



Transformation Alimentaire Québec

une unité autonome de service du MAPAQ

Les tendances vous parlent!

Roger Lamontagne

Saint-Henri, 9 février 2010



Lancer un produit alimentaire : une question de chance ?

70% des innovations alimentaires ne franchissent pas le cap des 3 ans !



C'est quoi au juste, une tendance?

Une tendance, c'est l'expression d'une orientation mesurée à partir de données statistiques.

Lorsqu'on observe statistiquement qu'un nombre important et croissant de personnes partagent les mêmes idées ou ont les mêmes comportements, on peut parler d'une tendance.



Les tendances vous parlent...

mais pourquoi les écouter?

Les tendances de consommation traduisent les croyances et les valeurs partagées par un nombre important de consommateurs.

Ce sont les grands courants qui influencent les décisions d'achat des consommateurs.

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 



Et quelles sont-elles,
ces tendances de consommation?



1^{re} tendance : Santé / Nature

Recherche et maintien de la santé
(sans gras trans, réduit en sel, avec
omega-3, avec fibres, sans allergènes...)

Principe de précaution
(sans OGM, liste d'ingrédients minimale,
produits biologiques, achat local...)

Fitness / minceur (allégé, sans gras, vitaminé...)



2^e tendance : Praticité

Gagner du temps

(réduire les manipulations, cuisine d'assemblage, nomadisme...)

Faciliter l'utilisation

(ouverture & fermeture faciles, conditions d'entreposage...)

Réduire les pertes

(formats adaptés, longue durée de vie, emballages refermables...)

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 



3^e tendance : Terroir / Sophistication

Se valoriser par l'emploi de produits différenciés (repas entre amis...)

Se récompenser avec un produit un peu plus luxueux

Se sécuriser en achetant directement du fabricant



4^e tendance : Éthique / Écologie

Aspects éthiques :

- Produits équitables
- Bien-être animal
- Achat local (développement socio-économ.)
- Soutien de bonnes causes (mkt engagé)

Aspects écologiques :

- Emballages réduits / recyclables
- Produits biologiques, sans OGM
- Achat local (moins de transport)



5^e tendance : Exotisme

Prise en compte des goûts et besoins différents des immigrants

(produits casher, produits halal, mets plus épicés, nouveaux ingrédients...)

Intérêt à diversifier nos mets traditionnels (ouverture résultant des voyages)



Et le goût, lui?

L'acceptabilité organoleptique n'est pas une tendance, mais bien un **préalable**.



Que fait-on avec ces tendances?

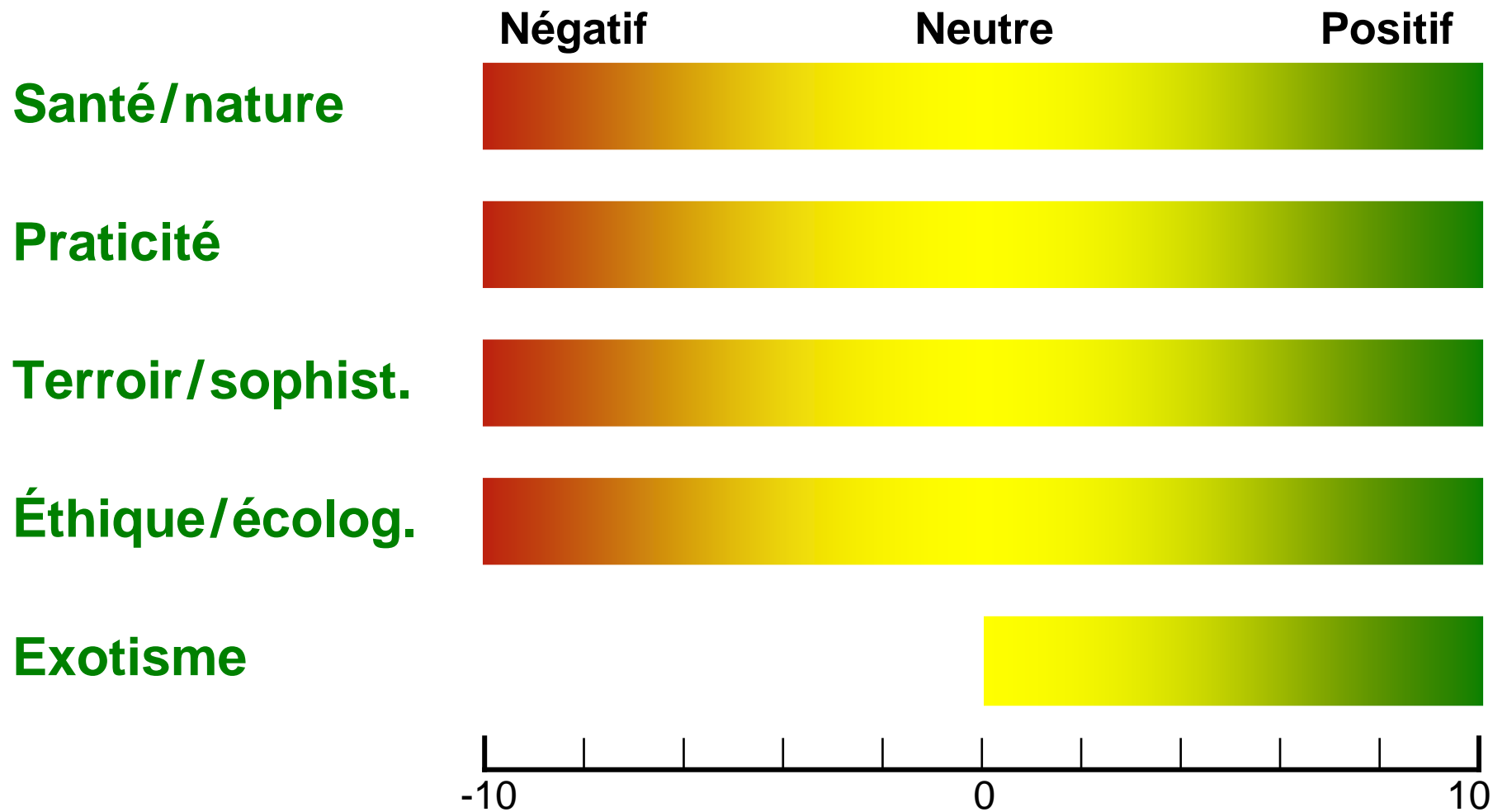
Une grille d'évaluation du produit en développement

- pour positionner le produit face à chacune des 5 grandes tendances
- pour pousser plus loin l'innovation ou renforcer l'image projetée par le produit

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 

ACCORD DU NOUVEAU PRODUIT AVEC LES GRANDES TENDANCES DE CONSOMMATION





Objectif :

Produit en accord parfait (10/10) avec chacune des 5 tendances!

Important :

Éviter de se situer en zone négative pour l'une ou l'autre des tendances



Voilà pour la théorie, passons à la pratique.



Biscuits Praeventia et Rondeau



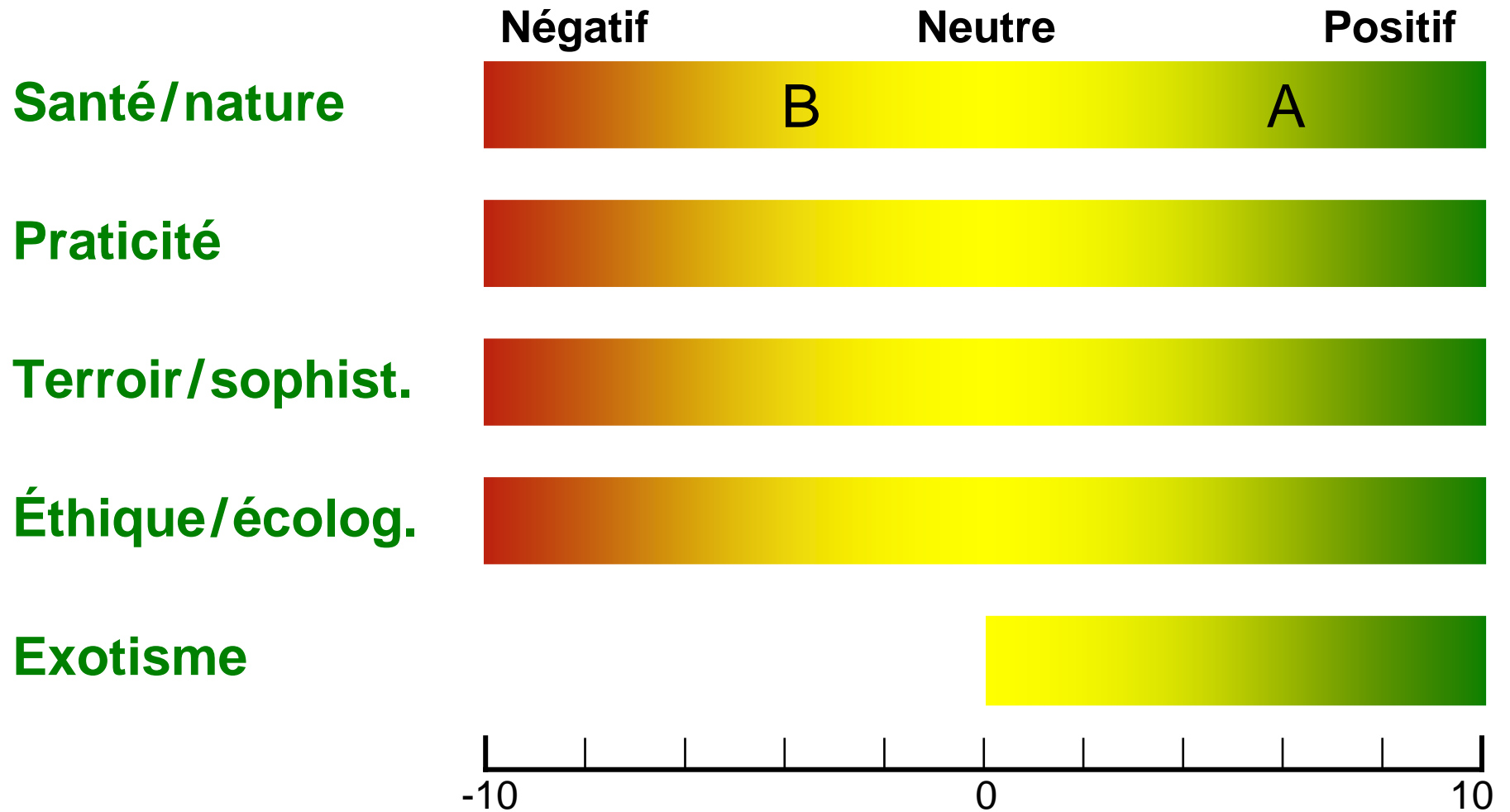
Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec



