

Exploitation de la donnée d'opinion dans la veille et les études

Emeline CharleBolero

20 juin 2019



SOMMAIRE

1. MON PARCOURS & MON METIER
2. COLLECTE DES DONNEES
3. EXPLOITATION ET ANALYSE DES DONNEES

1 MON PARCOURS & MON METIER

Deux principaux types de livrables

Veille

- Temps réel, quotidienne, hebdo, etc.
- Bilan régulier des retombées

Etudes

- Formats variables suivant le client et le type de missions
- Diagnostic sectoriel ou de réputation, parcours d'utilisateurs, focus, personas, etc.

Un travail en co-construction permanente au sein d'une équipe projet conciliant différents profils

Mon parcours:

- DUT InfoCom Besançon
- Licence et Master Sciences Politiques
- Chargée études et veille chez Bolero depuis octobre 2015

2. COLLECTE DES DONNEES

> DES SOURCES VARIEES

Outils de social media listening
(Talkwalker, Digimind, Linkfluence, Brandwatch etc.)

Outils collectant des données sur le parcours et le comportement des internautes
(Outils Google Analytics, Adwords, Rank, SEMrush, Similarweb, etc.)

Sources de données **open data** +
Actualités, études, analyses de marché existantes

Informations et données clients

Méthodes d'enquêtes classiques : entretiens et/ou questionnaires => Démographie

> PROBLEMATIQUES

Des formats de données différents



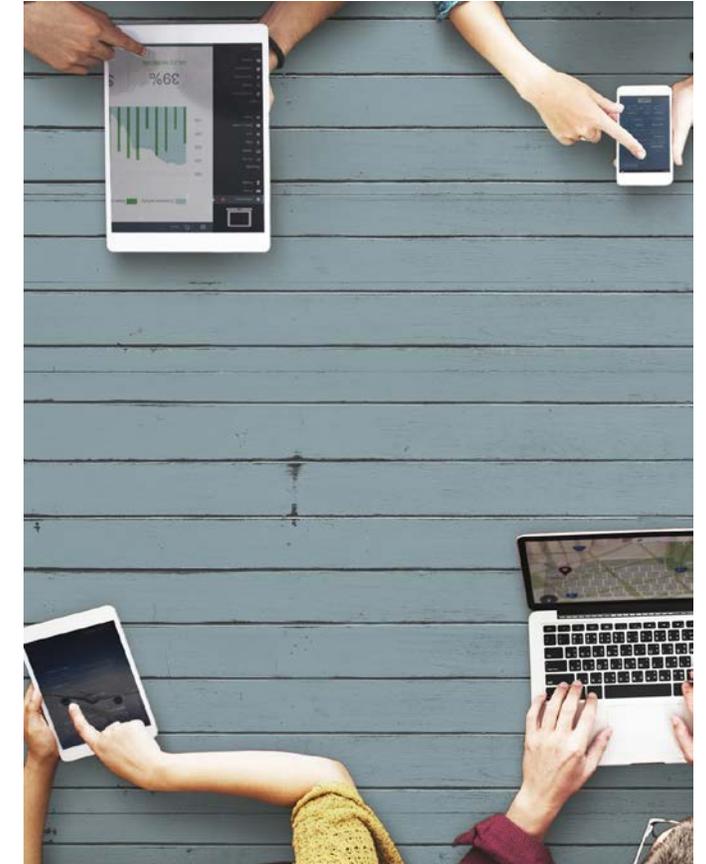
Un coût d'acquisition pour la plupart des sources



Une exhaustivité difficile à estimer : mais est-ce le but ?



Une nécessité de veiller en permanence sur les solutions existantes (milieu mouvant : réglementation RGPD, fermetures des API, etc.)



