 rispondenti

In sintesi: succhi e composte (dati complessivi)

Come cambierebbe la sua propensione ad acquistare **succhi di frutta** se fossero proposti, in commercio, dei succhi di frutta fermentati?
Una sola risposta ammessa



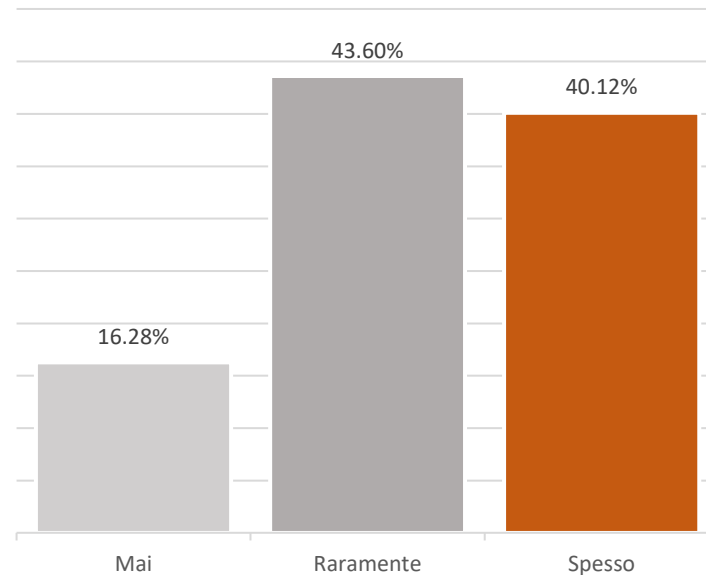
Come cambierebbe la sua propensione ad acquistare **composte di frutta** se fossero proposte, in commercio, delle composte di frutta fermentate?



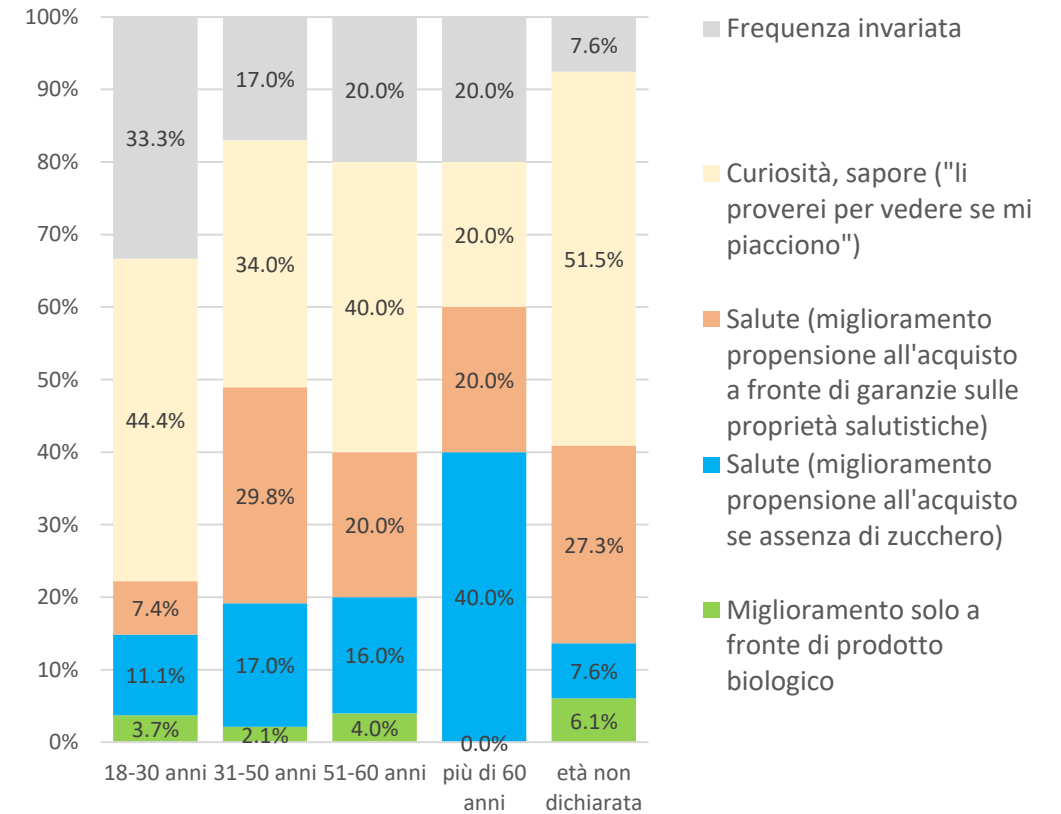
La fermentazione può incrementare la propensione all'acquisto di succhi? Se sì, a quali condizioni?