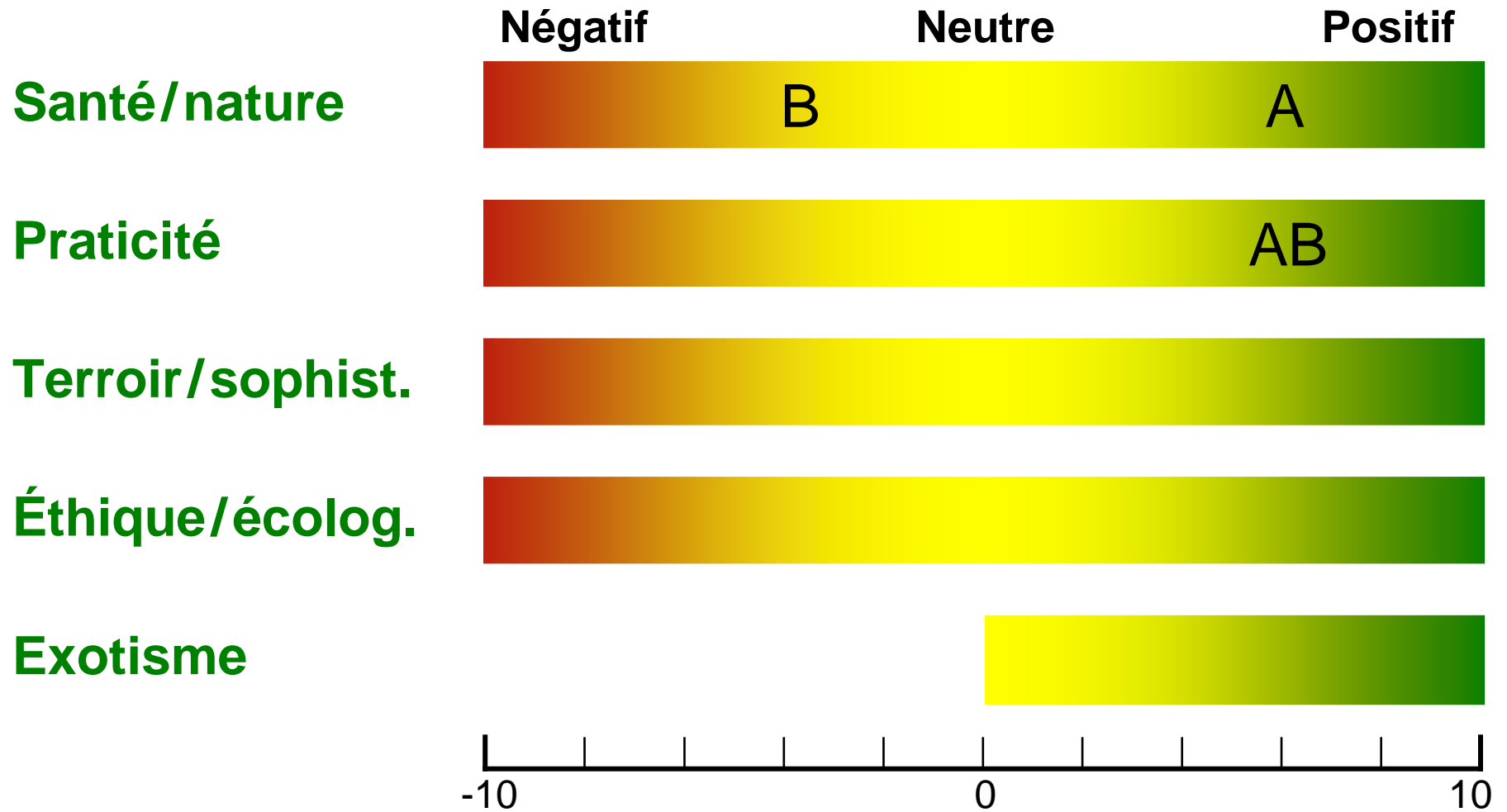
A : Biscuits Praeventia (Leclerc)

B : Galettes Rondeau



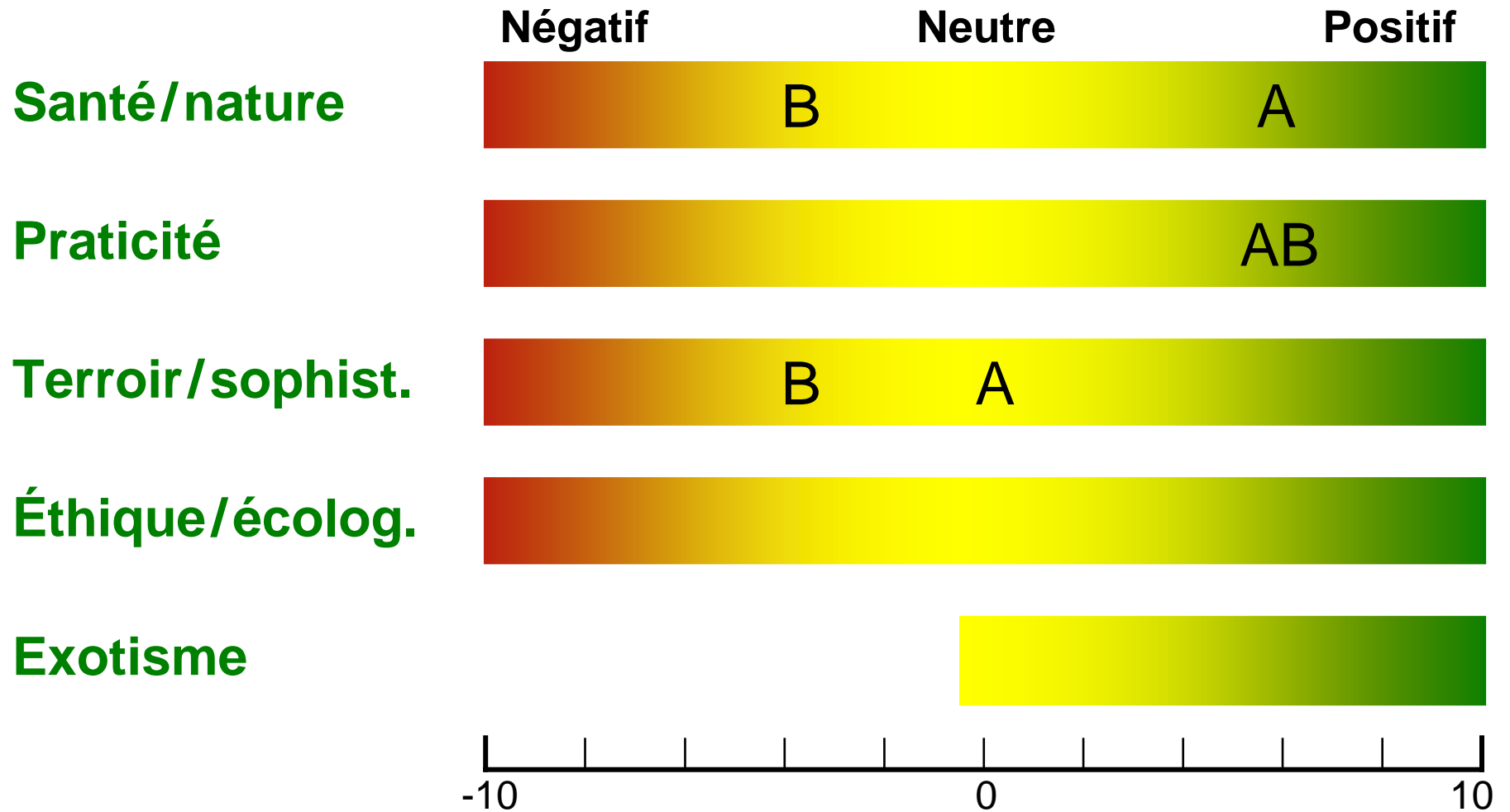
A : Biscuits Praeventia (Leclerc)

