

Je suis fermement persuadée que l'innovation est un facteur clé de succès pour les entreprises.

Dans un monde de plus en plus globalisé, il est essentiel de se nourrir du partage des expériences, de connaissances d'horizons variés et d'une ouverture sur le monde pour innover et rester compétitif. C'est pourquoi, nous avons lancé Food Tour sur notre territoire l'année dernière.

Ce projet unique et différenciant donne la part belle à la jeunesse, l'une des trois priorités de notre Présidente de Région aux côtés de l'emploi et des transitions. Cette priorité s'est déjà matérialisée par des actions fortes et Food Tour s'inscrit dans ce prolongement.

Food Tour valorise les regards croisés d'étudiants ligériens en mobilité internationale et d'étudiants étrangers en cursus en Pays de la Loire, sur les évolutions alimentaires à l'œuvre sur différents continents et embarque les entreprises à la découverte de nouvelles cultures, sources d'innovations pour imaginer une alimentation plus durable et préserver nos ressources.

Pour cette deuxième édition, des étudiants d'Oniris VetAgroBio et d'Audencia se sont prêtés au jeu et je les en remercie chaleureusement.

Lydie Bernard
3ème Vice-présidente du Conseil Régional
Présidente de la commission Agricultures, Agro-alimentaire, Alimentation, Forêt, Pêche et Mer



Avec Food Tour, embarquez pour un tour du monde des innovations alimentaires grâce aux étudiants !



Un produit existant à l'étranger peut devenir une innovation en France !
C'est fort de ce constat qu'est né Food Tour.

Food Tour est donc avant tout une démarche de veille originale et différenciante car participative et mobilisant le regard d'étudiants partis aux quatre coins du monde dans le cadre de leur cursus.

Pour cette deuxième édition, une vingtaine d'étudiants de l'école Oniris et de Audencia rapportent leurs trouvailles et leurs perceptions de différents horizons culinaires. Ils ramènent dans leurs bagages des pépites autour de thématiques plus libres, en fonction de leurs coups de cœur car l'inspiration se trouve à tous les coins de rue et nous saute aux yeux même quand on ne l'attend pas !

La compilation de ces découvertes inspirantes vous est proposée dans ce cahier d'innovations et au cours d'une journée d'inspiration ce 17 octobre 2024 à Oniris (Nantes).



PARTENAIRES

Technocampus
Alimentation



Être un acteur ressource au service de l'innovation, de la recherche et de la compétitivité de toutes les structures de l'agroalimentaire en Pays de la Loire pour une industrie agroalimentaire plus durable, telle est la mission du Technocampus Alimentation.

Créé par la Région des Pays de la Loire, le Technocampus Alimentation est animé par Solutions&co, l'agence de développement économique des Pays de la Loire. Il a vocation à favoriser, développer et accompagner l'innovation des entreprises du territoire tout en fédérant et animant une communauté d'acteurs travaillant sur les questions d'alimentation en Région.

Le Technocampus Alimentation met ainsi en place les conditions propices au développement des échanges et des collaborations entre différents univers (Recherche, Formation, Entreprises) pour stimuler le travail collectif et insuffler sur notre territoire une dynamique globale d'innovation de la filière. C'est dans ce contexte qu'est né Food Tour, un projet porté par le Technocampus Alimentation.

Ensemble, alimentons l'innovation !

Pour en savoir plus : technocampus-alimentation.fr

solutions & co

L'agence de développement économique



Au sein de l'agence de développement économique de la Région des Pays de la Loire, Solutions&Co, le Département Analyse & Prospective anticipe pour appuyer les orientations économiques et faciliter la prise de décision à travers trois missions ...

- Les Perspectives économiques et sociales : mieux comprendre le fonctionnement de la région et des territoires en réalisant des fiches filières, des analyses sur le contexte économique et les défis de demain ou encore en accompagnant la prise de décision par des approches cartographiques.
- L'intelligence économique : identifier des opportunités et des menaces grâce à une veille collaborative, la réalisation d'études et de benchmarks.
- La prospective : sans prédire le futur, cette démarche propose de mieux se préparer à l'avenir, en imaginant un ensemble de ruptures potentielles.

Vous pouvez retrouver les données et certaines analyses économiques produites par le département sur : www.paysdelaloire-eco.fr



Oniris VetAgroBio est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.

Les missions d'Oniris VetAgroBio sont de FORMER des docteurs vétérinaires, des ingénieurs et des techniciens supérieurs dans les domaines de l'alimentation et de la santé. L'excellence de la formation est garantie par la capacité d'Oniris VetAgroBio à EXPLORER le vivant au sein d'unités de recherche performantes, pour comprendre et soigner, et maîtriser les processus de production et de transformation des denrées alimentaires. L'innovation transfert est une préoccupation centrale de l'établissement pour répondre aux besoins et exigences des professionnels de l'alimentation et de la santé, ainsi que des consommateurs et de leurs attentes sociétales.

Pour en savoir plus : www.oniris-nantes.fr



Fondée en 1900, Audencia se positionne parmi les meilleures Ecoles de Management européennes. Première Ecole de Management en France à adhérer à l'initiative Global Compact des Nations Unies, également signataire de leurs Principes of Responsible Management Education, Audencia s'est très tôt engagée à former et accompagner des managers innovants et responsables, dotés de compétences hybrides, qui contribuent positivement aux grands enjeux auxquels nos organisations, nos sociétés et notre planète, sont confrontées.

Audencia propose des programmes en management et en communication allant du bachelor au doctorat.

Pour en savoir plus, consultez le site Internet : www.audencia.com et suivez-nous sur les réseaux sociaux : X (Twitter) : @audencia.

Papillote

Papillote est une agence nantaise d'innovation par le design, spécialisée dans l'accompagnement des projets « food ». Elle conseille depuis plus de 10 ans les acteurs de la filière alimentaire pour concevoir un produit juste, raconter une histoire riche de sens, ou faire vivre une expérience mémorable.

La diversité des sujets liés à l'alimentation l'emmène sur les terrains de...

- l'innovation alimentaire, pour imaginer les produits qui nous nourriront demain, ainsi que leurs modes d'achat et de consommation
- l'identité culinaire territoriale, pour redonner du sens au local et de l'attractivité à chacune des destinations à travers sa signature culinaire
- la tendance et la prospective sur des secteurs ciblés, pour inspirer et aider à anticiper
- la valorisation d'imaginaires, à travers la création culinaire ou graphique, pour déployer les belles initiatives

Pour parcourir les projets de l'agence et découvrir son univers : www.agence-papillote.com



LA BOITE À OUTILS DE L'EXPLORATEUR

1 ÉTUDIEZ LA THÉMATIQUE AVANT DE PARTIR EN EXPLORATION

Vous connaîtrez le périmètre du sujet et comprendrez ses enjeux. Vous cibleriez mieux vos observations une fois sur le terrain.

3 SORTEZ DES SENTIERS BATTUS, EXPLOREZ AUSSI LES CIRCUITS ALTERNATIFS

Des pépites peuvent se cacher au-delà des rayons d'un supermarché. Pensez aux échoppes de rue, restaurants, musées, fêtes locales, ...
Gardez les yeux ouverts et laissez-vous surprendre.

5 SOLLICITEZ LES LOCAUX, DIALOGUEZ, POSEZ DES QUESTIONS, ÉCOUTEZ LEURS HISTOIRES

Il n'y a pas de meilleure source d'information et de compréhension : collègues, amis, hôtes, commerçants, ...

2 ÉTUDIEZ VOTRE TERRAIN AVANT DE PARTIR EN EXPLORATION

Identifiez les « hot spot » à ne pas manquer : les lieux qui illustrent la culture locale, qui jouent le rôle de laboratoire de tendances.