3. EXPLOITATION ET ANALYSE DE DONNEES

> ETAPES D'ANALYSE

> **Sélection des sources de données pertinentes** afin de répondre à la problématique

- Lecture et sélection humaine des sujets sensibles pertinents dans certains cas (veille)

> **Compilation des données collectées dans des indicateurs** permettant au client une lecture personnalisée des KPIs

- Viralité / Réactivité sociale / Intérêt médiatique etc

> **Analyse quantitative**

- Lecture des grandes tendances, pics de viralité etc

> **Analyse qualitative**

- Travail d'échantillonnage au besoin
- Découverte des communautés thématiques de discussion, tonalités etc

> **Mise en forme des données, élaboration des recommandations d'action** et présentation

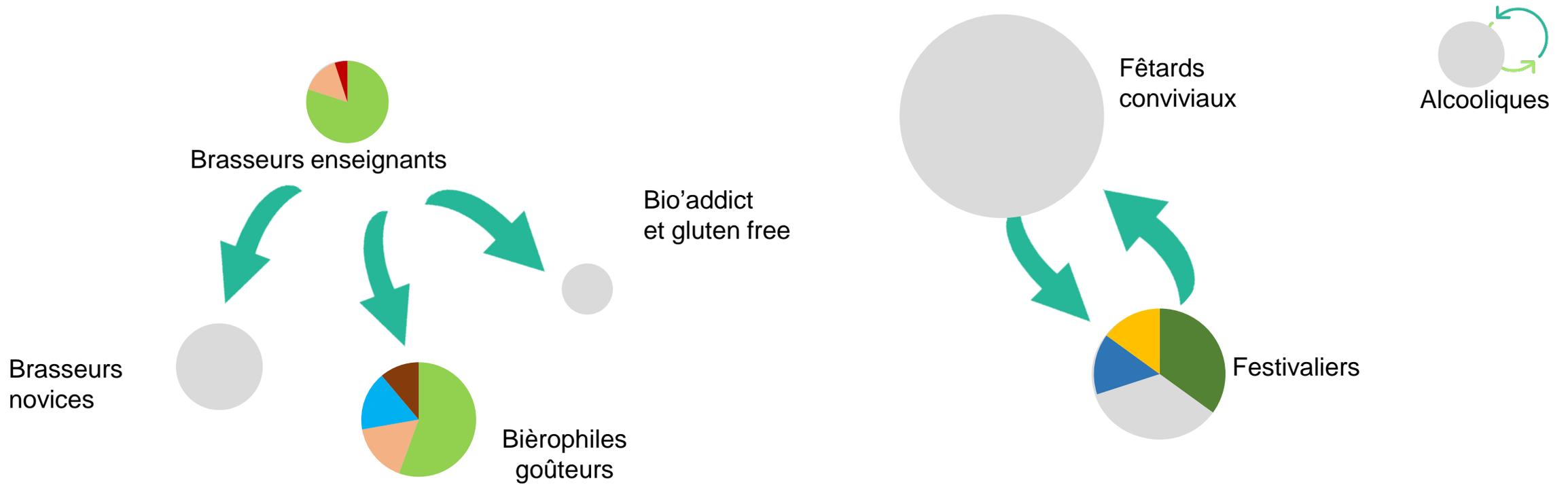




Analyse sectorielle de la bière

Demande du client

- France
- Se situer par rapport aux concurrents
- Objectif : lancement d'un nouveau produit correspondant aux attentes des internautes
- Quelles sont les occasions de consommation ?
- Pas de prises de parole des professionnels



- Commentaires
- Instagram
- Facebook
- Forum festival
- Twitter
- Forum généraliste
- Forum bière
- Blogs
- Pinterest