B : Galettes Rondeau



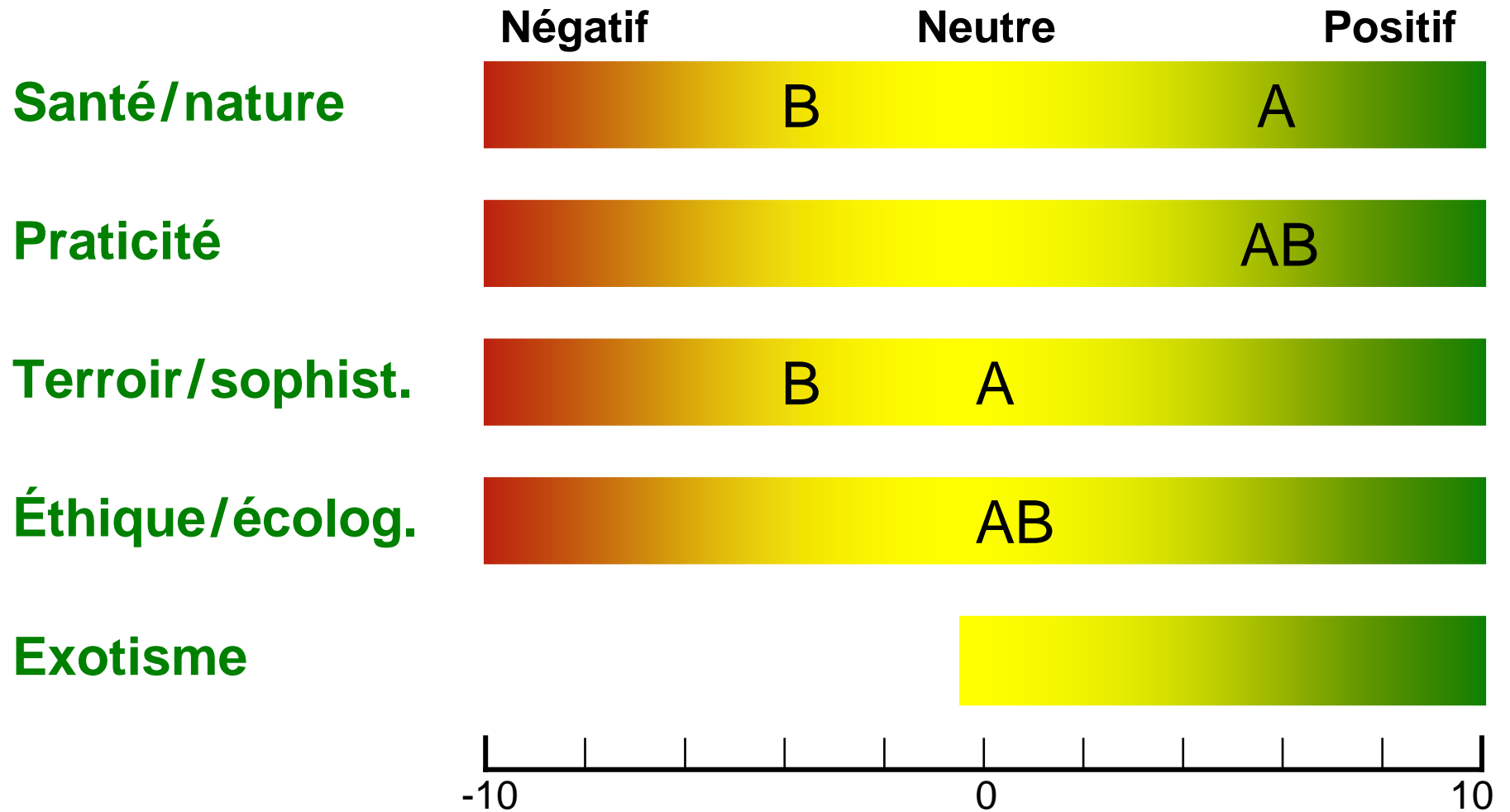
A : Biscuits Praeventia (Leclerc)

B : Galettes Rondeau



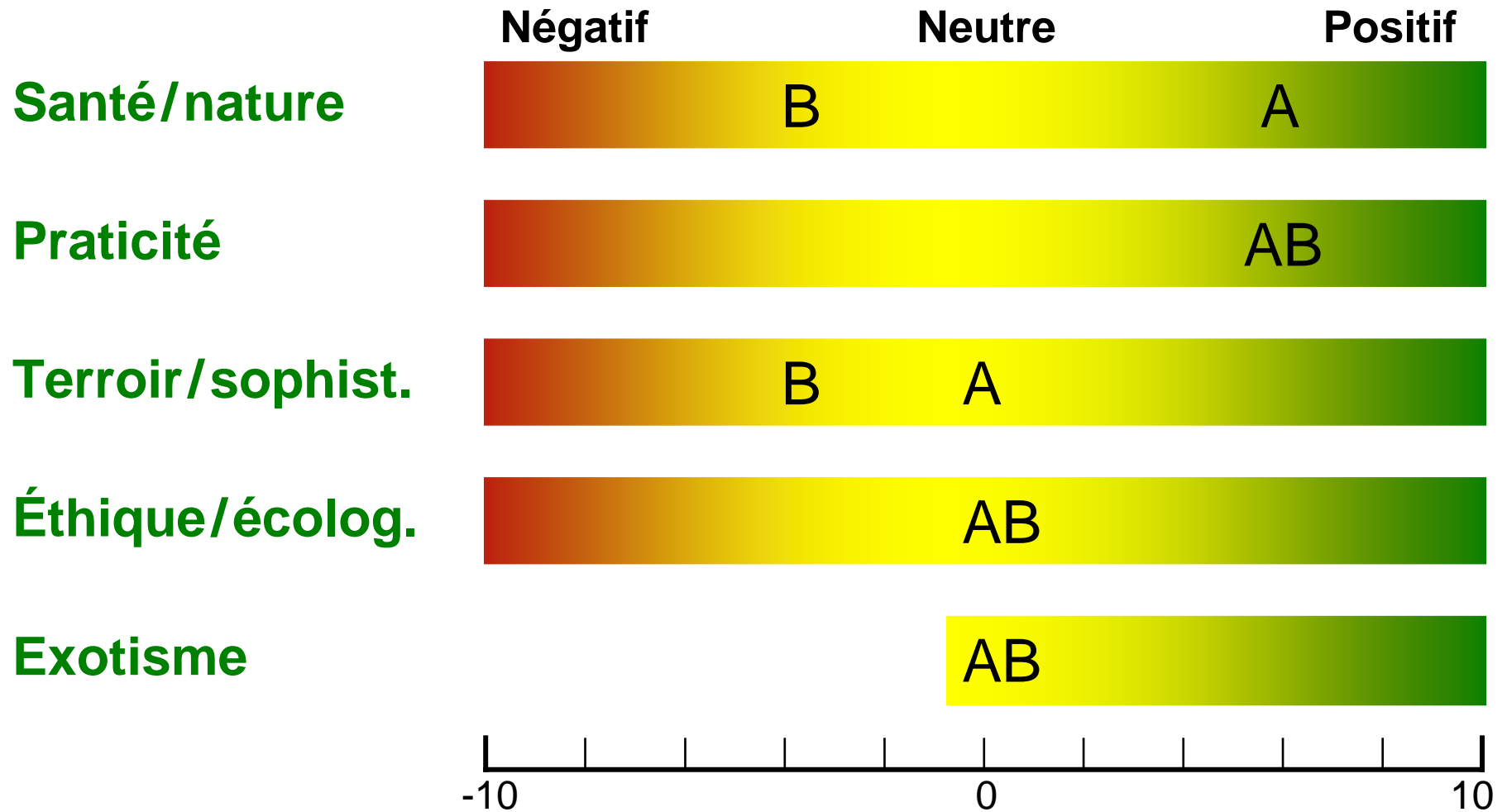
A : Biscuits Praeventia (Leclerc)

B : Galettes Rondeau



A : Biscuits Praeventia (Leclerc)