Acquisto ATTUALE

Con che frequenza si acquistano nella sua famiglia, per consumarli a casa oppure anche al bar, i **succhi di frutta** (di qualsiasi tipo)?

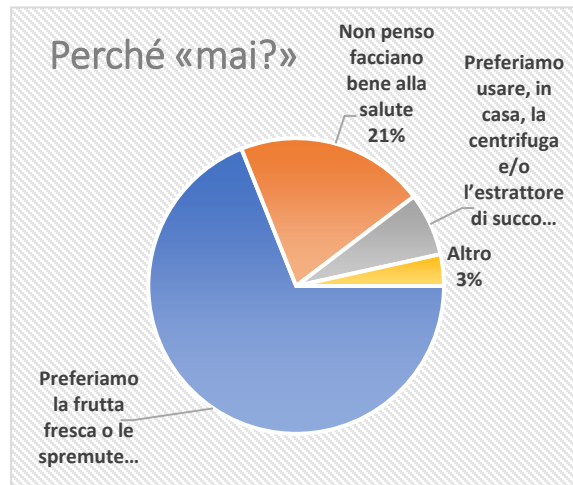


Come cambierebbe la propensione ad acquistare **succhi di frutta** di fronte alla proposta di succhi fermentati?



172 rispondenti

Il binomio «sapore e salute». Importante l'assenza di zucchero



... e con quale frequenza d'acquisto?

«Qualora il prodotto avesse le caratteristiche evidenziate, con quale frequenza acquirereste, per la famiglia, **il nuovo succo di frutta** fermentato realizzato nel progetto “C'è Fermento”?»

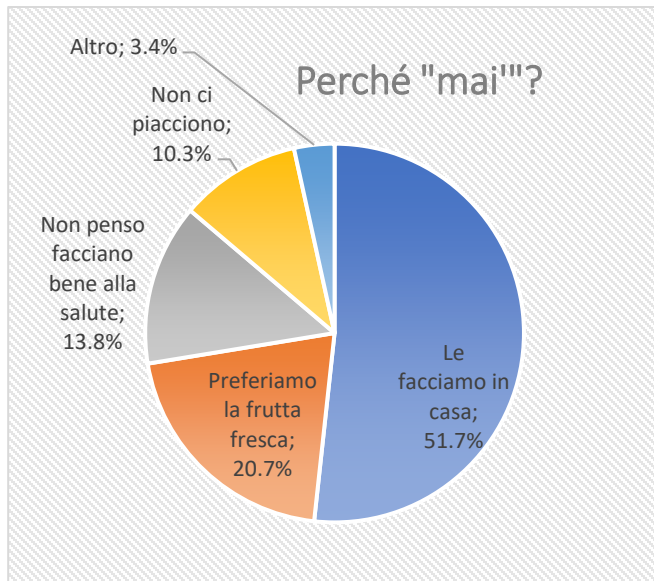
Mela						
	18-30 anni	31-50 anni	51-60 anni	più di 60 anni	Età non nota	Totale
Più volte la settimana	0.0%	8.7%	4.0%	0.0%	8.8%	6.4%
Una volta la settimana	29.6%	28.3%	20.0%	20.0%	22.1%	24.6%
Due volte al mese	18.5%	15.2%	24.0%	0.0%	22.1%	19.3%
Una volta al mese o meno	22.2%	28.3%	40.0%	40.0%	19.1%	25.7%
Lo acquireremmo solo se biologico	0.0%	4.3%	4.0%	0.0%	13.2%	7.0%
Non lo acquireremmo, non amiamo il succo di questo frutto	29.6%	15.2%	8.0%	40.0%	14.7%	17.0%
Totale complessivo	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

Albicocca						
	18-30 anni	31-50 anni	51-60 anni	più di 60 anni	Età non nota	Totale
Più volte la settimana	3.70%	4.44%	4.17%	0.00%	16.18%	8.88%
Una volta la settimana	25.93%	35.56%	16.67%	60.00%	19.12%	25.44%
Due volte al mese	48.15%	20.00%	20.83%	0.00%	27.94%	27.22%
Una volta al mese o meno	11.11%	22.22%	37.50%	40.00%	13.24%	19.53%
Lo acquireremmo solo se biologico	0.00%	8.89%	8.33%	0.00%	16.18%	10.06%
Non lo acquireremmo, non amiamo il succo di questo frutto	11.11%	8.89%	12.50%	0.00%	7.35%	8.88%
Totale complessivo	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%