Connaissances techniques

Brasseurs enseignants

Médias et sites spécialisés bière et brassage

Bièrophiles goûteurs

Brasseurs novices

Bio'addict et gluten free

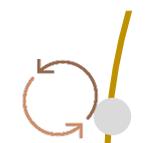
Festivaliers

Fêtards conviviaux

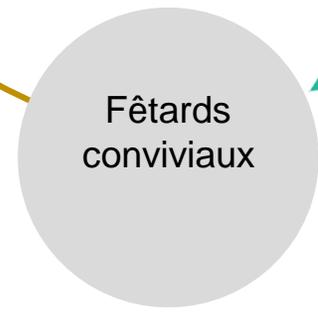
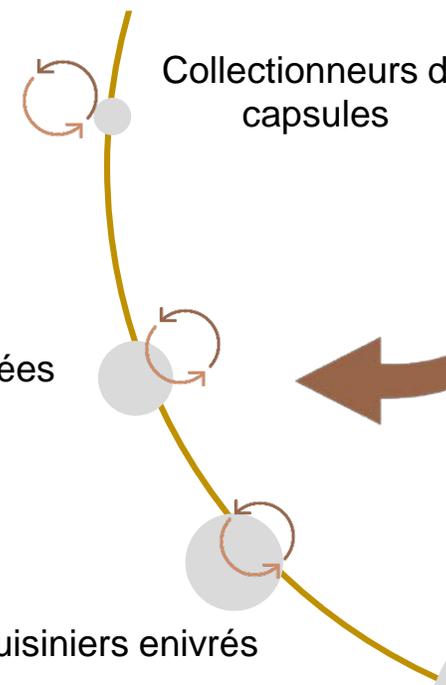
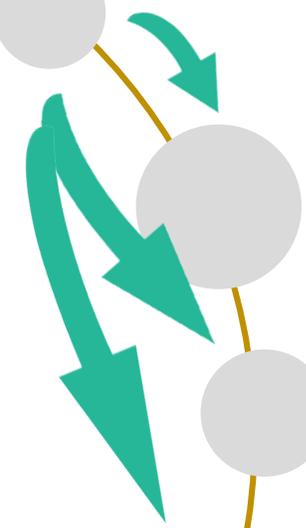
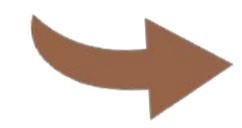
Cuisiniers enivrés