4 OBSERVEZ LES GENS, SOYEZ ATTENTIFS AUX USAGES ET AUX RITUELS

Vous ne les comprendrez peut-être pas tout de suite, ni seul, mais vous comprendrez certains comportements au fil de votre séjour.

6 ÉVITEZ DE VOUS RETROUVER EN MAUVAISE POSTURE OU DE HEURTER VOTRE SUJET

Des pépites peuvent se cacher au-delà des rayons d'un supermarché. Pensez aux échoppes de rue, restaurants, musées, fêtes locales, ...
Gardez les yeux ouverts et laissez-vous surprendre.

7 DOCUMENTEZ, AU MAXIMUM SUR LE MOMENT. APRÈS, IL EST TROP TARD

Notez toutes vos impressions in situ, les infos sur l'environnement, sur le produit. Prenez des photos sous tous les angles. Assurez-vous, avant de partir, qu'elles sont exploitables.

10 ÉCHANGEZ ENTRE VOUS, COMPAREZ ET PRÉSENTEZ VOS DÉCOUVERTES

Pour rebondir sur vos explorations, rester dans une dynamique sur le sujet et inspirer les autres...
Trouvez un outil de compilation et de partage adapté.

8 TESTEZ LES PRODUITS, GOÛTEZ, CUISINEZ, ET DÉCORTIQUEZ VOTRE EXPÉRIENCE

L'expérience promise ne colle pas toujours à l'expérience réelle. L'important est votre analyse, qu'il faut aussi documenter (notes, photos...)

9 CONFRONTEZ VOS OBSERVATIONS TERRAIN AVEC DES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Creusez sur le fabricant, les recettes, les bénéfices, l'ampleur de la consommation, l'aventure humaine derrière l'innovation... Vous comprendrez davantage votre produit et enrichirez votre analyse.

11 FILTREZ VOTRE EXPLORATION AVEC LE PRISME DE L'INNOVATION « POSITIVE »

Une nouveauté n'est pas toujours une innovation vertueuse. Pour innover, l'idée est bien de faire mieux, de progresser vers un futur plus souhaitable.



SOMMAIRE

BELGIQUE



p. 11 à 43

ALLEMAGNE



p. 44 à 53

BRÉSIL



p. 54 à 71

BULGARIE



p. 72 à 81

CANADA



p. 98 à 107

ÉTATS-UNIS



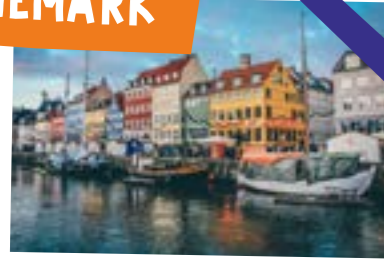
p. 108 à 113

SUISSE



p. 88 à 97

DANEMARK



p. 82 à 87

INDE



p. 114 à 119

LIBAN



p. 120 à 123

La promo #2 Food Tour



Pour aller plus loin...

p. 156-157



Découvrez la deuxième promotion d'étudiants Food Tour.
Ils viennent des écoles Audencia et Oniris. Ils sont curieux et ont envie de vous insuffler leur passion pour l'innovation au travers des explorations réalisées pendant leurs séjours à l'étranger.



LA BELGIQUE

Exploré de fond en comble par...

Camille Guittat
camille.guittat@oniris-nantes.fr

Lisa Lakhmes
lisa.lakhmes@oniris-nantes.fr



SINGULARITÉS ALIMENTAIRES

En Belgique, la norme est de n'avoir qu'un seul repas chaud par jour, généralement le dîner ou "souper". À midi, les Belges actifs optent souvent pour du pain avec des accompagnements rapides, pris en 15 minutes seulement. La consommation de viande, notamment de gibier, est plus importante. Cependant, l'offre de produits végétariens et végans dans les supermarchés belges est bien plus développée qu'en France et n'est pas séparée dans un rayon spécifique. Les repas ont tendance à être plus salés. Le déjeuner belge ressemble au petit-déjeuner français, avec le café et le pain comme éléments indispensables du matin. Le dîner est généralement froid, se composant souvent d'un sandwich et parfois accompagné de soupe. Le souper reste le seul repas chaud pour les actifs, comprenant généralement de la viande et des féculents.

Comment s'en inspirer ?

Les alternatives végans/végétariennes aux viandes pourraient se développer encore plus. Une meilleure accessibilité et visibilité de ces produits dans les supermarchés français, ainsi qu'une intégration plus cohérente dans les rayons traditionnels, pourraient encourager davantage de personnes à les essayer et à les adopter dans leur alimentation quotidienne.

#végan

BELGIQUE
Camille Guittat



BELGIQUE
Camille Guittat

PRODUITS PHARES ET IDENTITAIRES



FRITES BELGES

Les frites belges sont souvent cuites deux fois : d'abord à une température plus basse pour cuire l'intérieur, puis à une température plus élevée pour obtenir cette texture extérieure croustillante. Elles sont cuites dans de la graisse animale et non dans de l'huile végétale. Elles se mangent généralement en accompagnement lors des repas principaux ou en tant que snack.



GAUFRES DE LIÈGE

Ces gaufres sucrées et moelleuses sont souvent dégustées comme dessert ou comme en-cas gourmand lors d'une pause café ou thé. On les trouve facilement dans les stands de marché, les boulangeries ou les cafés. Elles sont souvent servies chaudes et agrémentées de sucre perlé. Il ne faut pas les confondre avec les gaufres de Bruxelles, rectangulaires, sans morceaux de sucre et souvent accompagnées de chantilly ou de n'importe quel autre topping.



CHOCOLAT

Les Belges le consomment généralement comme friandise à tout moment de la journée, mais il est également présent lors des occasions spéciales (Pâques, Noël...). Fabriqué avec des ingrédients de haute qualité, le chocolat belge est souvent dégusté seul ou utilisé comme ingrédient dans diverses pâtisseries et desserts. En effet, il n'existe pas de chocolat à pâtisser en Belgique.



SINGULARITÉS ALIMENTAIRES

Il n'est pas rare de trouver dans chaque ville une friterie ambulante, un food truck spécialisé dans les frites et burgers. Les Belges raffolent des frites et en ont fait une religion, en consommant minimum une fois par semaine pour beaucoup d'entre eux. Ils les mangent aussi bien nature qu'accompagnées de toutes sortes de sauces : ketchup, cheddar, mayo, etc.

Comment s'en inspirer ?

On pourrait retrouver des food trucks spécialisés dans un plat national français. En hiver, on pourrait par exemple avoir des food trucks à raclettes qui se déplaceraient dans les villes.



ELLA'S KITCHEN



BELGIQUE
Camille Guittat

DESCRIPTIF PRODUIT

Description : Il s'agit de Finger food/snack à destination des très jeunes enfants (7 mois et plus). Le produit est issu de l'agriculture biologique.

Catégorie : Snack

Fabricant : Ella's Kitchen

Marque : Ella's Kitchen

Prix/positionnement : 1,96 €/16gr. Produit haut de gamme (babyfood bio)

Type d'emballage : Emballage plastique

Format : Format individuel: sachet de 16g

Canal de vente : Supermarché, magasins bio

Lien web : <https://fr.ellaskitchen.be/produits/b%C3%A2tonnets-de-ma%C3%AFs-%C3%A0-la-p%C3%A4che-et-%C3%A0-la-banane>

Date et lieu de découverte : Le 2 février 2024, Colryut Rochefort et le 27 avril 2024, Delhaize Louvain La Neuve

ingrédients

Pêches séchées biologiques

8%

et charge plus de bonnes choses

72% Farine de maïs biologique | 15% Huile de tournesol biologique | 8% Pêches séchées biologiques | 5% Bananes séchées biologiques | <13% Pommes séchées biologiques | Thiamine* (vitamine B1)

*à titre pur de certification biologique | *à titre pur de certification bio

nutrition		
Values Types	Par 100 g	Par paquet
Energie	179kJ 42kcal	28kJ 7kcal
Matières grasses	13.2g	0.2g
Acides gras saturés	1.5g	<0.3g
Glucides	62.5g	0.9g
Sucre	8.7g	<0.3g
Fibres alimentaires	4.4g	<0.5g
Protéine	6.3g	<0.5g
Sel	<0.01g	<0.01g

bonjour, je suis pêche bio + bâtonnets de maïs banane 16g
Je suis un amuse-gueule amusant et savoureux, fait pour jouer et apprendre, avec moins de ravage.