172 rispondenti

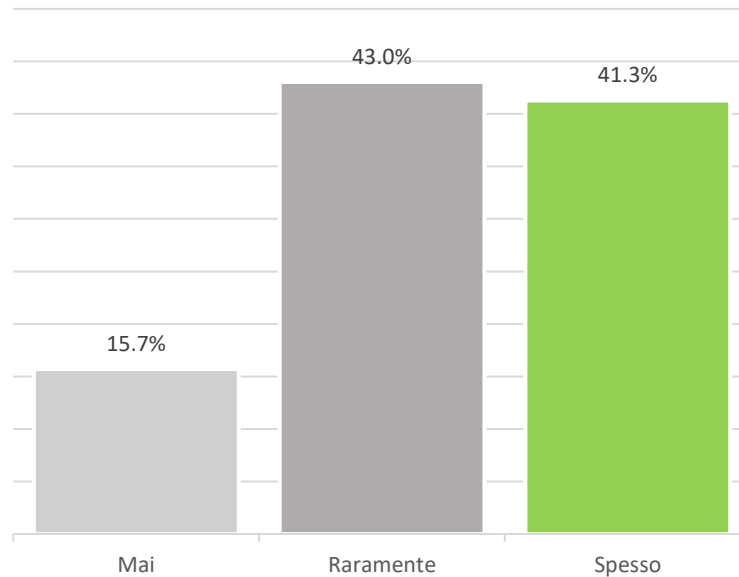
... e riguardo alle composte?

Acquisto ATTUALE

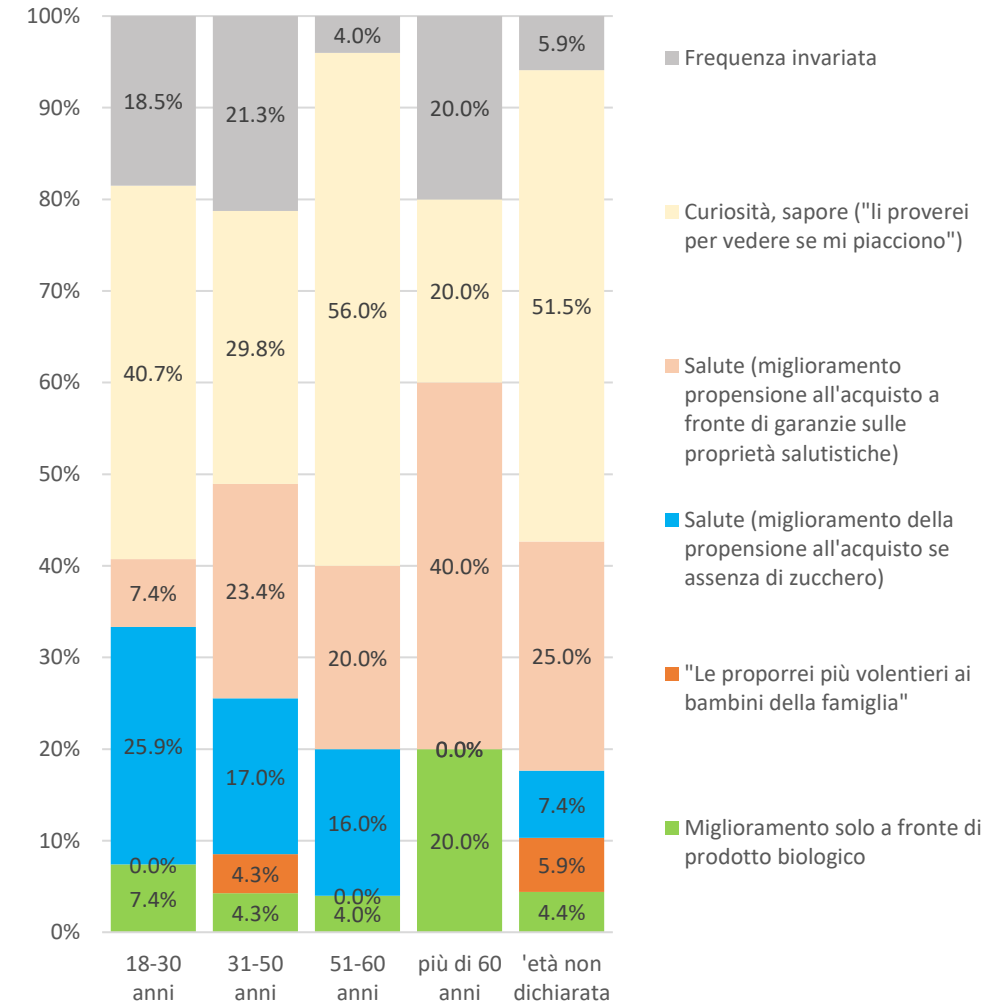


172 rispondenti

Con che frequenza si acquistano nella sua famiglia le **composte / confetture di frutta** (di qualsiasi tipo)?