B : Galettes Rondeau






Cubes congelés de fines herbes Toppits



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation


Québec 



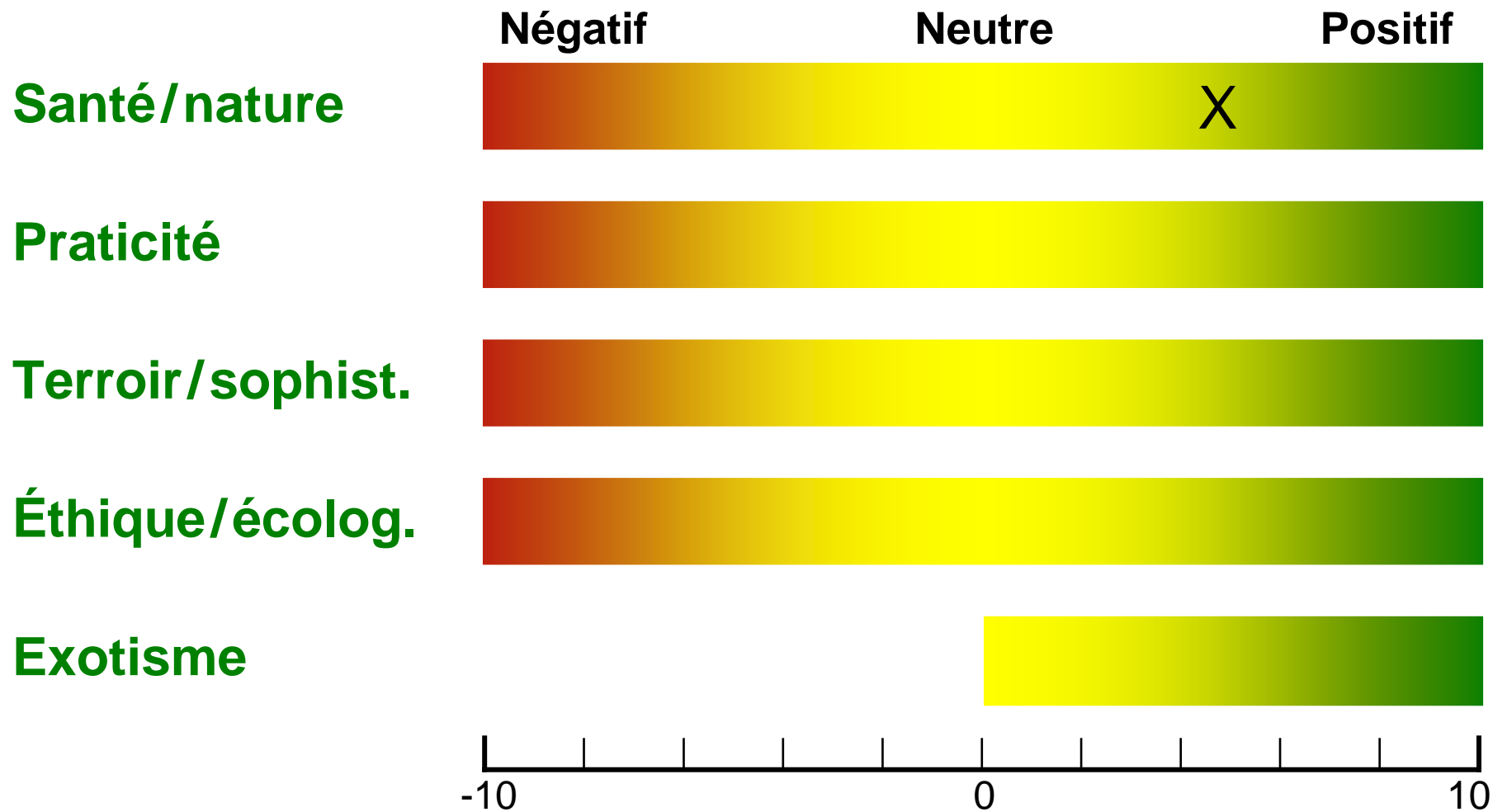
Cubes congelés de fines herbes Toppits



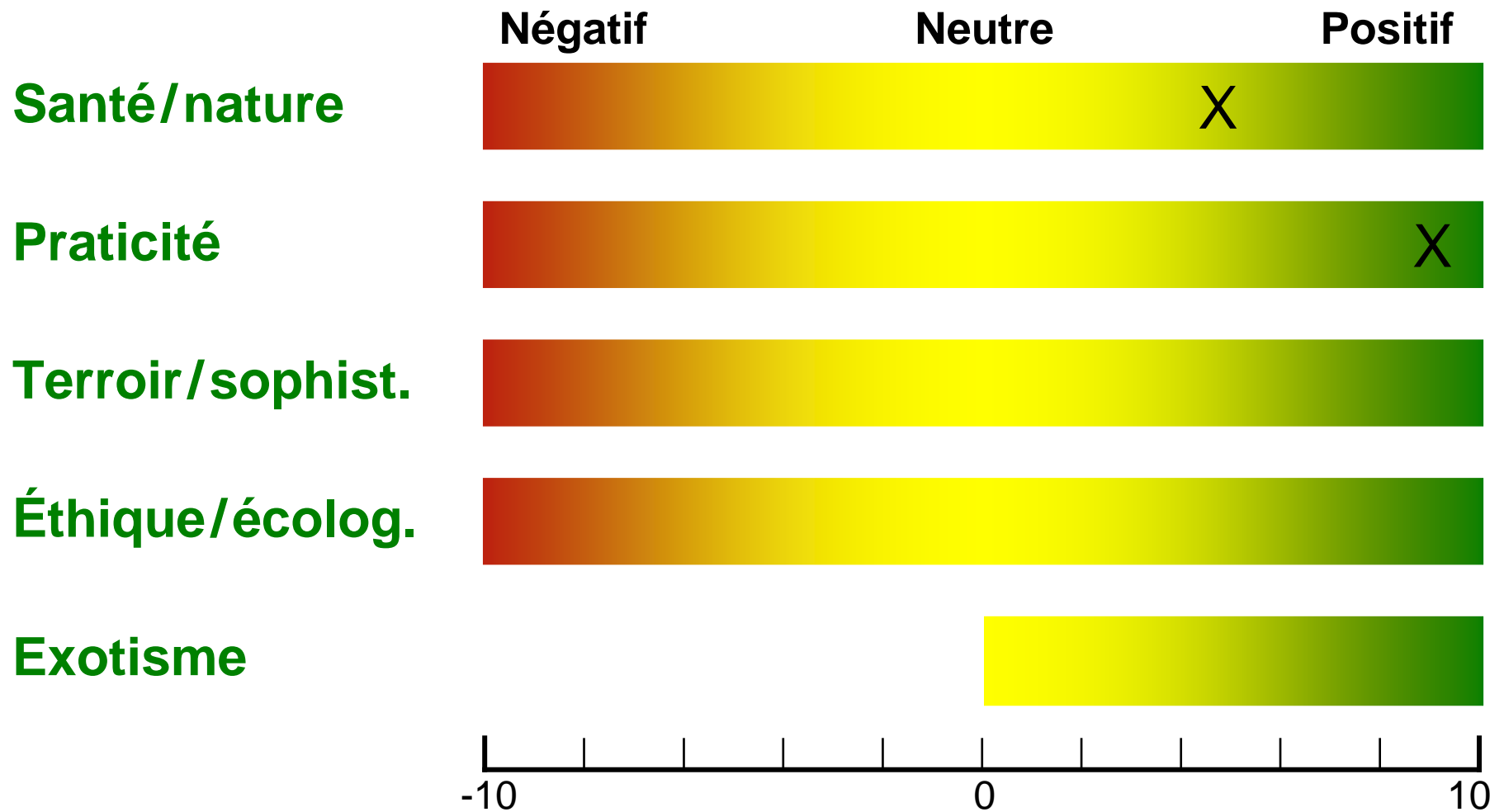
Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 

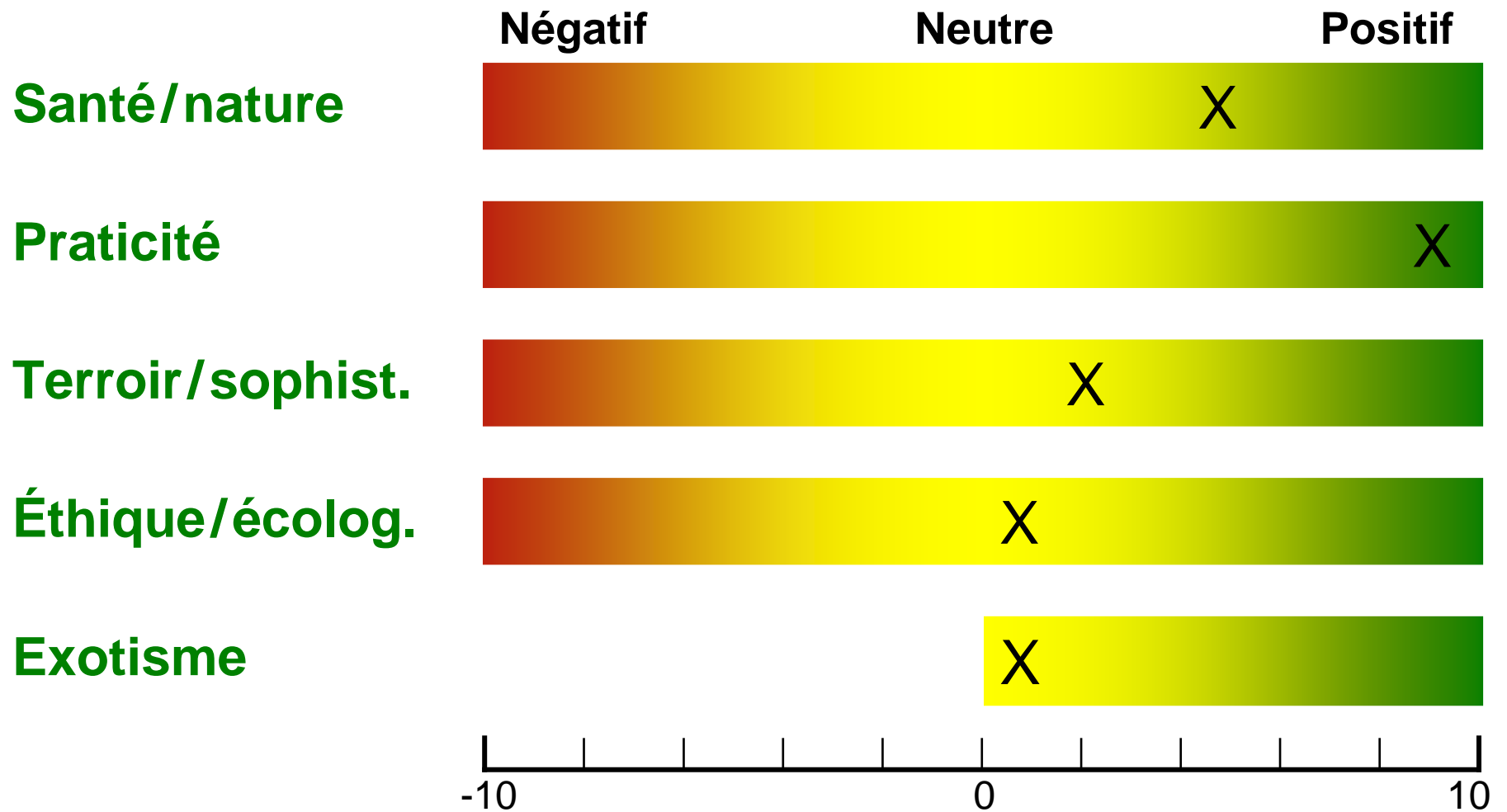
Cubes congelés de fines herbes Toppits



Cubes congelés de fines herbes Toppits



Cubes congelés de fines herbes Toppits






Mousses de betteraves et orange Jardinéo



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 

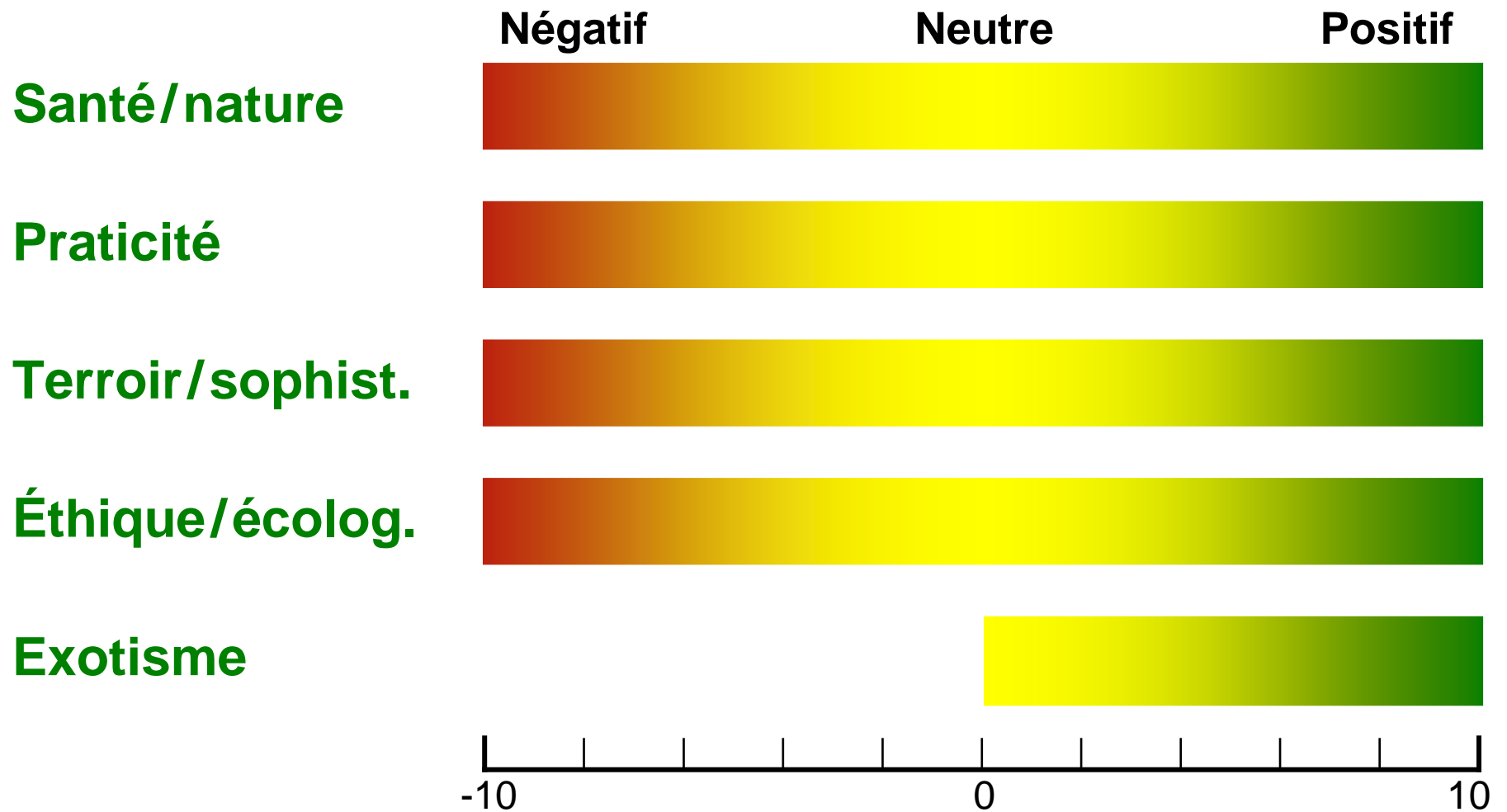


Mousses de betteraves et orange,
carottes et gingembre,
asperges et citron,
céleri-rave et muscade.