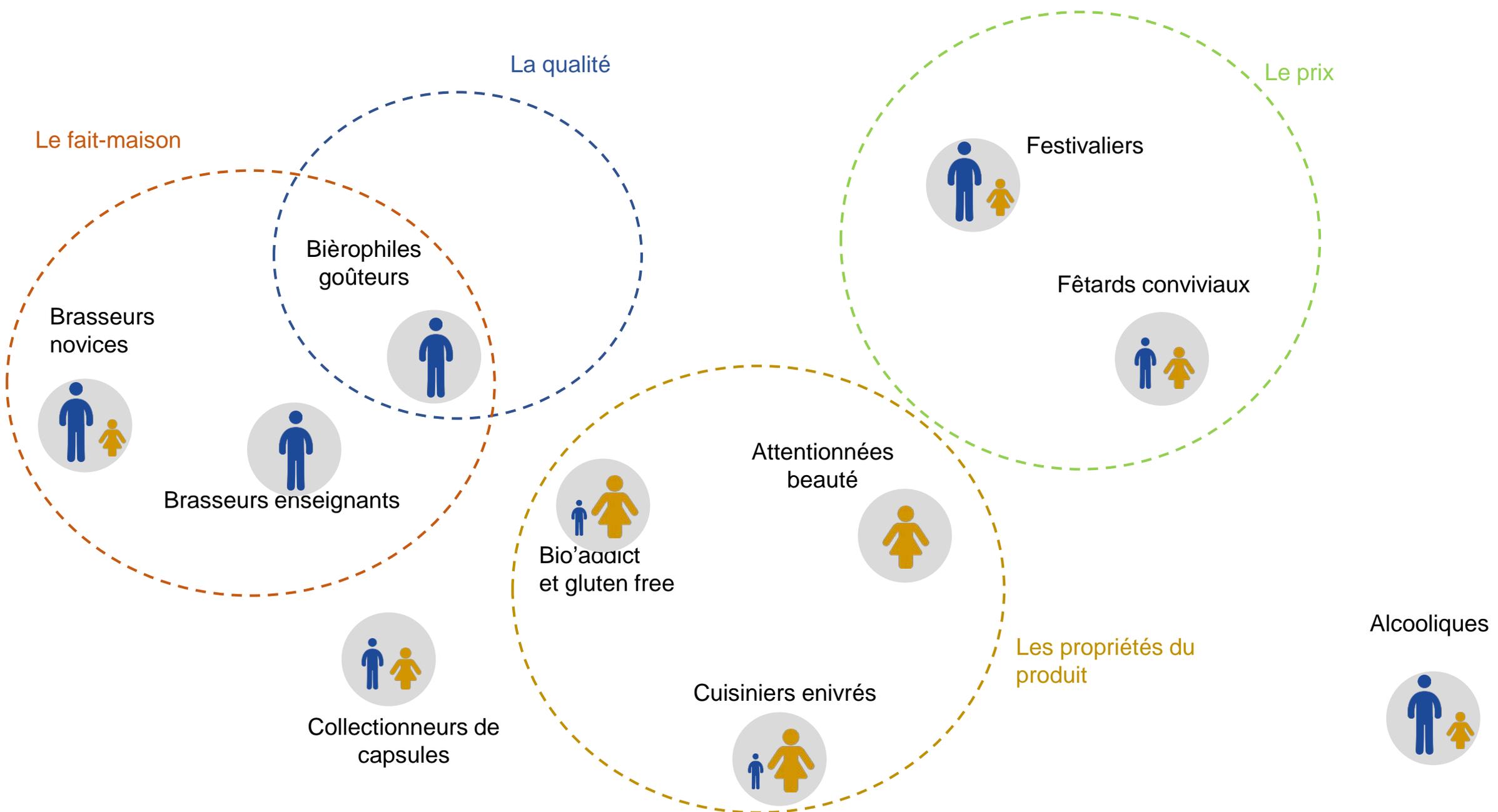
Attentionnées beauté

Collectionneurs de capsules



Médias et sites spécialisés bios et lifestyle





Le fait-maison

La qualité

Le prix

Brasseurs novices



Brasseurs enseignants



Collectionneurs de capsules



Bièrophiles goûteurs



Bio'addict et gluten free



Cuisiniers enivrés



Attentionnées beauté



Les propriétés du produit

Festivaliers

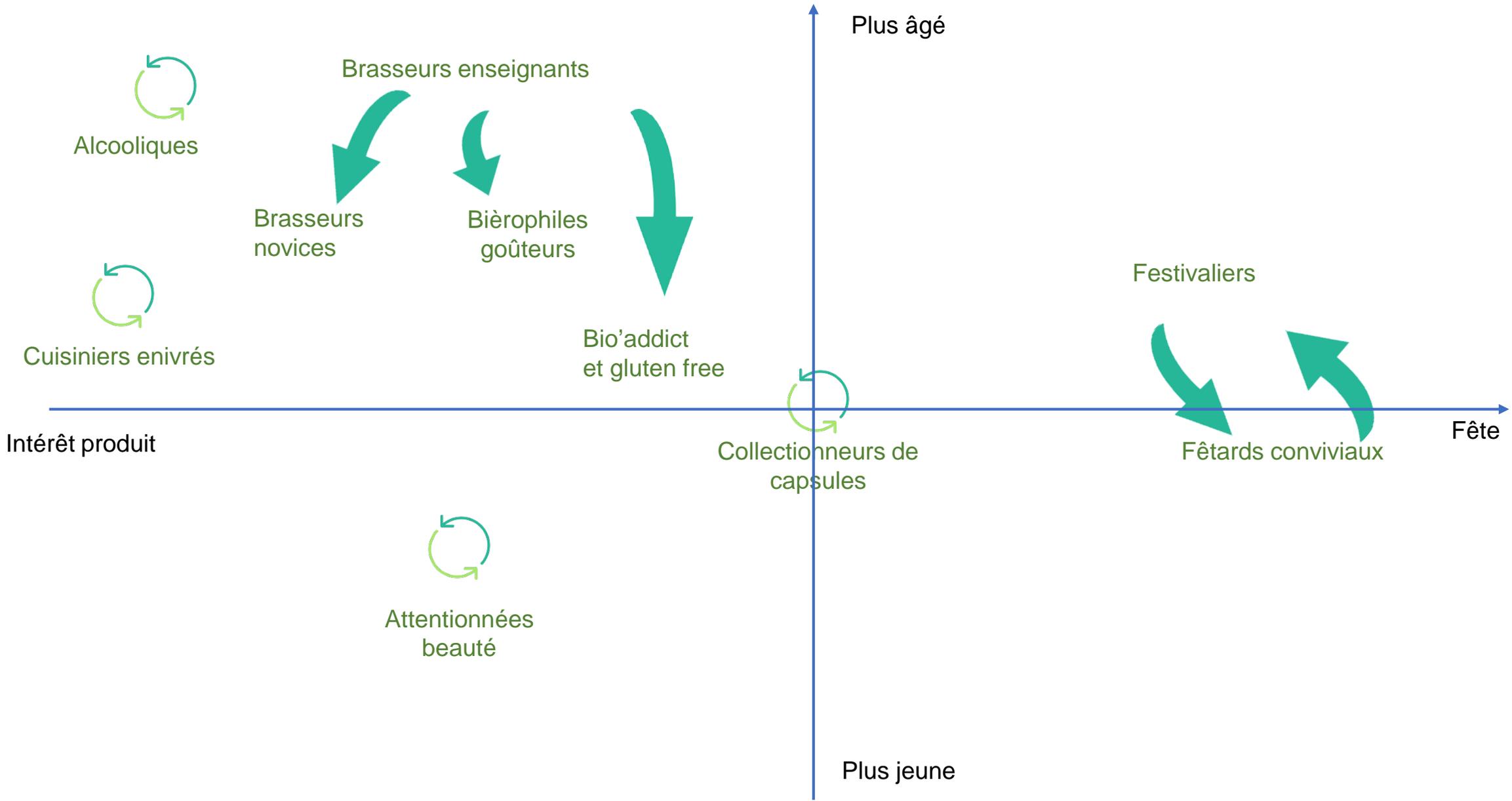


Fêtards conviviaux



Alcooliques





Brasseurs enseignants



Il brasse de la bière depuis des années et donne des conseils en matière de brassage de la bière. Il partage également les nouvelles pratiques et les informations sur le matériel.

Critères de choix et de rejet



Fait-maison, goût, qualité des produits



Bières industrielles

Espaces d'expression



Le brassage avec extrait de malt

Le brassage

1 ère étape : Préparation du matériel, nettoyage, stérilisation



L'endroit le mieux adapté au brassage est la cuisine. Rassembler tout le matériel nécessaire afin d'éviter de courir à la recherche du matériel manquant pendant le brassage. Verser de la poudre stérilisante (chemipro OXI), ou bien de l'eau de Javel dans la cuve de fermentation y ajouter de l'eau. Plonger tous les ustensiles qui serviront au brassage (cuillères, barboteur, transvaseur, éprouvette) pendant quelques