#praticité
#BIO

BELGIQUE
Camille Guittat

ELLA'S KITCHEN

Petit déjeuner

Snack

Plat principal

Dessert



ELLA'S KITCHEN



USAGE DE CONSOMMATION

Moment/lieu

Au domicile lors des repas : en plat principal ou en dessert. En snacks.

Cible

Bébés de 4 à 9 mois.

Recommandation de conservation/préparation

À conserver dans un endroit frais et sec

Pas de préparation nécessaire.

Conseils de dégustation: « Nous encourageons tous les petits à jouer avec leur nourriture ! Parce que nous savons que lorsqu'ils jouent, explorent et s'amuse avec la nourriture en utilisant tous leurs sens, ils sont plus disposés à essayer de nouveaux aliments... et apprennent même à les aimer !. » <https://fr.ellaskitchen.be/eat-play-love>

Description sensorielle

Liquide ———▶ Solide Froid ———▶ Chaud

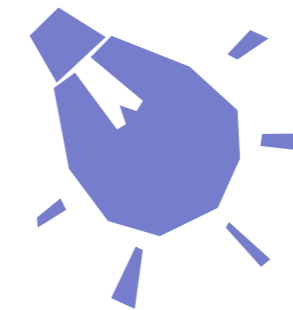
Salé Sucré Amer Acide Umami

Texture : Texture croquante et croustillante.

BELGIQUE
Camille Guittat



BELGIQUE
Camille Guittat



ELLA'S KITCHEN

DÉCRYPTAGE

En quoi ce produit est-il innovant ?

Le produit est fabriqué à partir d'ingrédients biologiques, ce qui répond à la demande croissante des consommateurs pour des aliments plus naturels et sans produits chimiques. La combinaison de la pêche et de la banane est inhabituelle pour une collation pour bébés, ce qui peut aider à éduquer les papilles gustatives des tout-petits vers une plus grande variété de saveurs et de textures dès leur plus jeune âge. Les bâtonnets sont conçus pour être facilement tenus par les petites mains des bébés et ont une texture adaptée à leurs besoins de mastication en développement.

Expérience vécue VS promesse

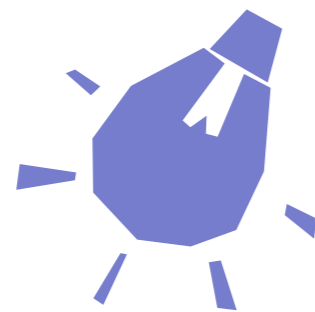
N'étant pas la cible principale, il est difficile d'évaluer l'expérience d'un enfant de 7 mois. Cependant, les snacks (bâtonnets et « pop-corn ») peuvent tout à fait être consommés comme collation ou comme alternative aux biscuits apéritif. Leur texture croustillante se rapproche des « Curly » et le goût est fidèle à ce qui est annoncé.

Comment s'en inspirer ?

Des recettes françaises pourraient être adaptées au format « gourdes » ou « sticks » en utilisant des produits locaux et biologiques, en veillant à respecter la saisonnalité des fruits et légumes pour une fraîcheur maximale et une empreinte carbone réduite. Il serait possible de mettre l'accent sur des textures innovantes.



SMOOTH



BELGIQUE
Camille Guittat



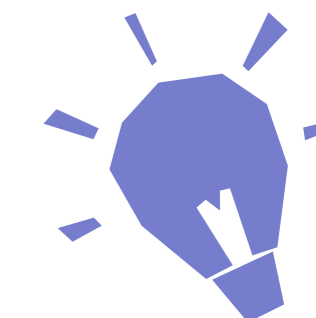
#régimespécifique
#végan

DESCRIPTIF PRODUIT

- Description :** Ce fromage est appelé « tartinable végétal ». Il existe plusieurs déclinaisons : échalote & ciboulette; olive & origan; poivre & 5 baies et ail. Fromage à base de noix de cajou issues du commerce équitable, fromage fabriqué en Belgique et bio.
- Catégorie :** Condiment
- Fabricant :** Nature Snacks
- Marque :** Smooth
- Prix/positionnement :** 4 euros le pot de 150g. Milieu de gamme concernant les fromages végans mais haute de gamme sur l'ensemble du rayon fromagerie.
- Type d'emballage :** Pot en plastique entouré de carton
- Format :** Pot de 150g
- Canal de vente :** Supermarchés bio, site internet de la marque
- Lien web :** <https://nature-snacks.bio/fr/produits/smooth-tartinable-ciboulette-echalote-bio-150g/>
- Date et lieu de découverte :** Le 16 mars 2024, Biocap, Marche en Famenne.

BELGIQUE
Camille Guittat

SMOOTH



SMOOTH



BELGIQUE
Camille Guittat



USAGE DE CONSOMMATION

Moment/lieu

Lors des repas au moment du fromage, ou beaucoup en tartenable sur du pain lors de la restauration hors domicile. En lien avec les habitudes de consommation lors de la pause méridienne.

Cible

Intolérant au lactose.

Recommandation de conservation/préparation

À conserver au frais

Description sensorielle

Liquide ———▶ Solide Froid ———▶ Chaud

Salé Sucré Amer Acide Umami

Texture : Texture assez onctueuse, presque mousseuse.



BELGIQUE
Camille Guittat



SMOOTH

DÉCRYPTAGE

En quoi ce produit est-il innovant ?

Ce produit est innovant car il est végétal, donc sans produit laitier, et également sans gluten, reproduisant parfaitement la texture des fromages à tartiner type « Boursin ». Il existe une gamme de plusieurs saveurs permettant aux clients de choisir leur fromage préféré. L'ingrédient utilisé est de la purée de noix de cajou. Il existe également des fromages végétalins en tranches du type « cheddar ».

Expérience vécue VS promesse

J'ai goûté uniquement la saveur « échalote & ciboulette ». Le goût du fromage correspondait à mes attentes : on ne sent pas spécialement la noix de cajou.

La texture est également agréable, même si elle est un peu moins « lisse » que celle de certains fromages à tartiner traditionnels.

Comment s'en inspirer ?

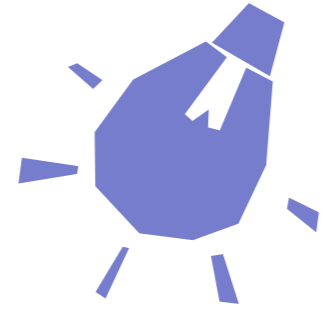
Toutefois, la noix de cajou est un produit importé d'Afrique, donc l'impact environnemental de cette alternative végétale par rapport au fromage traditionnel n'est pas si faible. Il serait possible de mettre l'accent sur des textures innovantes.