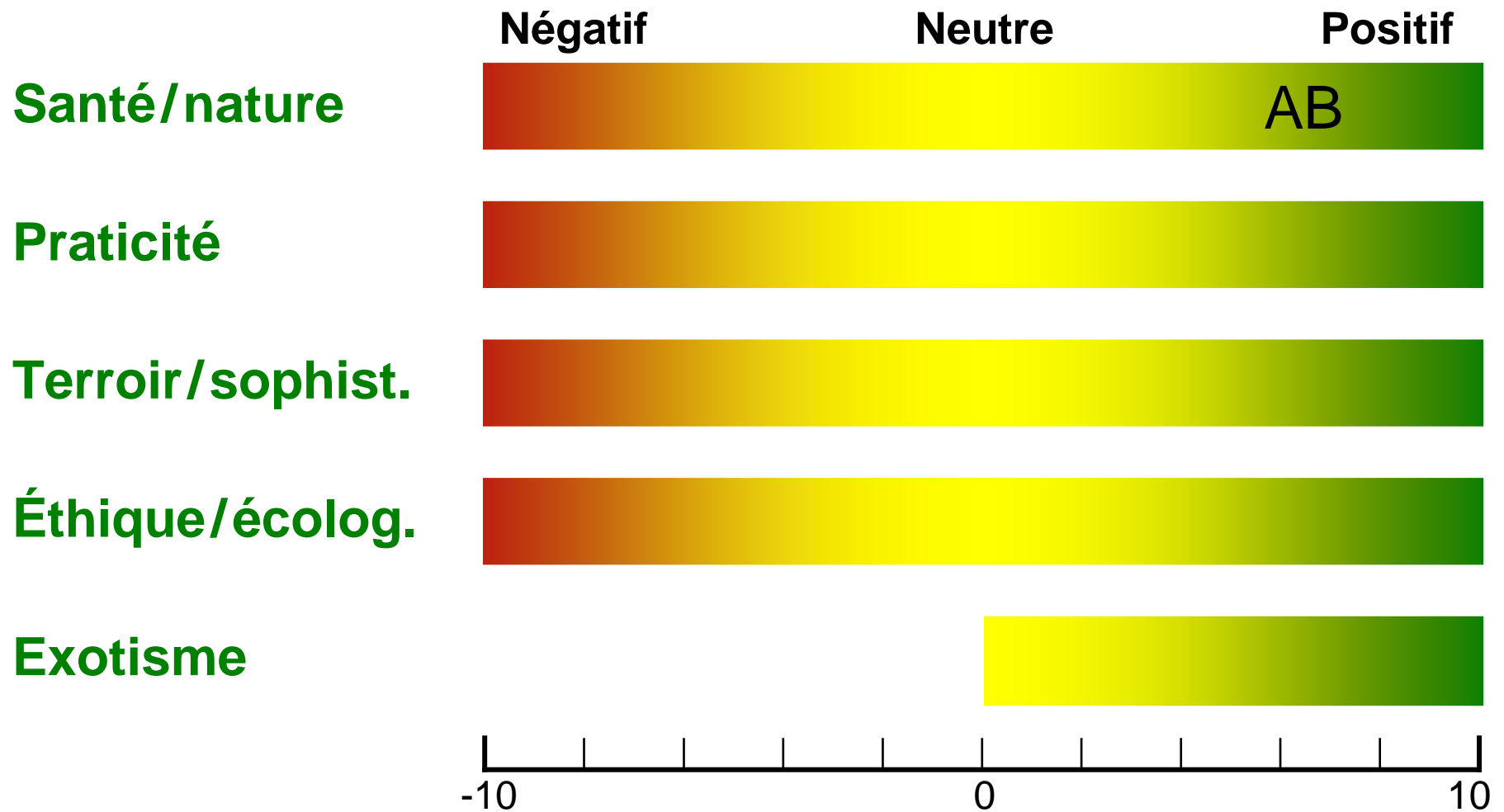
A : Mousse de betteraves Jardinéo

B : Purée de légumes maison

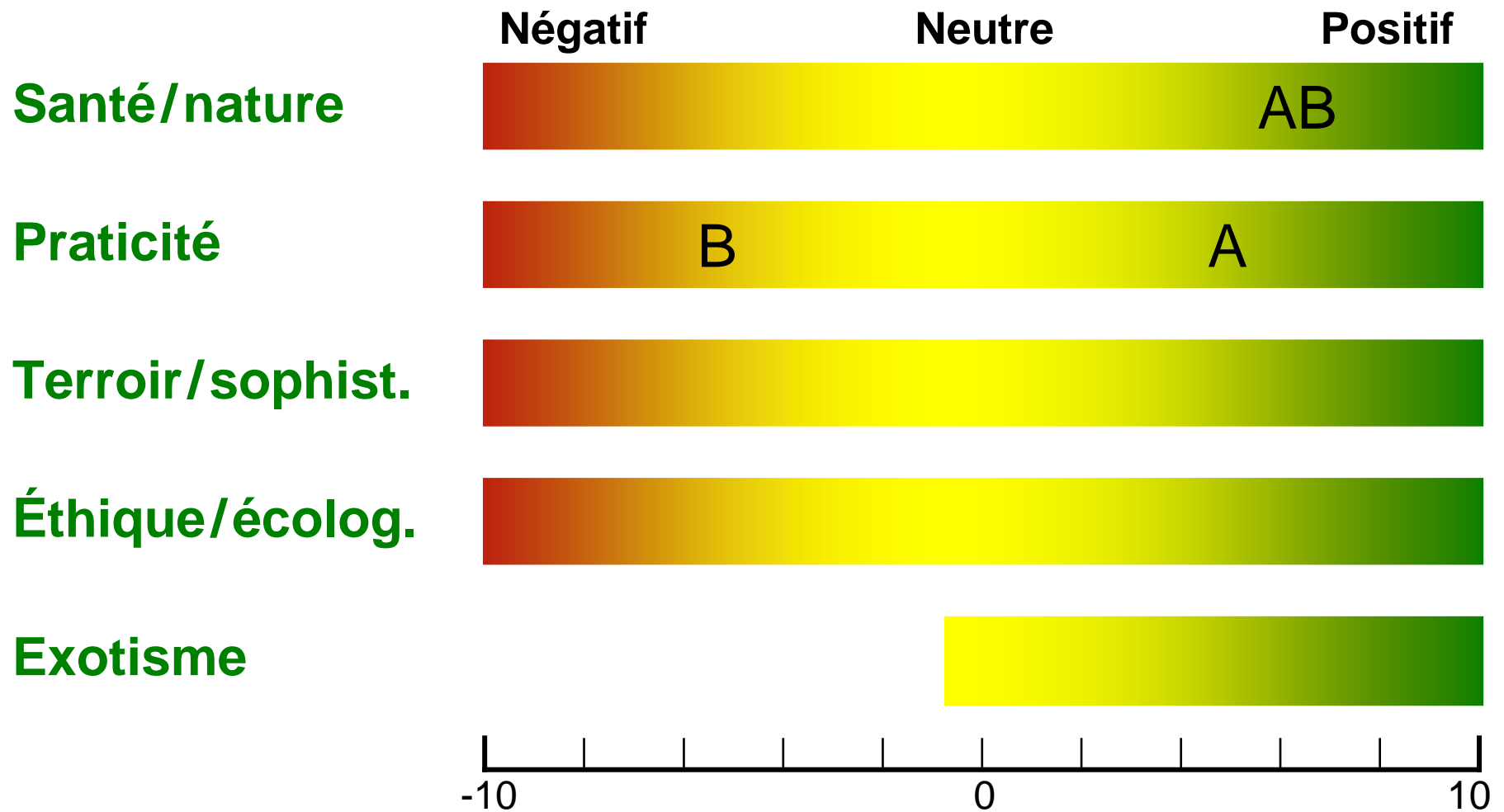


A : Mousse de betteraves Jardinéo

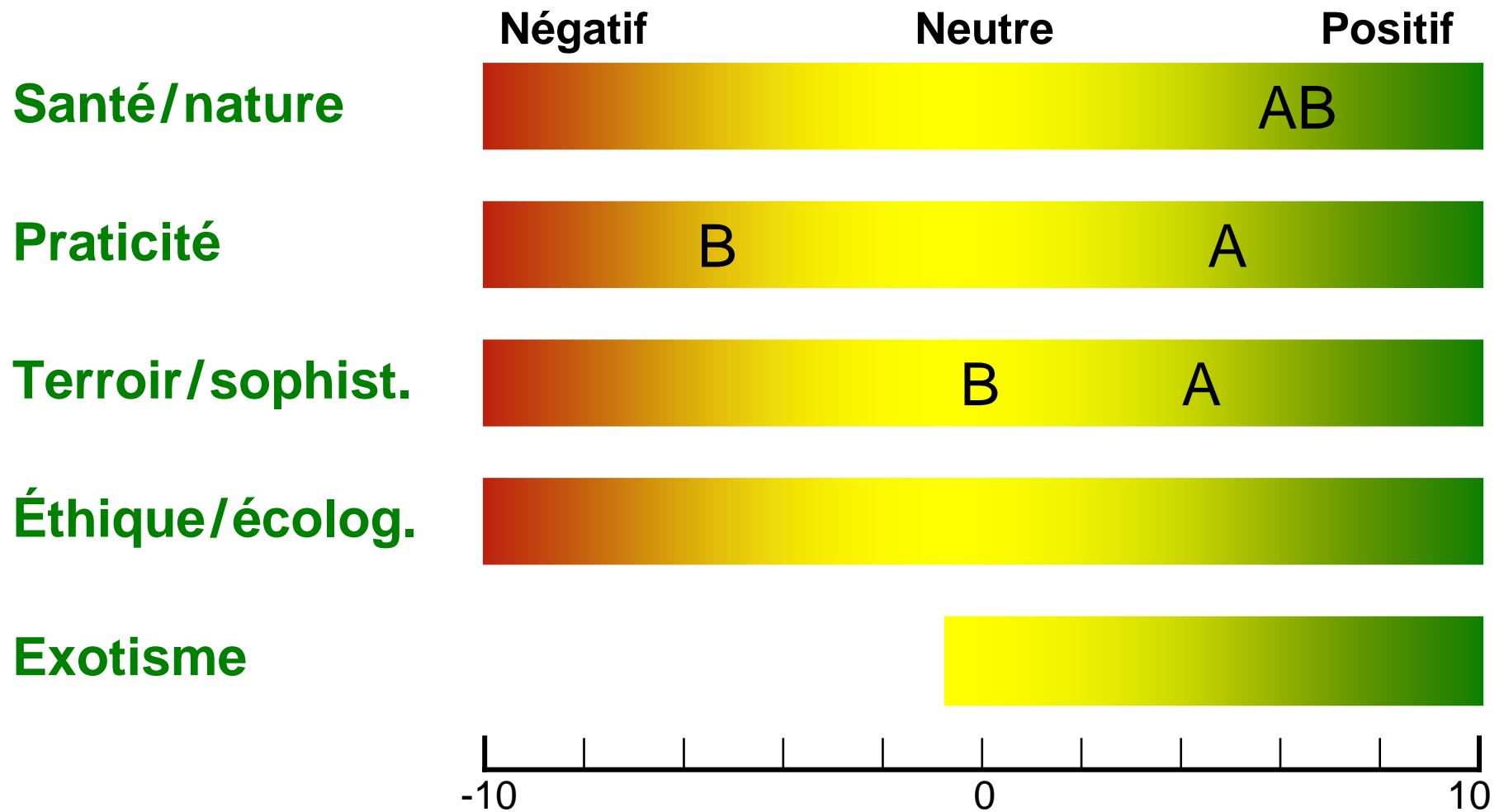