Come cambierebbe la sua propensione ad acquistare **composte di frutta** se fossero proposte, in commercio, delle composte di frutta fermentate?



... con quale frequenza d'acquisto?

«Qualora il prodotto avesse le caratteristiche evidenziate, con quale frequenza acquirereste, per la famiglia, **la nuova composta di frutta** fermentata realizzata nel progetto “C'è Fermento”?»

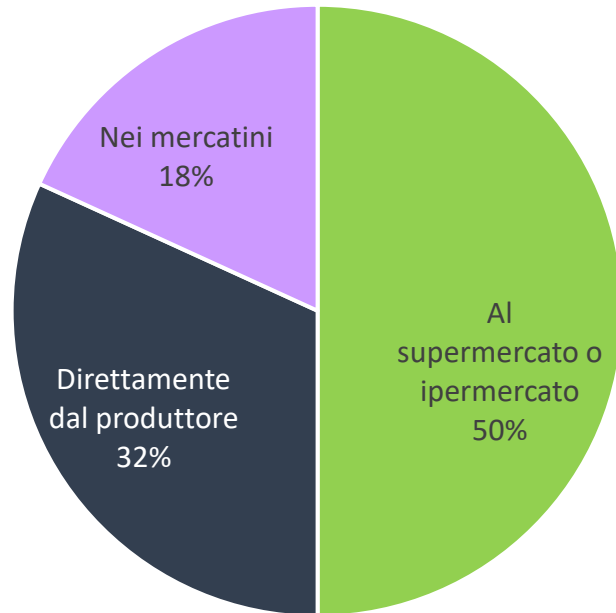
Lampone						
	18-30 anni	31-50 anni	51-60 anni	più di 60 anni	Età non nota	Totale
Più volte la settimana	3.70%	4.35%	4.00%	40.00%	14.71%	9.36%
Una volta la settimana	33.33%	21.74%	4.00%	20.00%	29.41%	23.98%
Due volte al mese	25.93%	21.74%	40.00%	20.00%	27.94%	27.49%
Una volta al mese o meno	29.63%	34.78%	36.00%	20.00%	23.53%	29.24%
La acquireremmo solo se biologica	0.00%	4.35%	4.00%	0.00%	1.47%	2.34%
Non la acquireremmo, non amiamo la composta di questo frutto	7.41%	13.04%	12.00%	0.00%	2.94%	7.60%
Totale	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
Nettarina						
	18-30 anni	31-50 anni	51-60 anni	più di 60 anni	Età non nota	Totale
Più volte la settimana	0.00%	4.55%	8.33%	60.00%	11.76%	8.93%
Una volta la settimana	22.22%	18.18%	16.67%	0.00%	26.47%	21.43%
Due volte al mese	22.22%	22.73%	12.50%	20.00%	17.65%	19.05%
Una volta al mese o meno	44.44%	38.64%	54.17%	20.00%	39.71%	41.67%
La acquireremmo solo se biologica	0.00%	4.55%	0.00%	0.00%	1.47%	1.79%
Non lo acquireremmo, non amiamo la composta di questo frutto	11.11%	11.36%	8.33%	0.00%	2.94%	7.14%
Totale	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%

172 rispondenti

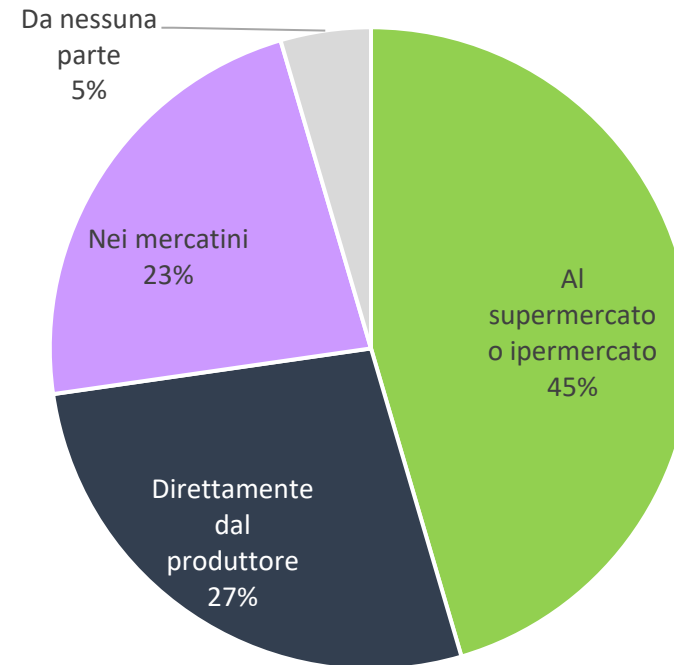
Luogo di acquisto

«Dove acquisterebbe preferibilmente i nuovi succhi fermentati / le nuove composte fermentate?» (sottoinsieme dei rispondenti)