SAUCE RICHE



#personnalisation
#praticité



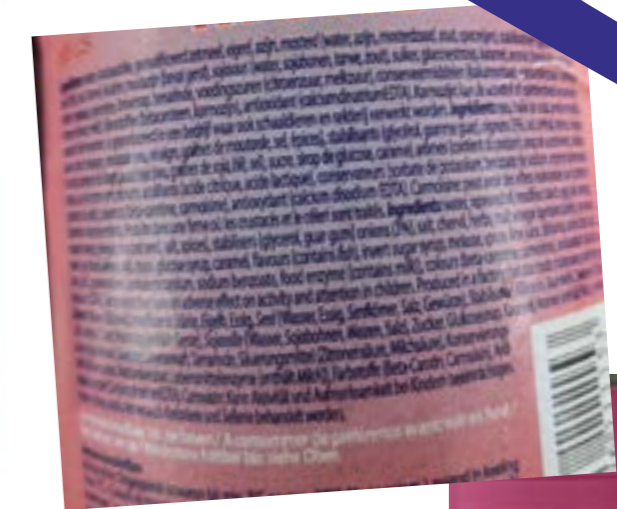
BELGIQUE
Camille Guittat

DESCRIPTIF PRODUIT

- Description :** La sauce Riche est une sauce tartare à base d'oignons frais, d'épices, de jus de citron vert et de canneberges.
- Catégorie :** Condiment
- Fabricant :** La William
- Marque :** La William
- Prix/positionnement :** 4 euros les 300 ml dans le pot en plastique. Prix aligné sur les autres sauces de milieu de gamme : mayonnaise, tartare, au poivre ...
- Type d'emballage :** Pot en verre ou en plastique
- Format :** 280 ou 300 ml
- Canal de vente :** Supermarchés, friteries, sandwicheries
- Lien web :** <https://lawilliam.be/fr/saus/riche-2/>
- Date et lieu de découverte :** Le 5 mars 2024, Hypermarché Carrefour, Marche en Famenne.

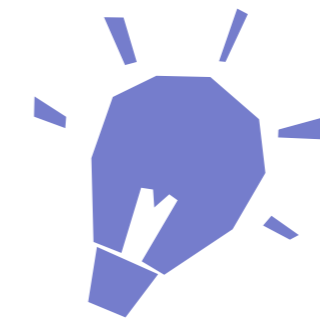
BELGIQUE
Camille Guittat

SAUCE RICHE



Ingrédients

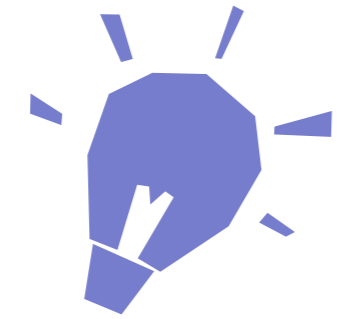
Sauce avec aileries, oignon et herbes vertes. Ingrédients: eau, huile de colza, amidon modifié de maïs, jaune d'œuf de poules élevées au sol, vinaigre, moutarde (eau, vinaigre, graines de moutarde, sel, épices), stabilisants (glycérol, gomme guar), oignon, purée d'aileries (2%), sel, herbes, vinaigre de malt (orge), jus de citron vert, tamarin, épices, sauce soja (eau, graines de soja, bié, sel), arômes (poisson), sucre, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, mélasse de canne, caramel, acidifiants (acide citrique, acide lactique), colorants (bêta-carotène, carmin), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium, enzyme alimentaire (lait)), antioxydant (calcium disodium EDTA). Peut contenir du soja, des crustacés et du cèleri.



RICHE
SAUS - SAUCE

	100 ml	15 ml
ENERGIE / ÉNERGIE	1904 kJ / 453,0 kcal	285,7 kJ / 67,9 kcal
VETTESN / GRANSSES WARMEN / DONN	38,4 g	5,8 g
VEZELZEL / FIBRES ALIMENTAIRES	0,4 g	0,1 g
ERWITTEN / PROTÉINES	0,8 g	0,1 g
ZOUT / SEL	2,2 g	0,3 g

Na openen, 1 maand houdbaar in koeling (max 7°C).
Ten minste houdbaar tot de etiket.
1 verpakking bevat 18 porties (1 portie = 15 ml).
Après ouverture, se consommer 1 mois au réfrigérateur (max 7°C).
À consommer de préférence avant voir l'étiquette.
1 emballage contient 18 portions (1 portion = 15 ml).



BELGIQUE
Camille Guittat

SAUCE RICHE

USAGE DE CONSOMMATION

Moment/lieu
Au domicile, avec des salades ou des poissons. En restauration extérieure, avec des frites.

Cible
Pas de tranche d'âge cible.

Recommandation de conservation/préparation
Conserver au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Bien refermer l'emballage après ouverture. Après ouverture, se conserve 1 mois au réfrigérateur (max 7°C). Ajouter la sauce froide sur un plat.



Texture : Texture proche de la mayonnaise



BELGIQUE
Camille Guittat



SAUCE RICHE

DÉCRYPTAGE

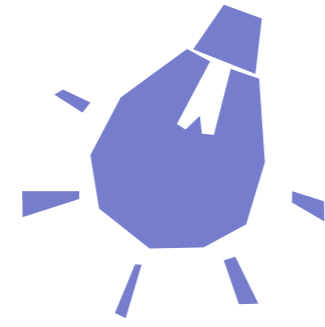
En quoi ce produit est-il innovant ?
La Sauce Riche de La William est innovante pour plusieurs raisons :
Recette Unique : La combinaison d'ingrédients tels que l'oignon frais, les épices, le jus de citron vert et la purée d'airelles crée une saveur unique et délicieuse.
Utilisation Polyvalente : La Sauce Riche peut être utilisée de différentes manières :
• Comme trempette pour les légumes crus.
• Comme sauce pour accompagner des plats de viande, de poisson ou de légumes.
• Comme base pour des sandwiches ou des hamburgers.
Ingrédients Naturels : La William privilégie les ingrédients naturels et de haute qualité. La présence de purée d'airelles et de jus de citron vert ajoute une touche fruitée et acidulée à la sauce.



Expérience vécue VS promesse
La sauce est effectivement un bon accompagnement pour les crudités ainsi que pour les sandwiches et les poissons.
Elle est similaire à la sauce tartare classique donc peut convenir à des steaks de viande rouge, mais n'est pas adapté à des viandes blanches.



OREO AU THÉ MATCHA



BELGIQUE
Lisa Lakhmes

DESCRIPTIF PRODUIT

- Description :** Biscuit oreo au thé matcha.
- Catégorie :** Biscuits
- Fabricant :** Mondelez
- Marque :** Oreo
- Gamme éventuelle :** Matcha
- Prix/positionnement :** 2,80 €
- Type d'emballage :** sachets en plastique contenant 5 oreo + suremballage carton
- Format :** 97 gr
- Canal de vente :** GMS (carrefour) au niveau d'un stand discount
- Date et lieu de découverte :** Carrefour de Wavre en Belgique le 26/02/2024



#découvertesensorielle
#funfood

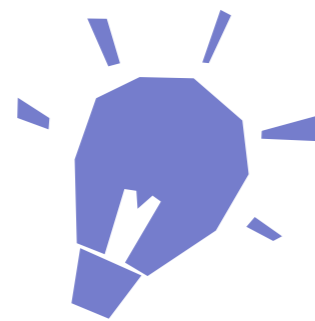
OREO AU THÉ MATCHA



BELGIQUE
Lisa Lakhmes



OREO AU THÉ MATCHA



USAGE DE CONSOMMATION

Moment/lieu

Pour le goûter et en en-cas.
À consommer chez soi ou dehors.

Cible

Jeunes adultes

Recommandation de conservation/préparation

Conserver dans un endroit frais / Température ambiante et au sec .

Description sensorielle

Liquide ———▶ Solide Froid ———▶ Chaud

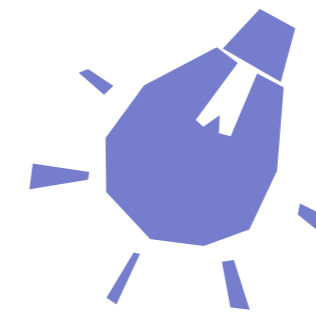
Salé ■ Sucré ✕ Amer ■ Acide ■ Umami ■

Texture : Biscuit croquant et ganache intérieure fondante en bouche

BELGIQUE
Lisa Lakhmes

BELGIQUE
Lisa Lakhmes

OREO AU THÉ MATCHA



DÉCRYPTAGE

En quoi ce produit est-il innovant ?