B : Purée de légumes maison



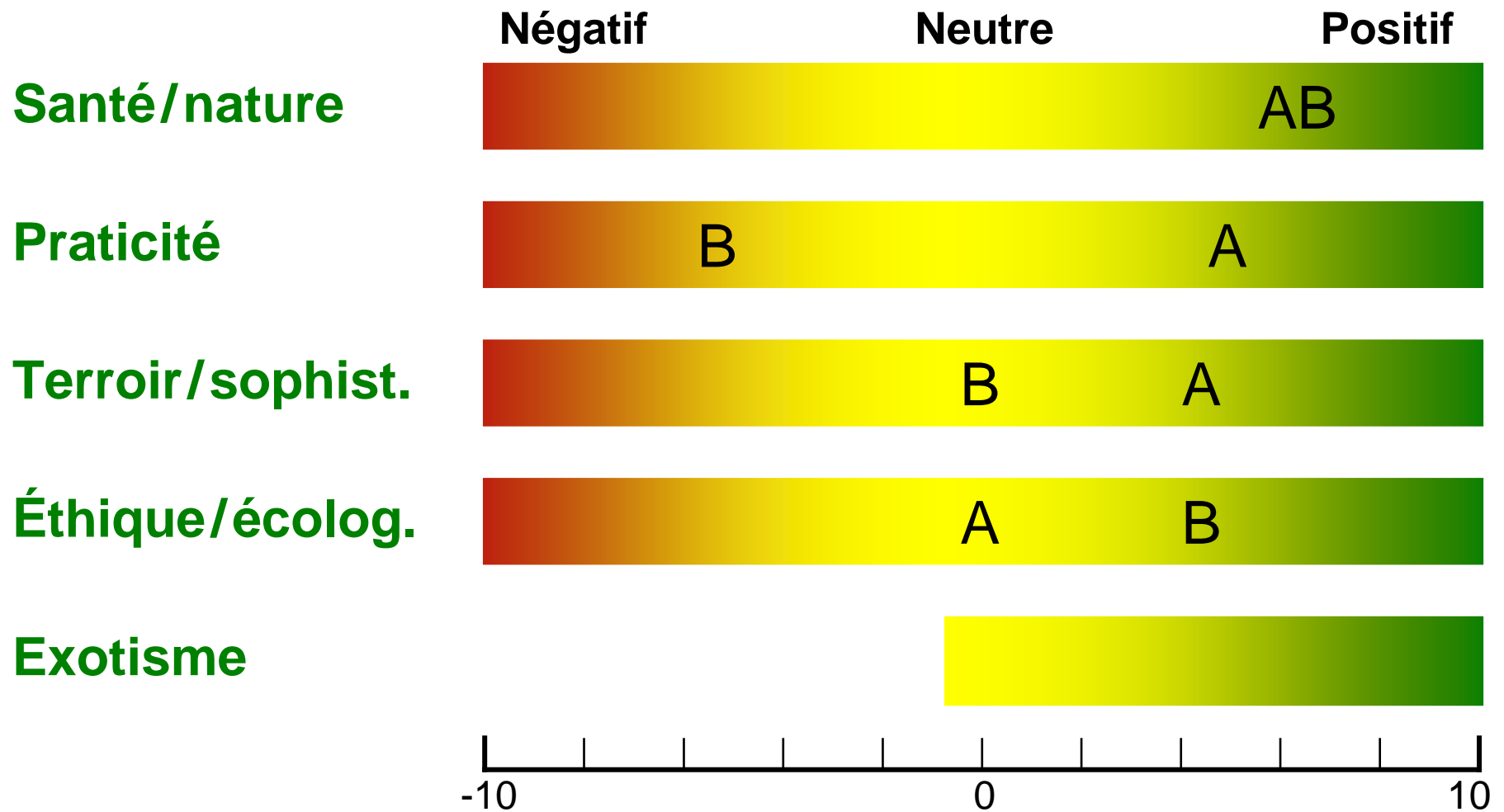
A : Mousse de betteraves Jardinéo
B : Purée de légumes maison



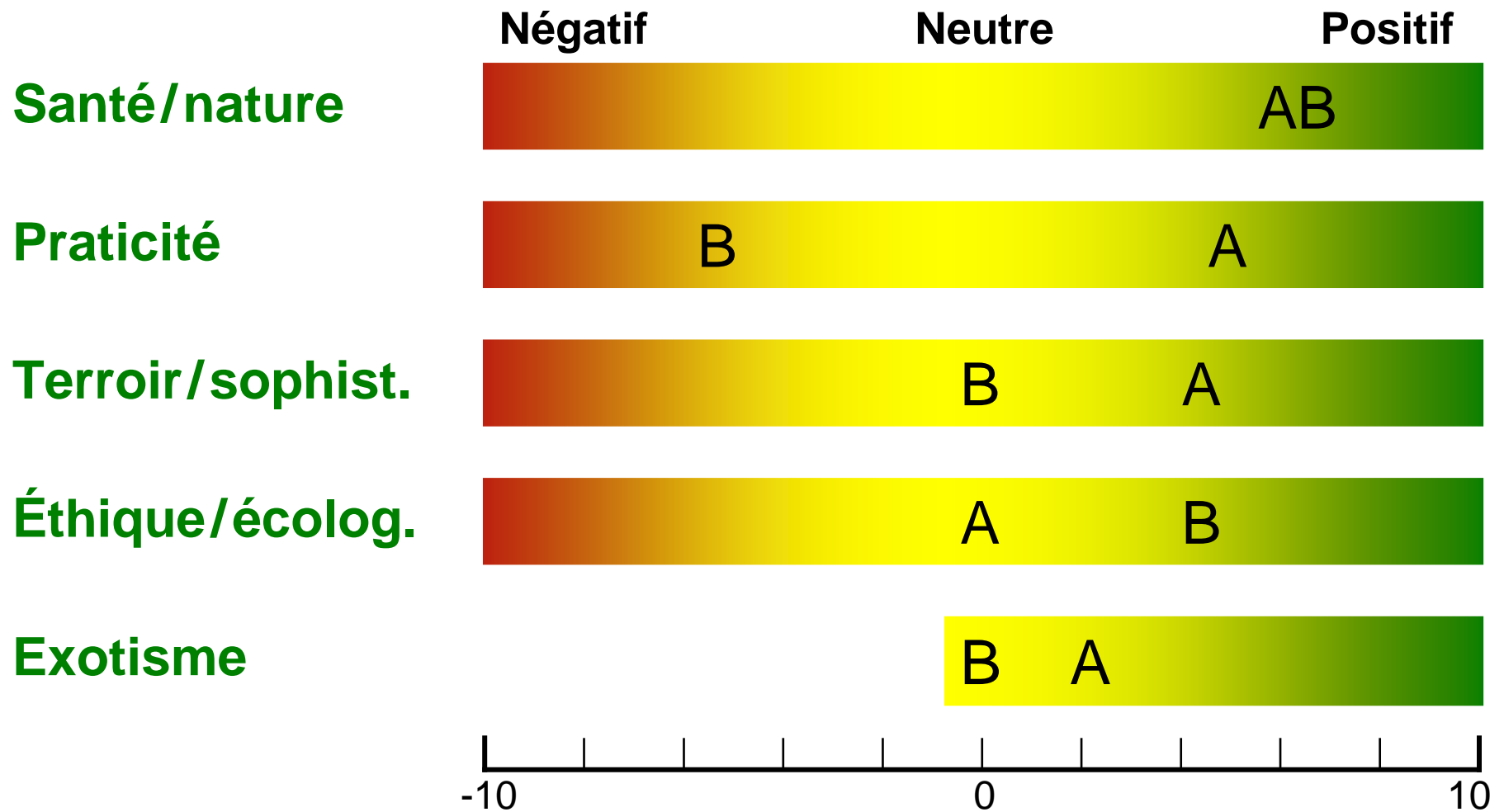
A : Mousse de betteraves Jardinéo
B : Purée de légumes maison



