FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

la vieille façon de faire la R&D – années ’70

VERSUS

les prérequis actuels pour faire de la RS & DE

Groupe EVERGO inc. 514-984-9164 lahaye@videotron.ca

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

- **simple**
- **direct**
- **factuel**
  - ✓ **pas de prototype à créer**
  - ✓ **pas de panel de goût à effectuer**
  - ✓ **pas de tableau nutritionnel à changer**
  - ✓ **pas de procédure ISO à ré-écrire**
  - ✓ **pas de formation d'employés à faire**
  - ✓ **pas de contrôle de la qualité à chambouler**
  - ✓ **pas d'allergènes à tenir en compte**
  - ✓ **pas de risque de contamination à trouver**

  et j'en passe, et j'en passe …

Groupe EVERGO inc. 514-984-9164 lahaye@videotron.ca

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

Il n'est SURTOUT pas question:

NI du client-consommateur,
NI des fournisseurs,
NI des distributeurs,
NI des vendeurs et, encore moins,
NI des influenceurs qu'ils soient journalistes, critiques alimentaires, diététistes, médecins, foodies, vos amis des réseaux sociaux ou autres …
NI de qui que ce soit

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

La LIBERTÉ a un prix

- plus sensé,
- plus rationnel,
- plus cohérent,

et même

- plus innovateur,

mais toujours

- plus long et
- plus onéreux.

Le nouveau **Guide alimentaire canadien**

Les principes de base

- On mise sur les aliments riches en nutriments : légumes, fruits, grains entiers, protéines végétales.
- On insiste sur les aliments d'origine végétale qui nous permettent de manger plus de fibres, gras insaturés, vitamines et minéraux et nous permettent de réduire notre consommation de gras saturés.
- On recommande de réduire sa consommation de produits laitiers et de viandes dans un but écologique.
- On oublie les portions. Les recommandations devraient être plus générales afin de favoriser le « comment manger » au lieu du « quoi/combien manger ».
- On évite les produits transformés. Ceux-ci contiennent habituellement trop de sodium, de sucre, de gras et/ou d'additifs alimentaires.

Le nouveau **Guide alimentaire canadien**

Comment s'en inspirer pour séduire le consommateur et lui apporter une nourriture conforme ?

Groupe EVERGO inc. 514-984-9164 lahaye@videotron.ca

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

EN COMBINANT

PLANTES

(protéines végétales)

ET

PRODUITS DE LA MER

(lipides insaturés

Groupe EVERGO inc. 514-984-9164 lahaye@videotron.ca

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

COMMENT ?

par une UTILITÉ caractéristique

Groupe EVERGO inc. 514-984-9164 lahaye@videotron.ca

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

VITEMENT et ENTIÈREMENT satisfaire un besoin comme utilisateur/consommateur

Groupe EVERGO inc. 514-984-9164 lahaye@videotron.ca

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES flexibles

Groupe EVERGO inc. 514-984-9164 lahaye@videotron.ca

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

SEL
CHOCOLAT
CAFÉ - THÉ
TUILES

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

RÉINVENTER
depuis le
PRODUIT DE BASE
jusqu'au
PLAT À MANGER

Groupe EVERGO inc. 514-984-9164 lahaye@videotron.ca

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

SCIENCES ALIMENTAIRES aident à comprendre le <u>POURQUOI</u> et le <u>POUR QUOI</u>

Groupe EVERGO inc. 514-984-9164 lahaye@videotron.ca

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

Mettre en évidence l'UTILITÉ de la consommation de l'aliment

Groupe EVERGO inc. 514-984-9164 lahaye@videotron.ca

DÉMARCHE SCIENTIFIQUE

1 QUI: acheteur/consommateur
2 QUE: utilité
3 QUOI: produit
4 DONT: relie qui à que à quoi
5 OÙ: marchés
6 COMMENT: mise en marché / procédé

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018



FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018

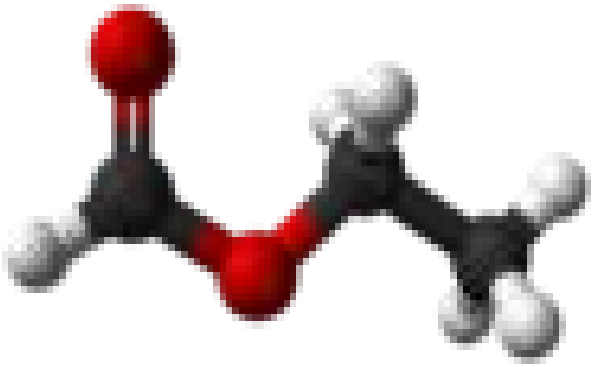
QUI	les chefs dans toute la plénitude du métier de créateur de goûts par des recettes
QUE	l'utilité : un condiment acide qui n'est pas un vinaigre
QUOI	un sirop de pomme exacerbé d'acidité naturelle, de surette dirions-nous cette acidité naturelle est due à l'acide malique, l'acide organique des pommes
DONT	un « aliment-ingrédient » qui permet l'expression de l'imagination créatrice d'un chef par des mets, signés par lui, qu'il prépare le DONT relie les QUI, QUE, QUOI
OÙ	restaurateurs, transformateurs alimentaires, traiteurs
COMMENT	moyen : distributeurs spécialisés en « fine alimentation » sur toute la planète ; vente en ligne sur www.lasurette.com manière : c'est notre secret de fabricant, mais je vous en donne un aperçu par cette vidéo

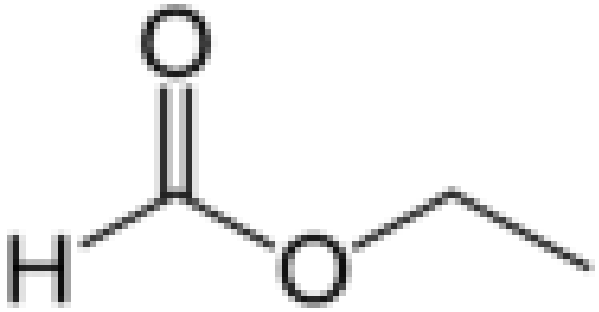


NESTLÉ

NATURAL IS KING (le naturel est roi)
ORGANIC (biologique)
FREE-FROM (exempt de)
REDUCED SUGAR (moins de sucre)
HIGH PROTEIN (haute teneur en protéines)
PLANT-BASED (végétal)

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD 2018





$C_3H_6O_2$

FORMIATE D'ÉTHYLE



Groupe EVERGO inc. 514-984-9164 lahaye@videotron.ca

MERCI
pour votre attention



Groupe EVERGO inc. 514-984-9164 lahaye@videotron.ca