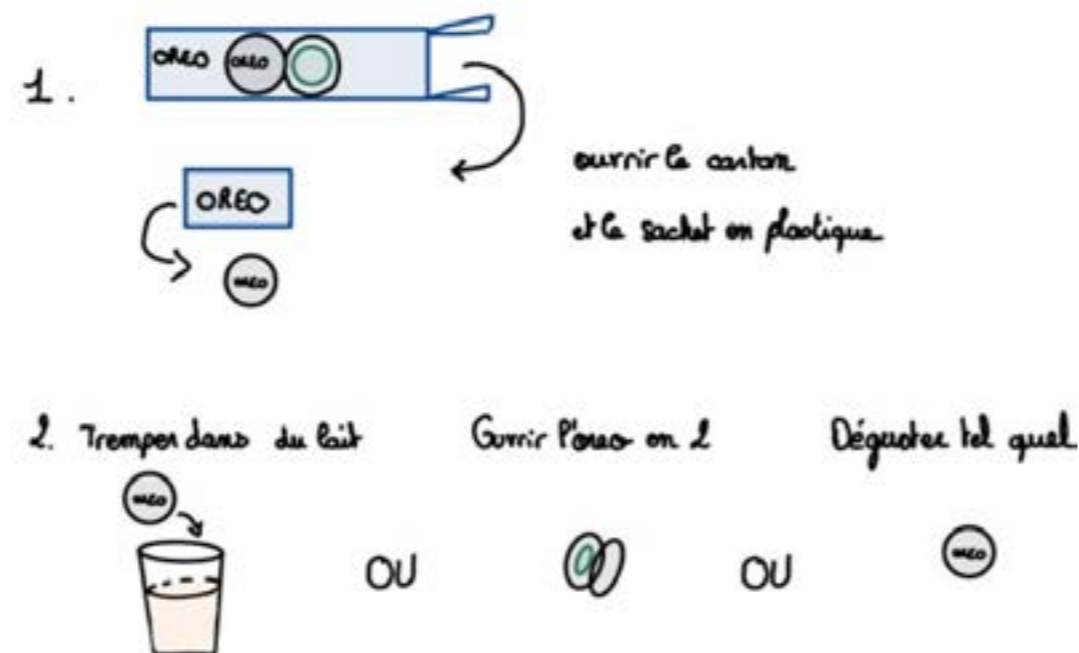
Le goût matcha rend ce produit innovant en apportant au consommateur une saveur originale

Expérience vécue VS promesse

Le gâteau est trop sucré mais on sent très bien le matcha. Attente conforme à la réalité.

Comment s'en inspirer ?

Développer des gammes de produits alimentaires avec des saveurs originales



TAPENADE DE LÉGUMES



#praticité
#retouràlaterre
#faitmaison



BELGIQUE
Lisa Lakhmes

DESCRIPTIF PRODUIT

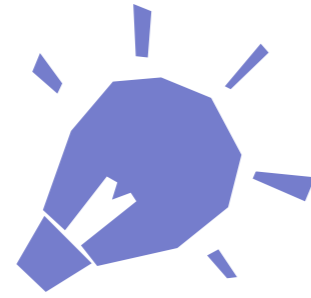
Description :	Tapenade de légumes (2 goûts : carotte ou betterave)
Catégorie :	Condiment
Fabricant :	Bossimé ferme gastronomique
Marque :	Bossimé
Gamme éventuelle :	Carotte, betterave
Prix/positionnement :	5,09 € (prix sur leur site internet)
Type d'emballage :	Bocaux en verre
Format :	160g
Canal de vente :	GMS (carrefour) au niveau du rayon bio
Lien web :	https://www.echoppe-bossime.be/le-grade-manger/164-tapenade-de-carotte-725765305145.html
Date et lieu de découverte :	Le 23 avril 2024 au carrefour de Bierges en Belgique

BELGIQUE
Lisa Lakhmes

TAPENADE DE LÉGUMES



TAPENADE DE LÉGUMES



BELGIQUE
Lisa Lakhmes

USAGE DE CONSOMMATION

Moment/lieu

Pour l'apéritif
À consommer chez soi.

Cible

Adultes

Recommandation de conservation/préparation

Conserver à température ambiante

Description sensorielle

Liquide —> Solide Froid —> Chaud

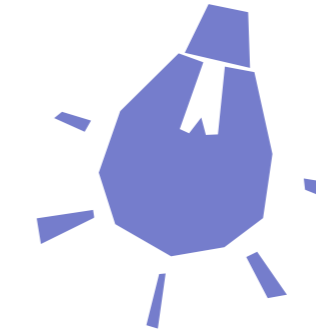
Salé Sucré Amer Acide Umami

Texture : Purée



BELGIQUE
Lisa Lakhmes

TAPENADE DE LÉGUMES



DÉCRYPTAGE

En quoi ce produit est-il innovant ?

Il revisite la recette traditionnelle de la tapenade en remplaçant l'ingrédient principal (les olives) par des légumes que l'on a tous chez soi.

Expérience vécue VS promesse

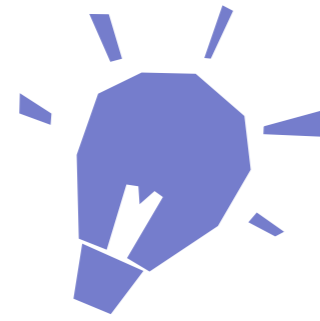
Non testé.

Comment s'en inspirer ?

On pourrait s'en inspirer en revisitant des recettes traditionnelles de différents produits alimentaires.



SHAKER PROTÉINÉ



BELGIQUE
Lisa Lakhmes

BELGIQUE
Lisa Lakhmes

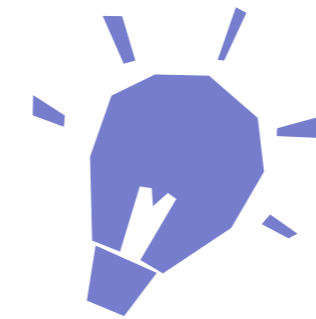
SHAKER PROTÉINÉ



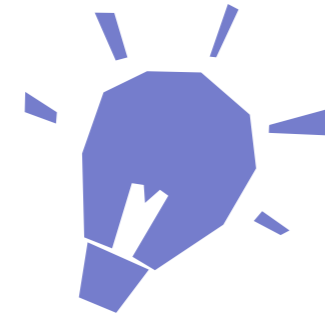
#praticité
#retouràlaterre
#transitionprotéique
#végétalisation

DESCRIPTIF PRODUIT

- Description :** Shaker protéiné et avec une teneur réduite en glucides à base de bananes et d'épinards.
- Catégorie :** Shaker
- Fabricant :** Nutrition et santé Benelux nv/sa
- Marque :** Gerlinéa
- Gamme éventuelle :** Protéinée
- Prix/positionnement :** 9,94 € (En promotion au lieu d'environ 11 euros)
- Type d'emballage :** Boite en métal
- Format :** 240g
- Canal de vente :** GMS (carrefour) au niveau du rayon bio
- Lien web :** <https://www.gerlinea.be/fr/fit-protein-shake-banane-epinards.html>
- Date et lieu de découverte :** Le 5 mai 2024 au carrefour de Bierges en Belgique



SHAKER PROTÉINÉ



USAGE DE CONSOMMATION

Moment/lieu

Moment de consommation : petit déjeuner collation, goûter avant ou après un entraînement sportif.
À consommer n'importe où.

Cible

Sportifs, notamment en prise de masse.

Recommandation de conservation/préparation

Conserver à température ambiante
Conseil de préparation : 250ml de lait de soja + 3 cuillères rases de poudre.

Description sensorielle

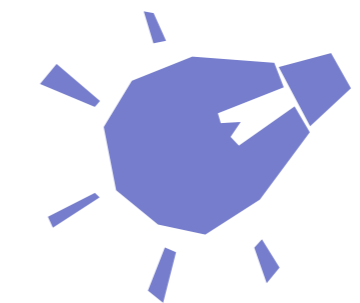
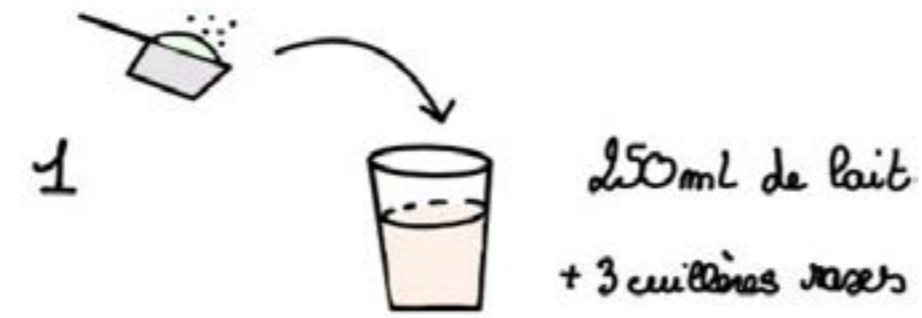
Liquide ———▶ Solide Froid ———▶ Chaud

Salé ■ Sucré ✕ Amer ■ Acide ■ Umami ■

Texture : Poudre

BELGIQUE
Lisa Lakhmes

BELGIQUE
Lisa Lakhmes



SHAKER PROTÉINÉ

DÉCRYPTAGE

En quoi ce produit est-il innovant ?

Ce produit surfe sur les tendances de consommation. Les shakers épinard, carotte ou encore gingembre, mélangés à un fruit comme la banane ou la fraise, sont très appréciés des jeunes consommateurs. Ils s'inscrivent dans une démarche healthy et protéinée qui plaît également aux sportifs. Ce produit est habituellement servi en terrasse. L'innovation réside dans le fait que Gerlinéa a su proposer une version lyophilisée du produit phare des terrasses, le rendant ainsi plus accessible aux consommateurs qui le retrouvent en GMS.

Expérience vécue VS promesse

Non testé.

Comment s'en inspirer ?

On pourrait s'en inspirer en proposant des versions lyophilisées de boissons tendances que l'on peut retrouver en terrasse.



CÉCÉMEL



Date et lieu de découverte

Le 10 mars 2024 au carrefour de Bierges en Belgique.

Quelle est l'innovation ?

Le lait est conditionné dans une canette en aluminium et non dans une brique en carton ou une bouteille en plastique, comme on a l'habitude de le voir en France, où la canette est plutôt réservée aux sodas.

Comment s'en inspirer ?

Ce concept permet notamment aux jeunes consommateurs d'associer le lait à une boisson, ce qui pourrait les amener à en consommer plus régulièrement. Ce format est également plus pratique à transporter lors de sorties comme un pique-nique.





L'ALLEMAGNE

Exploré de fond en comble par...

Julie De Oliveira
julie.de-oliveira@oniris-nantes.fr



SINGULARITÉS ALIMENTAIRES

Les Allemands consomment énormément de boissons pétillantes. Par exemple, au restaurant en France, si on demande de l'eau, on nous sert de l'eau plate, alors qu'en Allemagne, si on ne précise rien, c'est de l'eau pétillante qui nous est servie. Les Allemands aiment tellement l'eau pétillante qu'ils la mélangent avec d'autres boissons. Ainsi, l'Apfelschorle est un jus de pommes mélangé à de l'eau pétillante. Ils en mélangent aussi avec du jus d'orange ou du vin blanc (Weissweinschorle). Ces boissons sont consommées toute l'année et particulièrement en été.

Comment s'en inspirer ?

Cela peut créer de nouvelles boissons pétillantes en France.



ALLEMAGNE
Julie De Oliveira

ALLEMAGNE
Julie De Oliveira

PRODUITS PHARES ET IDENTITAIRES



SCHNITZEL
Escalope

L'escalope panée est l'un des plats préférés des Allemands, avec plusieurs variantes à base de porc ou de veau. Elle est souvent accompagnée de pommes de terre et peut être consommée lors de tous les repas quotidiens.



BRÄTWURST
Saucisse Bratwurst

Il s'agit d'une saucisse allemande à base de porc et parfois de bœuf. Il existe différentes variétés selon les régions allemandes. C'est un repas de restauration rapide très répandu lors des événements sportifs comme les matchs de football. Les familles préparent souvent la Bratwurst au barbecue.

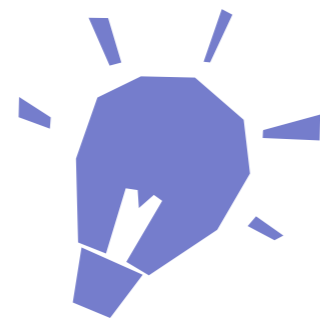


GRÜNE SOBE
Sauce verte

C'est une sauce typique de Francfort. Elle se compose de sept herbes : ciboulette, bourrache, pimprenelle, cerfeuil, oseille, persil et cresson. Les Francfortois la mangent au déjeuner avec des pommes de terre et une escalope ou avec des œufs durs.



BUNTE EIER



ALLEMAGNE
Julie De Oliveira

USAGE DE CONSOMMATION

Moment/lieu

Initialement, ces œufs étaient vendus uniquement pendant la période de Pâques, mais il est désormais possible d'en trouver toute l'année. Au moment de Pâques, ils peuvent être achetés partout (GMS, boutiques bio, marchés...) et sont placés pour décorer la table ou cachés dans le jardin pour la chasse aux œufs des enfants. Ils sont principalement consommés au petit-déjeuner en ajoutant du sel.

Cible

Les familles et les enfants sont la principale cible.

Recommandation de conservation/préparation

Aucune recommandation spéciale n'est indiquée sur le produit. Il est seulement indiqué la date limite de consommation.

Description sensorielle

Liquide Solide Froid Chaud

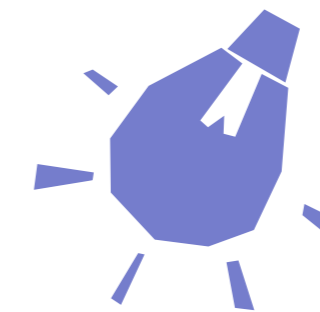
Salé Sucré Amer Acide Umami

Texture : moelleuse si froid et légèrement croustillante à l'extérieur si réchauffé.



ALLEMAGNE
Julie De Oliveira

BUNTE EIER



DÉCRYPTAGE

En quoi ce produit est-il innovant ?

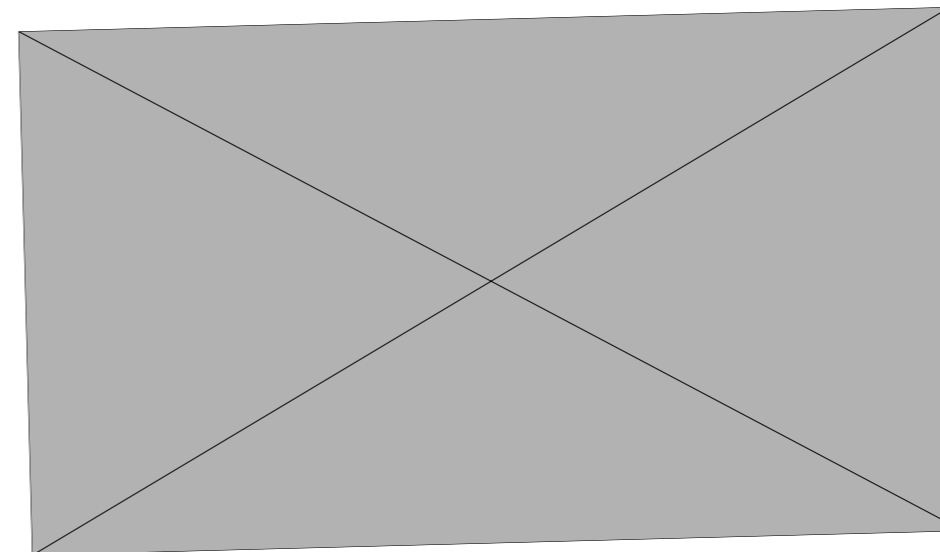
Ce produit est innovant car en France, les œufs ne sont pas vendus cuits et durs, ils ne sont pas non plus colorés.

Expérience vécue VS promesse

La cuisson de l'œuf est bien réalisée et la coquille s'enlève assez facilement. Tous les œufs de la boîte ont de belles couleurs vives.

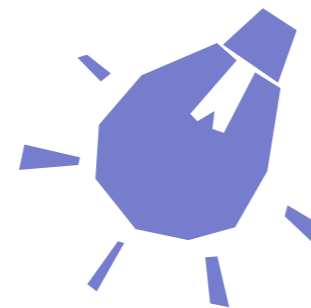
Comment s'en inspirer ?

En France, la fête de Pâques est également célébrée. Il serait donc possible de proposer des œufs aux coquilles colorées pour cette période de l'année. En revanche, on ne trouve pas à la vente, en GMS par exemple, des œufs déjà cuits durs. Il serait donc peut-être intéressant de faire des œufs frais colorés.



TOASTSCHINKEN

ALLEMAGNE
Julie De Oliveira



#praticité
#rapidité

Date et lieu de découverte

Découvert le 29 mai 2024 dans un magasin Norma, Fulda en Allemagne.

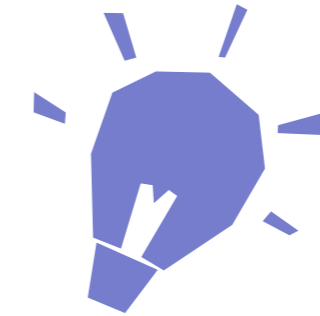
Quelle est l'innovation ?

Ce sont des tranches de jambon. Ce produit représente bien les habitudes alimentaires allemandes, car il est pratique pour préparer des sandwichs pour les enfants au déjeuner. Il est également très utilisé par les étudiants, qui n'ont généralement que 20 minutes pour déjeuner. Le format de vente est innovant puisque les tranches sont taillées en carrés, à la même taille que les tranches de pain de mie. Cela signifie qu'il n'y a pas besoin de couper ou de plier sa tranche de jambon avant de la mettre dans son sandwich, ce qui constitue un gain de temps et de praticité.

Comment s'en inspirer ?

Les consommateurs aiment les produits qui leur facilitent la vie, comme ces tranches de jambon adaptées à la préparation rapide d'un sandwich.

ALLEMAGNE
Julie De Oliveira



#convivialité
#ludique

Date et lieu de découverte

Découvert le 29 mai 2024 dans un magasin Norma, Fulda en Allemagne.

Quelle est l'innovation ?

Ce fromage en tranche, destiné aux enfants, présente des dessins d'animaux de la ferme. Il existe également avec d'autres thèmes, comme des personnages de dessins animés appréciés par les enfants. Ce produit reflète bien les habitudes alimentaires allemandes, car il est pratique pour préparer des sandwichs pour les enfants, qui peuvent les manger au déjeuner. En effet, les écoles ont rarement des cantines, donc les parents doivent préparer un repas à emporter pour leurs enfants.

Comment s'en inspirer ?

Cela permet de rendre le déjeuner des enfants ludique et de les inciter à préparer leur sandwich avec leurs parents pour aller à l'école.

FROMAGE EN TRANCHE



Avec le regard de...

Samer Fares
samer.fares@audencia.com

Elaine Araujo
elaine.araujodesouza@audencia.com

Léo Girin
leo.girin@audencia.com

Valentin Langlais
valentin.langlais@audencia.com

Amandine Duval
amandine.duval@audencia.com

LE BRÉSIL

Exploré de fond en comble par...

Cassandra Lemaitre
cassandra.lemaitre@oniris-nantes.fr

Chloé Le Goff
chloe.le-goff@oniris-nantes.fr

SINGULARITÉS ALIMENTAIRES

Les repas sont souvent composés de riz et de haricots rouges ou blancs. Par exemple, le restaurant universitaire propose tous les midis et tous les soirs du riz et des haricots, seule la viande change. Les repas sont très symboliques pour les rassemblements familiaux ou les moments festifs. Ils sont souvent très conviviaux, organisés sous forme de buffets, proposant une grande variété de plats et des quantités abondantes.

Comment s'en inspirer ?

C'est une culture alimentaire très différente de celle de la France. En effet, les repas brésiliens sont bien plus conviviaux. Pour s'inspirer des repas festifs et conviviaux du Brésil en France, organiser des repas buffet avec une variété de plats et intégrer des plats brésiliens authentiques comme la feijoada ou des grillades pourrait enrichir l'expérience culinaire et rendre les repas moins individualistes.



BRÉSIL
Cassandre Lemaitre



BRÉSIL
Cassandre Lemaitre

PRODUITS PHARES ET IDENTITAIRES



STROGANOFF

Le stroganoff est un plat à base de viande (poulet ou bœuf), de crème fraîche, d'oignons et de tomates. Le stroganoff se mange généralement comme plat principal lors des repas familiaux ou festifs, principalement à table ou au restaurant. Ce plat rassemble tous les consommateurs.



FEIJOADA

Plat traditionnel brésilien à base de haricots noirs cuits avec différentes viandes (porc, bœuf et saucisse fumée), souvent accompagné de riz, de farofa (manioc grillé) et de légumes. Il est traditionnellement consommé le samedi midi, en famille ou entre amis, souvent dans des restaurants spécialisés ou à la maison. Apprécié par tous les consommateurs.



AÇAÍ

Fruit originaire d'Amazonie, riche en antioxydants et en nutriments essentiels. Il est souvent transformé en purée ou en jus, et consommé sous forme de glace. Apprécié par tous les amateurs de glace.

SINGULARITÉS ALIMENTAIRES

Le tapioca est un plat traditionnel du Brésil, fabriqué à partir de l'amidon extrait des racines de manioc et commercialisé sous forme de granulés. Ces granulés, une fois cuits, donnent le tapioca. Couramment utilisé dans les foyers brésiliens, il est apprécié au petit-déjeuner et aux repas. C'est un plat rapide à préparer qui ne nécessite aucune compétence culinaire particulière, et il peut être garni aussi bien avec des ingrédients salés que sucrés.

Comment s'en inspirer ?

La France pourrait s'inspirer de ce produit en raison de sa polyvalence, de sa praticité en termes de consommation et de transport, ainsi que de sa valeur nutritionnelle saine. En effet, c'est un produit naturel qui permet de préparer des repas copieux et sains, adapté aux personnes intolérantes au gluten, aux végétariens et aux végétaliens. De plus, il offre une faible valeur calorique tout en fournissant une grande valeur énergétique, ce qui le rend adapté à toute la population.