A : Mousse de betteraves Jardinéo
B : Purée de légumes maison



A : Mousse de betteraves Jardinéo
B : Purée de légumes maison





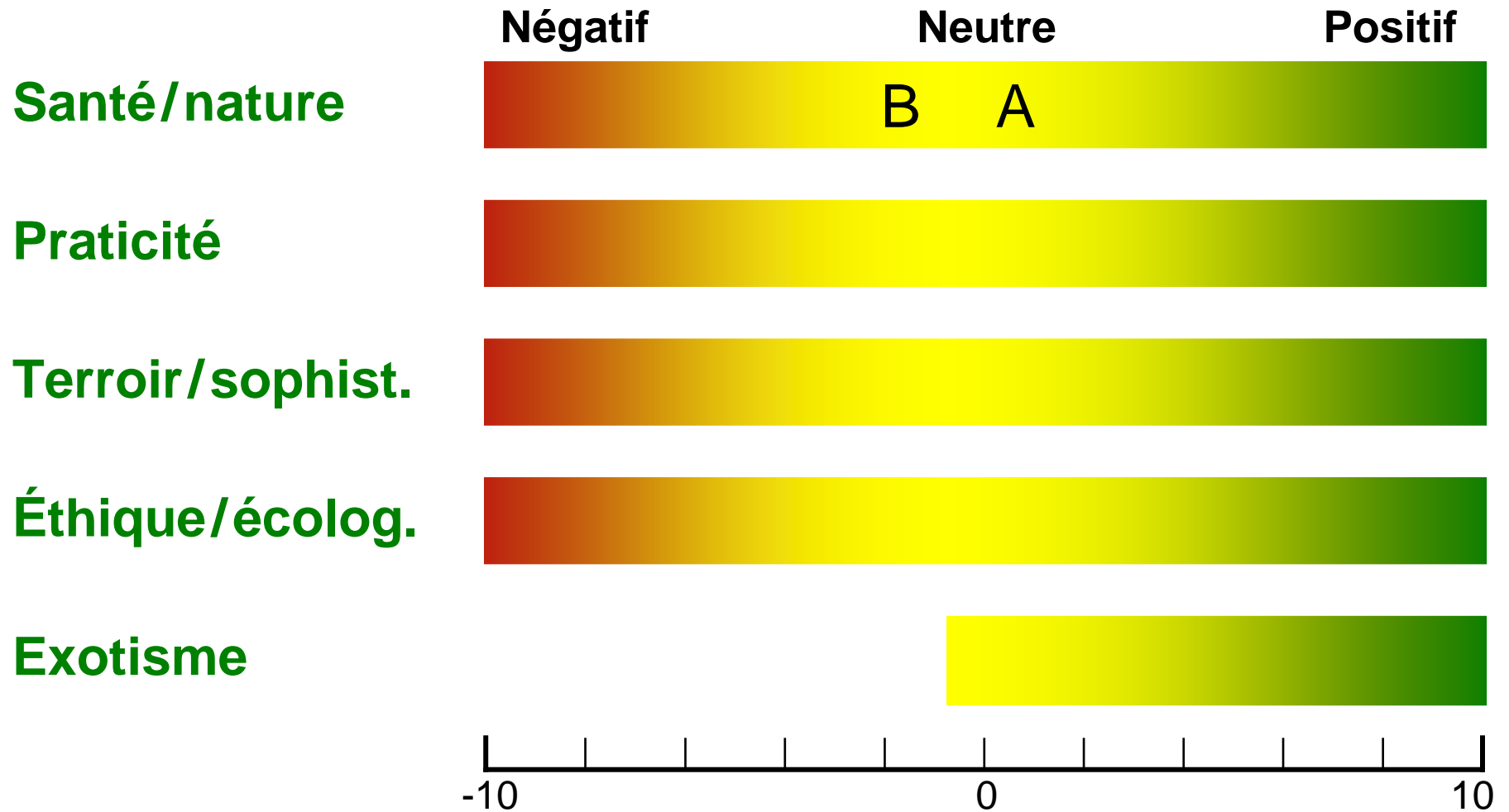
Saucisse Giroux et Saucisse IGA



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

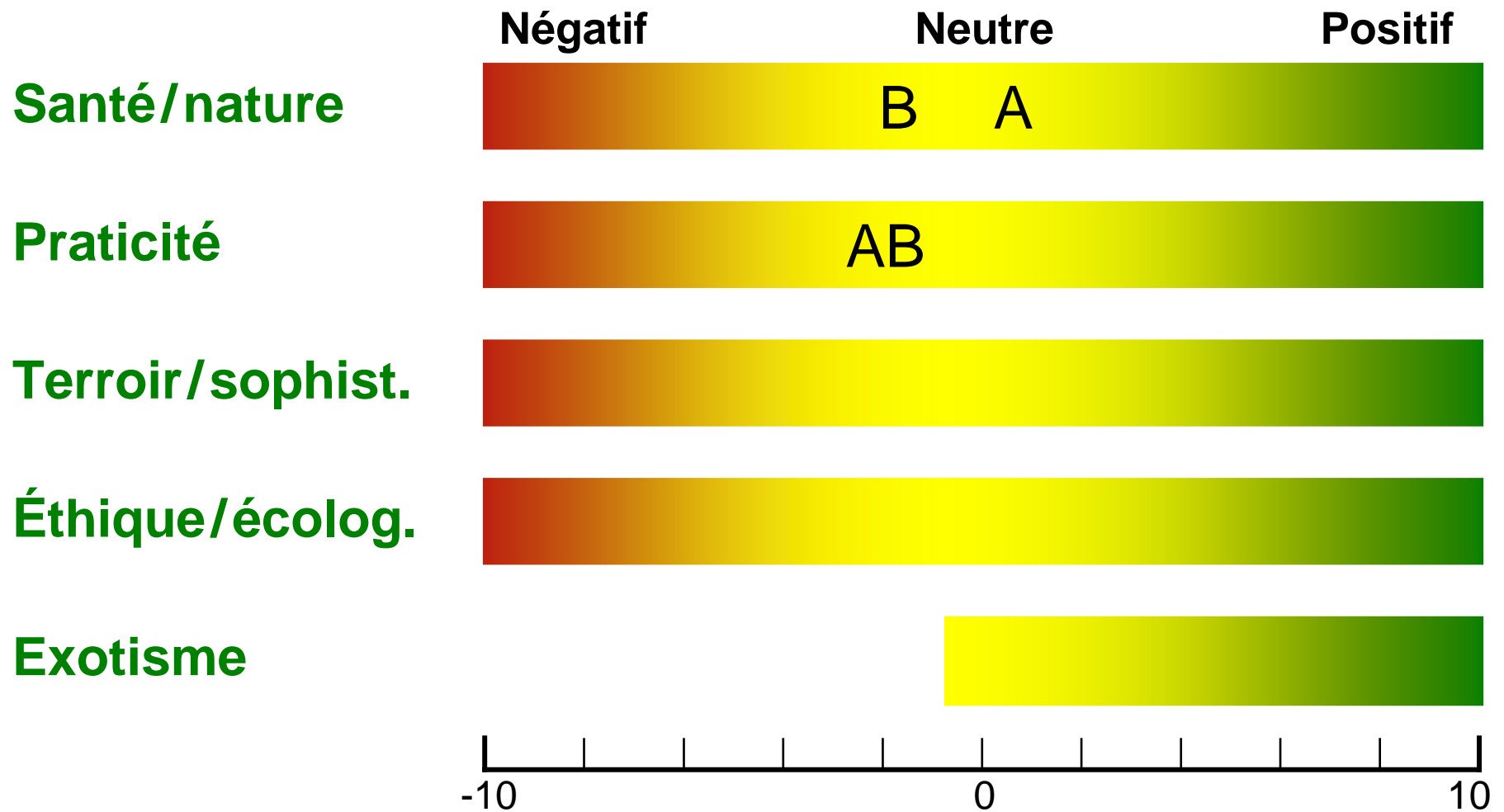
Québec

A : Saucisse Giroux
B : Saucisse-maison IGA



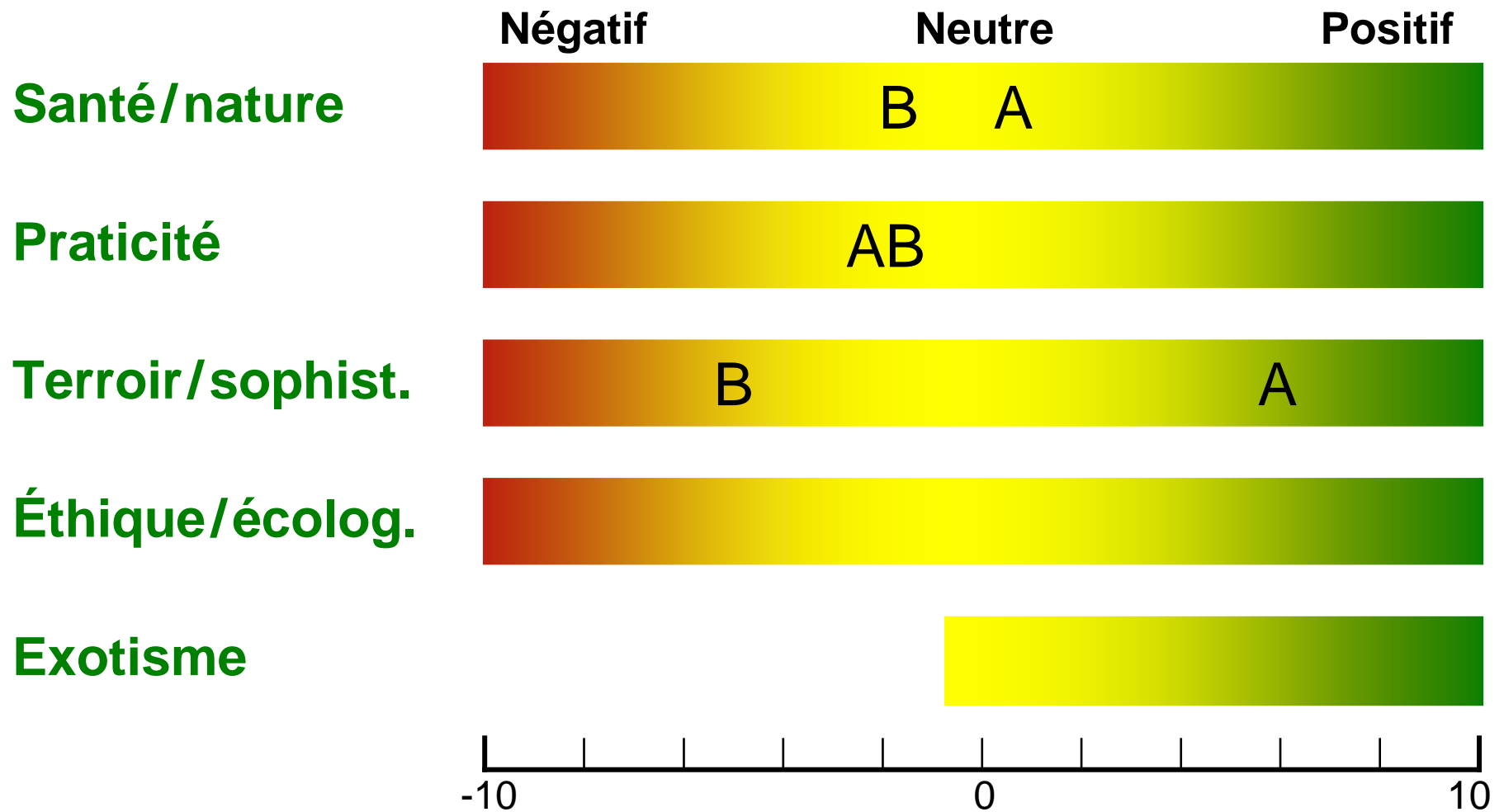
A : Saucisse Giroux

B : Saucisse-maison IGA



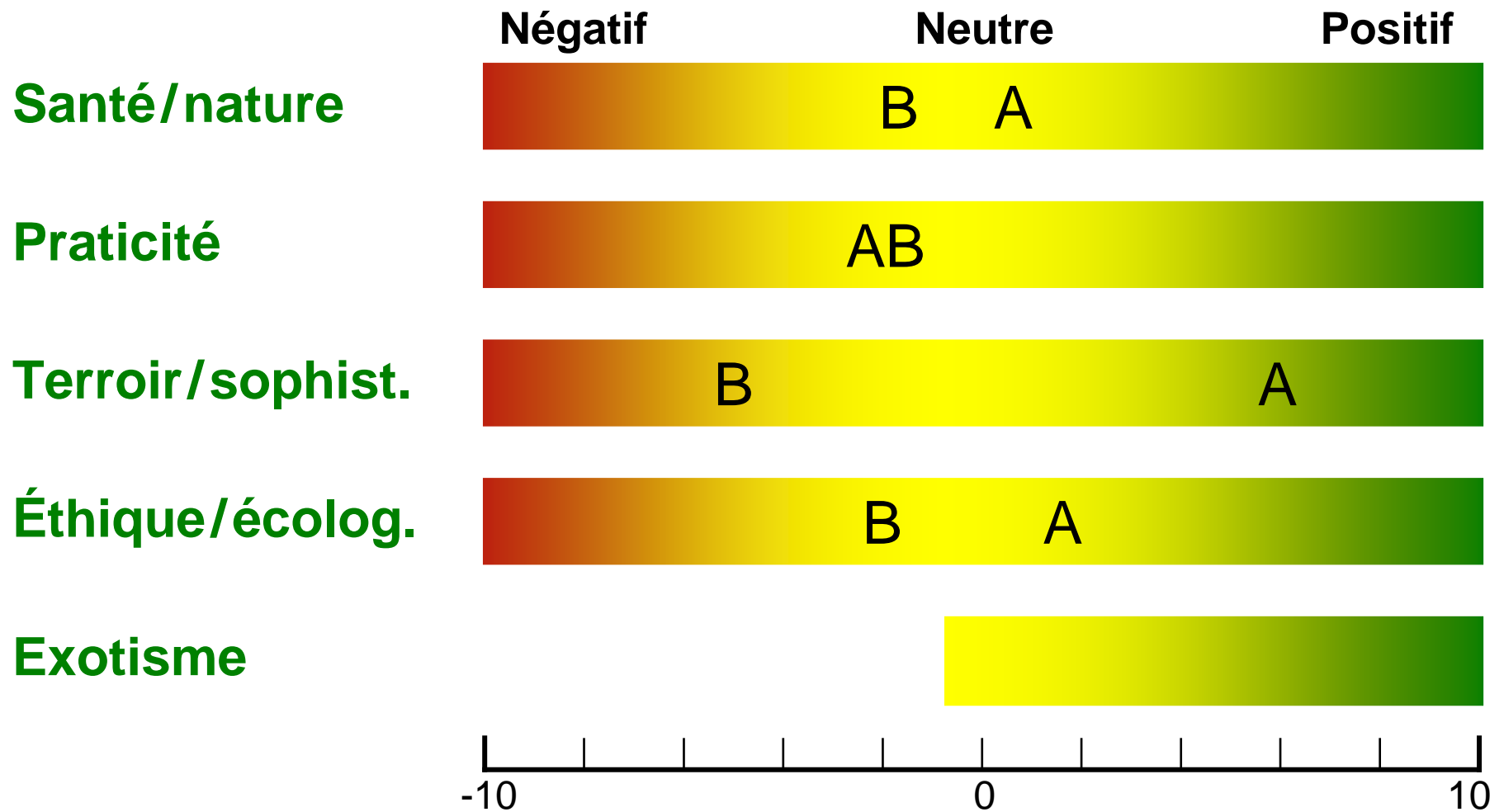