Succhi fermentati



Composte fermentate



22 rispondenti

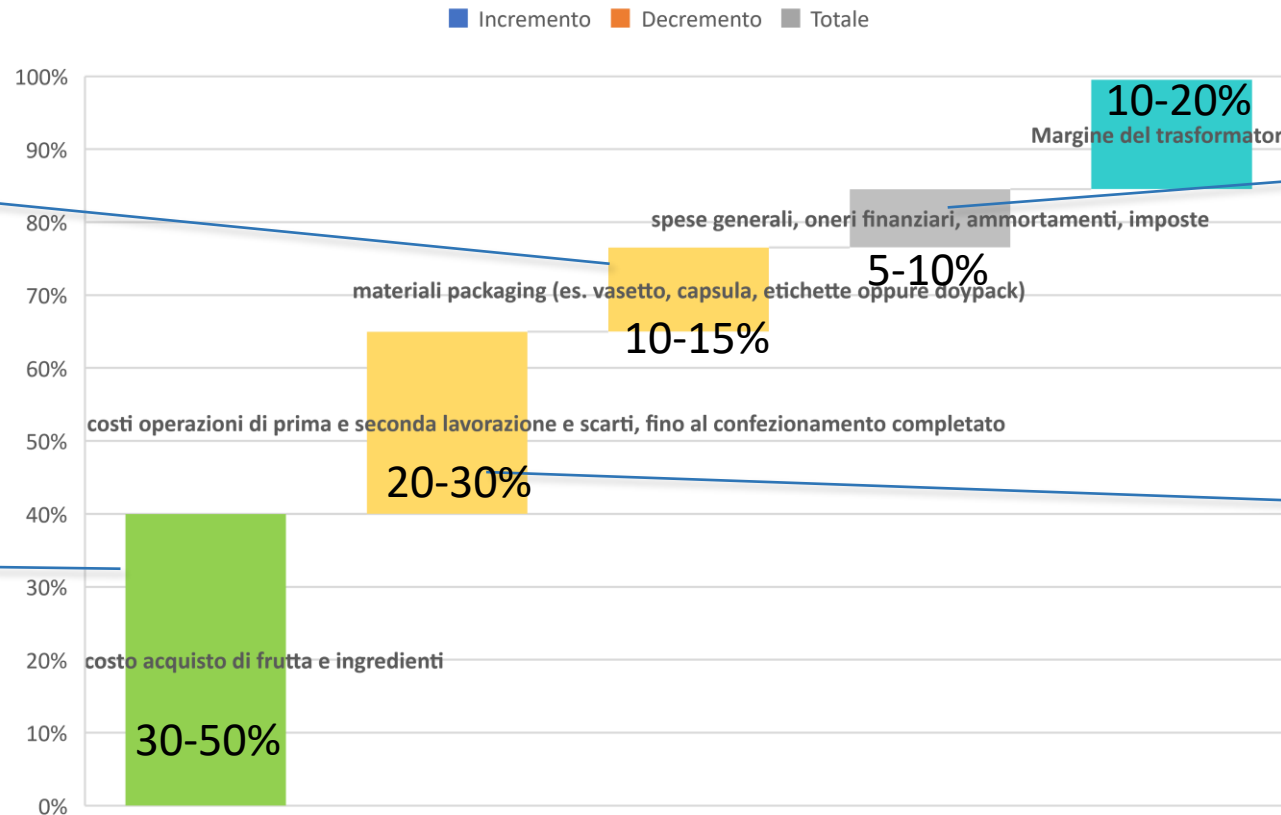
In sintesi



C'è FERMENT 

Catena del valore

Ipotesi di catena del valore azienda agricola in percentuale del prezzo ex-fabbrica



Elementi di variabilità associati ai volumi prodotti (cambia il costo unitario)

Specificità del profilo della singola impresa («età», impianto esistente, specializzazione, dimensione, situazione finanziaria, ecc.)

Molto variabile a seconda del tipo di frutti (nòcciolo, buccia, umidità ...)

L'incidenza dipende dall'organizzazione della produzione

Grazie per l'attenzione



www.openfields.it

C'È FERMENT 