Re: questions recette premier brassage tout grain

de **Hypérion** » 25 Jan 2017 18:47

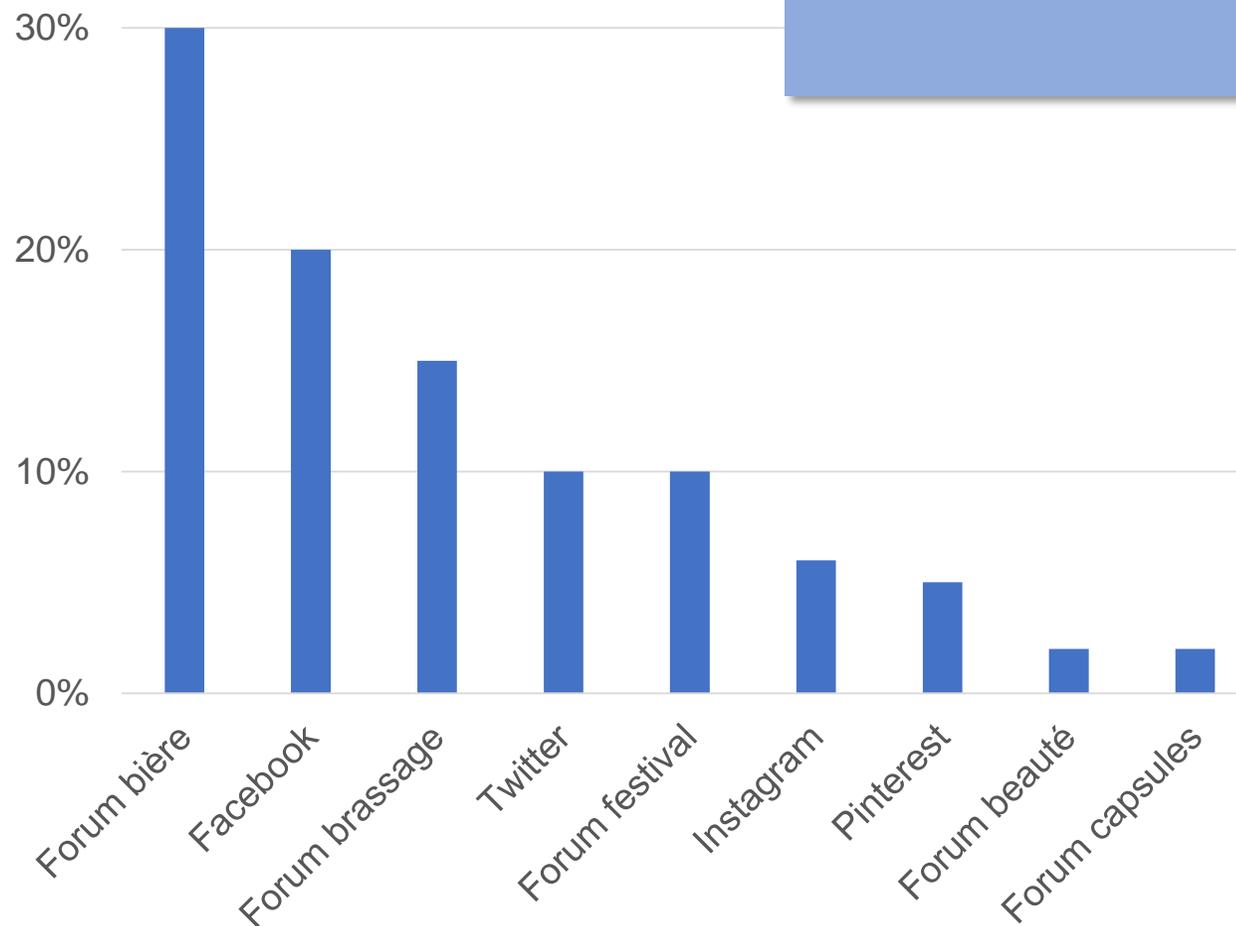
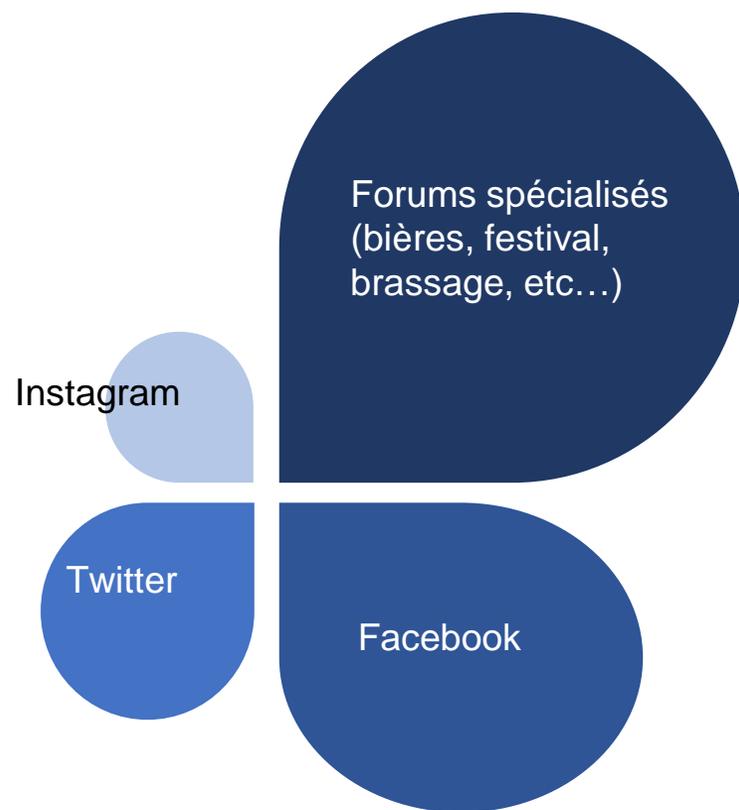
Aller, je me dévoue... 😊

Bon, d'abord, si c'est tout premier brassin en tout grain, je te conseille une SMASH, simple, facile à faire comme à boire, pour te faire la main, tester ton matos, et surtout ne pas te compliquer la vie tout de suite. 😊

Après si tu veux suivre une recette du forum ou du Nain, normalement si elle est la c'est qu'elle a fonctionné un jour ou l'autre donc ya pas de raison que tu te plante

“ CITER ”

Top des espaces d'expression



Sur la même idée :
Produits les plus cités
Critères de choix ou de rejet

Applications

Humoristiques



Beer Pong Tricks
(jeu)
5 à 10 millions de
téléchargements



Bière virtuelle
1 à 5 millions de
téléchargements



Bière HD Battery Widget
100 000 à 500 000
téléchargements



Serveur de bière (jeu)
100 000 à 500 000
téléchargements

Dégustation de bière



Bières – Listes, évaluation...
Notation de bières
100 000 à 500 000 téléchargements



Belgian beer
Informations sur les bières
1000 à 5000 téléchargements



Check my beer
Checker, commenter, classer
500 à 1000 téléchargements

Gestion de cave



Mes caves et dégustations
50 000 à 100 000 téléchargements



Mes bières (free)
10 000 à 50 000 téléchargements

Top Influenceurs > 1100 followers

Les bières locales



Bière prestige (Haïti)



28 862
followers



Ninkasi
(Lyon)



4 865
followers



Bière La Parisienne



1 148
followers

Actualité et vente de bières



Ma Bière Box
Box mensuelle de bière



1 733
followers



SaveurBière.com
site de vente de bière



3 069
followers



Happy Beer Time
Actu bière artisanale



3 140
followers

Insolites



L'Echappée bière
Agence de tourisme brassicole



1519
followers



Bierologues au palais : rassembler les professionnels du droit
autour de la bière artisanale



275
followers

Et aussi...



S'intéresser au volume annuel des retombées



S'intéresser aux volumes de recherche Google



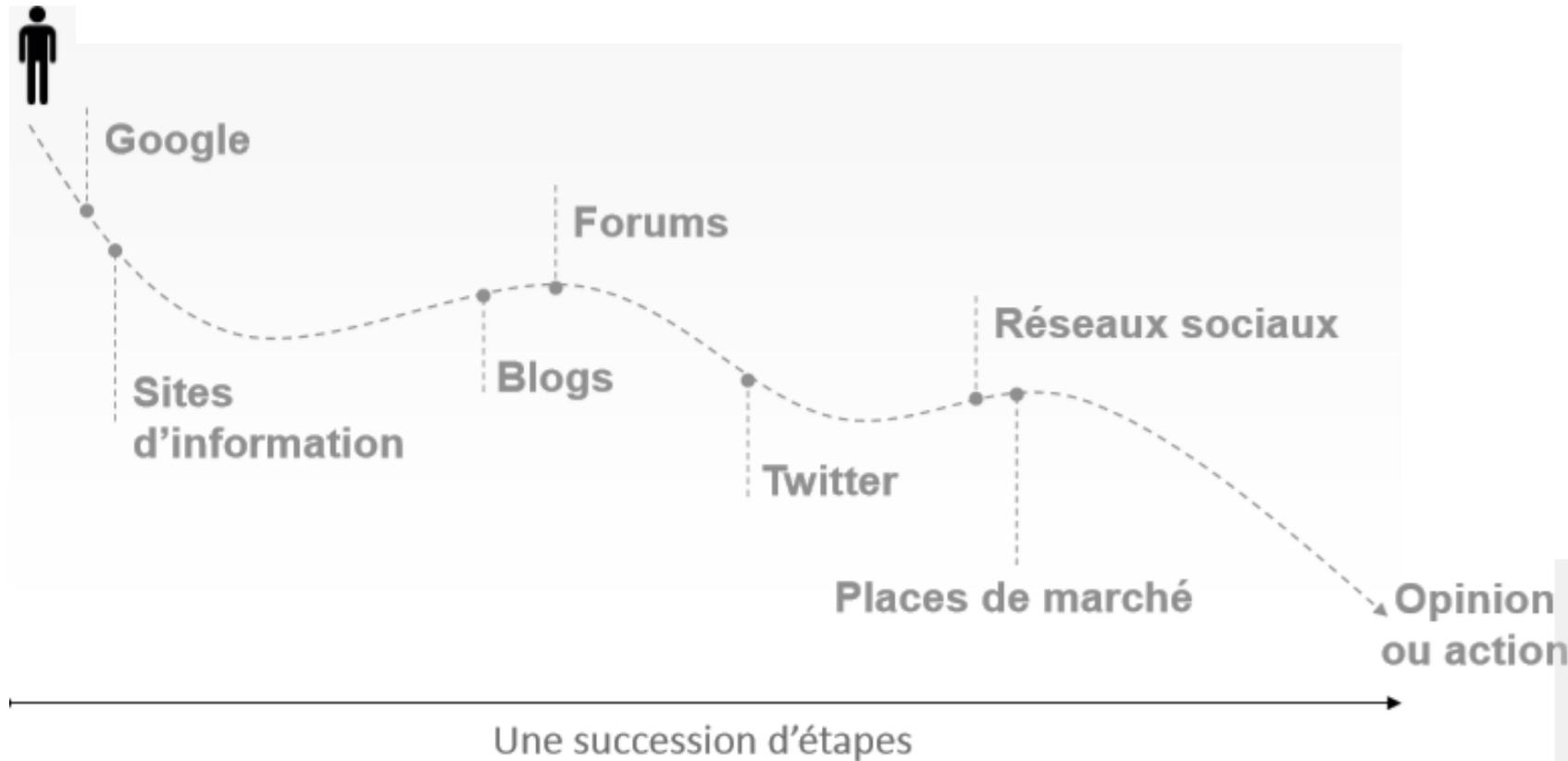
Zoom sur un centre d'intérêt

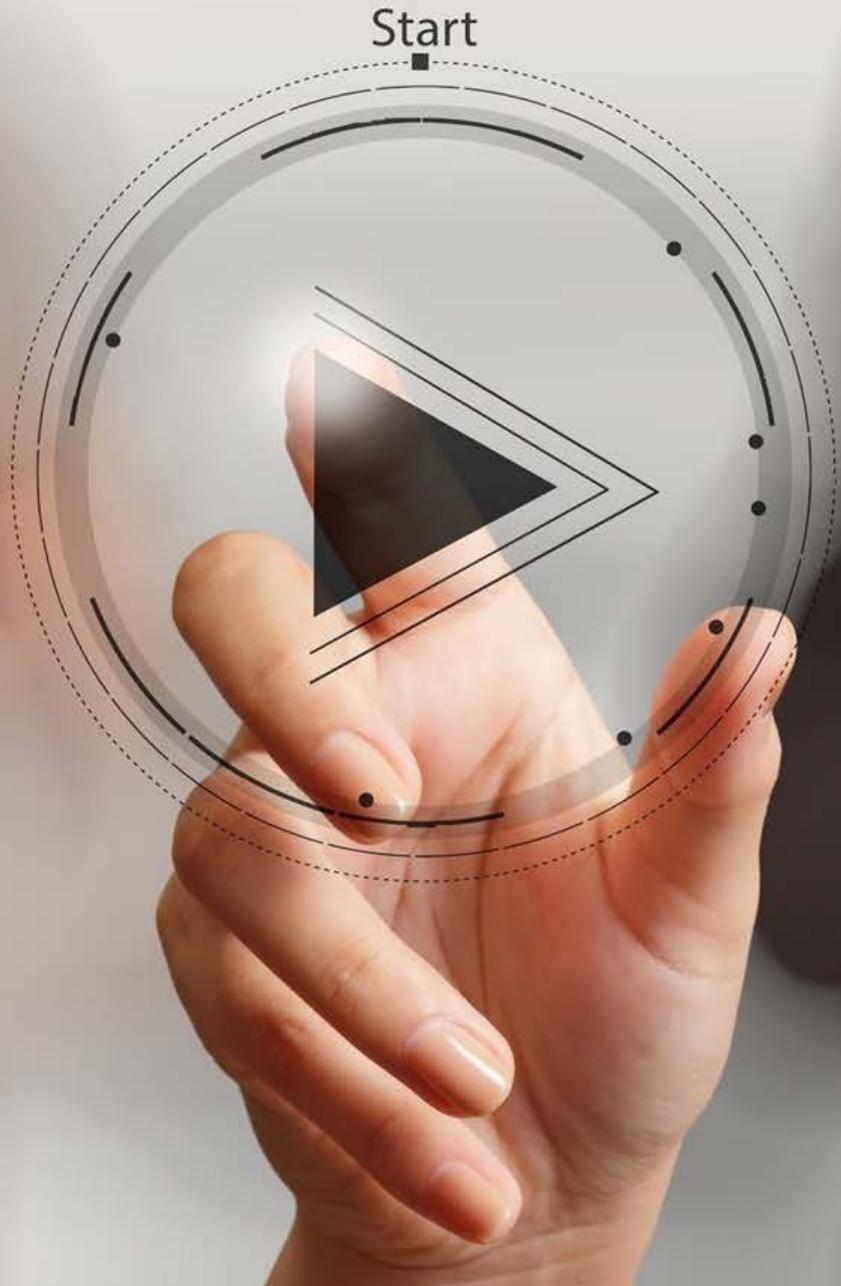


S'intéresser à un espace clé pour le client

LES PARCOURS DÉCISIONNELS

- Déterminer le parcours du client sur le web





MERCI POUR
VOTRE ÉCOUTE !