A : Saucisse Giroux

B : Saucisse-maison IGA



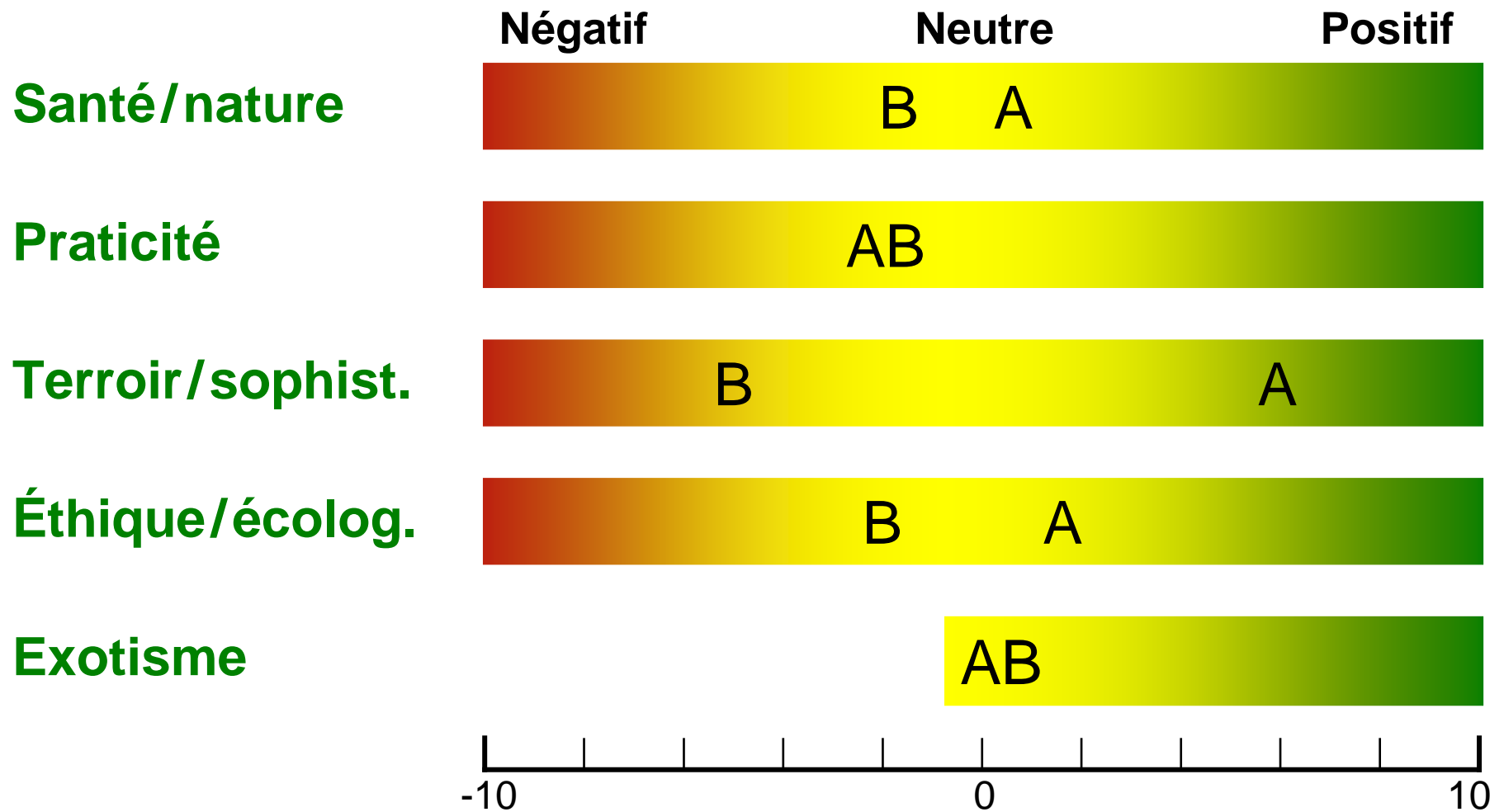
A : Saucisse Giroux

B : Saucisse-maison IGA



A : Saucisse Giroux

B : Saucisse-maison IGA






En conclusion...




Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 



Merci de votre attention!

Roger Lamontagne

Conseiller régional en transformation alimentaire

MAPAQ, Direction régionale de la Chaudière-Appalaches

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec 