

Prix de l'Innovation Métier

OR À DÉCOR

**Pour la gamme de décors éphémères
en feuilles d'or ciselées**



Son savoir-faire : Ciselage de feuilles d'or

- ◆ Création et fabrication de décors éphémères en feuilles d'or ciselées
- ◆ Travail à façon

Ses clients / marchés :

- ◆ Professionnels de la gastronomie
Chocolatiers, traiteurs, etc.
- ◆ Professionnels de la cosmétique
- ◆ En France et à l'étranger (84 % du CA à l'export)

Ses atouts :

- ◆ Un savoir-faire unique sur le ciselage de feuilles d'or
- ◆ Des produits originaux alliant innovation, facilité d'usage et maîtrise des coûts
- ◆ Une stratégie globale d'innovation

OR À DÉCOR
Erwan CHAMPROUX

LES AUCRYS
74800 LA CHAPELLE
RAMBAUD

Tél. : 04 50 85 15 91
Fax : 09 70 63 16 66

Email: erwanchamproux@or-a-decor.com
www.or-a-decor.com



Son projet innovant : Décors éphémères en feuilles d'or

Origine du projet

Au début des années 2000, alors responsable technique de DAUVET, le dernier batteur d'or français, situé dans le Chablais, Erwan CHAMPROUX est en contact avec les pâtisseries et chocolatiers. Il détecte alors leur besoin de nouveaux produits en or alimentaire et d'optimisation de l'usage des produits qui leur sont proposés.

À cette époque, les paillettes d'or, faites de feuilles d'or déchiquetées et calibrées, apparaissent sur un marché prometteur alors que jusqu'à cette date, les professionnels de l'alimentaire ne disposaient que de feuilles d'or de décoration en livret ou en vrac. Ce sera la seule innovation, les batteurs d'or butant sur la manipulation de la feuille d'or.

Erwan CHAMPROUX imagine donc un procédé en complète rupture avec ce qui se fait dans le battage d'or avec l'objectif de proposer des produits innovants sur le marché de l'or alimentaire alors en pleine expansion : l'innovation se fera sur le produit et sur l'usage.

Après 6 mois de préparation du projet, il crée OR A DECOR en septembre 2009 afin de développer le procédé de ciselage de feuilles d'or et une gamme de décors destinée aux professionnels de la gastronomie.

Principe de l'Innovation

L'innovation initiale se situe sur le procédé de ciselage des feuilles d'or qui permet d'apporter une réponse à la problématique de la fragilité de la feuille d'or. Grâce à ce procédé OR A DECOR a la capacité de proposer une grande diversité de forme de décor et une personnalisation (par exemple au logo d'une marque) qui permettent aux clients de proposer des produits d'une forte originalité.

Le procédé est également automatisable ce qui permet à OR A DECOR d'envisager une production en série et donc des coûts plus faibles et connus pour les clients.

Grâce à ce procédé, OR A DECOR a mis au point trois innovations produits qui sont des adaptations spécifiques du décor ciselé, développées pour trois métiers :

- Les paillettes en forme conditionnées sur feuilles transferts et les décors personnalisés pour les lignes d'enrobage des grands chocolatiers
- Les paillettes en forme conditionnées en doses pour les producteurs de vin pétillant
- Les décors en capsules pour les cocktails

Le conditionnement proposé avec chaque produit fait partie intégrante de l'innovation : le couple produit/conditionnement est indissociable. Et chaque conditionnement a été pensé pour être totalement adapté à l'usage des professionnels auxquels le produit est destiné. L'objectif est, outre la protection des décors, de faciliter et optimiser l'usage pour gagner du temps en production.

Enfin, le pré-dosage réalisé grâce aux conditionnements permet une économie sur la matière, non négligeable compte tenu du coût de l'or alimentaire. Au final, le client a la possibilité de mieux maîtriser ses coûts de revient.

Bilan et perspectives

Depuis la présentation de la gamme de produits aux salons Intersuc Paris 2010 et SIRHA Lyon 2011, OR A DECOR enregistre des commandes régulières et un accueil très positif des chocolatiers.

L'objectif est aujourd'hui de développer la commercialisation de la gamme en France et à l'export.

Outre la France, OR A DECOR est présente en Belgique et en Allemagne. Dans les autres pays, elle travaille en partenariat avec l'entreprise TrèsOriginal (<http://www.tresoriginal.com/fr>).