#fait-maison

BRÉSIL
Chloé Le Goff

BRÉSIL
Chloé Le Goff

PRODUITS PHARES ET IDENTITAIRES



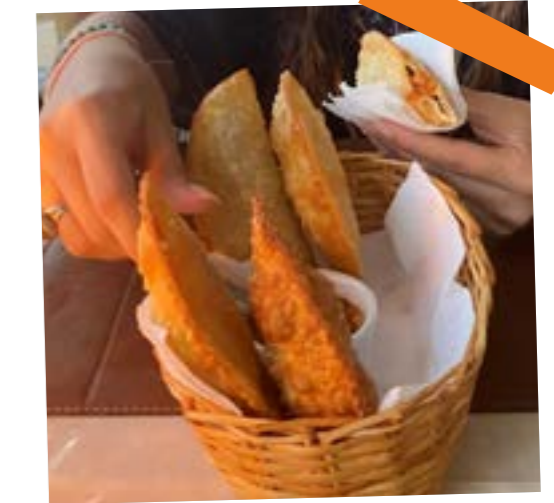
PÃO DE QUEIJO

Le pão de queijo (pain au fromage) est un produit cuit au four, consommé par tous les Brésiliens au petit déjeuner. Que ce soit à domicile, au marché ou sur le pouce, il est très apprécié partout.



GUARANÃ

Le guarana est une plante aux nombreux bienfaits pour la santé. Il constitue l'ingrédient principal d'une boisson gazeuse très répandue dans l'alimentation brésilienne, particulièrement appréciée par la jeune génération. Cette boisson est principalement consommée à domicile.



PASTEL

Le pastel est un en-cas frit très populaire, apprécié et consommé par tous les Brésiliens, que ce soit sur le pouce ou au marché. Sa garniture peut varier, incluant du fromage ou de la viande.



SINGULARITÉS ALIMENTAIRES

DESRIPTIF

L'histoire de l'utilisation de la farine et de la farofa au Brésil remonte à l'époque coloniale, lorsque les Portugais ont apporté de la farine de blé, mais c'est la farine de manioc, introduite par les peuples indigènes, qui est devenue un aliment de base sur les tables brésiliennes.

La farofa, fabriquée à partir de farine de manioc grillée, s'est imposée comme un accompagnement polyvalent et savoureux, en particulier dans les régions du nord-est et du centre-ouest. Au fil du temps, la farofa s'est imposée comme une tradition culinaire, souvent servie lors de déjeuners familiaux et de célébrations telles que Noël et le carnaval.

La pratique consistant à saupoudrer de farofa des plats tels que le riz et les haricots enrichit non seulement la saveur et la texture des repas, mais symbolise également la richesse de la culture alimentaire brésilienne, qui reflète un mélange d'influences indigènes, africaines et européennes. Ainsi, la farofa est devenue une icône de la cuisine nationale, rassemblant les générations autour de la table et célébrant la diversité et la simplicité de la cuisine brésilienne.



BRÉSIL

BRÉSIL

PLATS TYPIQUES DE LA RÉGION



PÃO DE QUEIJO

Le Pão de Queijo est un petit pain à base de farine de manioc et de fromage. C'est une spécialité brésilienne de l'État du Minas Gerais. La recette du Pão de Queijo existe depuis le 18e siècle, lorsqu'il était d'usage de servir du pain pour accompagner le café dans les fermes de la région.

Les cuisinières utilisaient de la farine de manioc et ajoutaient le fromage produit à la ferme. Ces petites boules de pain et de fromage font partie du patrimoine gastronomique et sont consommées régulièrement aux petits déjeuners ou pour des en-cas.



TAPIOCA

Ces crêpes sont un aliment de rue populaire au Brésil. Fabriquées avec de la farine de tapioca, elles sont cuites à la demande et garnies de diverses garnitures sucrées et salées, telles que du fromage, de la noix de coco ou du chocolat.

Ces bouchées constituent un excellent petit-déjeuner, un en-cas ou un repas léger, car elles peuvent être farcies de toutes les garnitures possibles et imaginables.



TACACÁ

Ce plat est une spécialité amazonienne réalisée avec des aliments locaux comme le Tucupi, un bouillon fermenté fait à partir de racine de manioc, le Jambu, une herbe amazonienne connue pour son effet engourdissant, ainsi que des crevettes séchées et de la farine de tapioca.

Ce plat originaire du nord du pays est un plat populaire souvent vendu par des vendeurs ambulants. Il est traditionnellement servi dans un bol fait à partir d'unealebasse.



GLACE A L'AÇAÍ



BRÉSIL
Cassandra Lemaitre

USAGE DE CONSOMMATION

Moment/lieu

Déjeuner et dîner, souvent en dessert, goûter, sur le pouce, à domicile, à table, au restaurant, dans la voiture, dans la rue, sur les marchés, avec beaucoup de vendeurs ambulants également présents sur les plages.

Cible

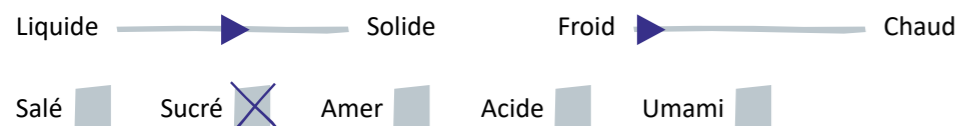
Tous les consommateurs.

Recommandation de conservation/préparation

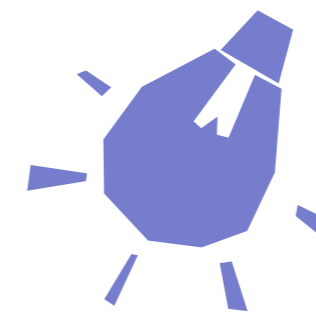
Conservation : Conserver à -18°C ou plus froid. Respecter la date d'expiration au dos de l'emballage.

Préparation : Le produit est la plupart du temps vendu prêt à être consommé. La glace peut être consommée seule ou avec l'ajout de fruits (le plus souvent des bananes et des fraises) ou de toppings (lait en poudre, « dolce leite », biscuit de type spéculoos, etc.). Il est d'ailleurs possible d'acheter un pot de glace contenant directement des toppings.

Description sensorielle



Texture : crémeuse, dense, granuleuse



BRÉSIL
Cassandra Lemaitre

GLACE A L'AÇAÍ

DÉCRYPTAGE

En quoi ce produit est-il innovant ?

L'açaí est un super-aliment exceptionnel, riche en antioxydants comme les anthocyanines, en vitamines A, C et E, ainsi qu'en acides gras essentiels oméga-3, oméga-6 et oméga-9, qui booste naturellement la santé. Il répond à la tendance du bien-être avec ses multiples bienfaits, aidant à combattre les radicaux libres et à soutenir la santé cardiovasculaire. De plus, sa polyvalence permet de l'intégrer facilement à l'alimentation quotidienne, que ce soit sous forme de pulpe, de poudre, de jus, de boisson énergisante ou de glace.

Expérience vécue VS promesse

C'est un goût unique que je n'avais jamais connu en France ; le jus pur d'açaí est intense et légèrement terreux, ce qui peut être difficile à apprécier au début. En revanche, j'ai adoré les produits transformés et mélangés avec de l'açaí, comme le thé glacé ou la glace. L'association avec des bananes ou du lait en poudre rend vraiment la glace délicieuse. De plus, sortir manger une açai (glace) a toujours été un moment convivial et agréable, comparable à "sortir boire un verre" en France.

Comment s'en inspirer ?

L'açaí est déjà disponible en France, principalement vendu sous forme de poudre dans les magasins bio ou les épiceries spécialisées, mais sa popularité reste très limitée. Pour l'intégrer dans l'alimentation quotidienne, l'açaí pourrait par exemple être utilisé dans des smoothies nutritifs, des barres de céréales ou des bols d'açaí avec des fruits frais et du granola pour un petit-déjeuner équilibré. Cette baie pourrait également être incorporée dans des recettes de desserts comme des glaces ou des sorbets, en raison de sa valeur nutritionnelle et de son aspect exotique. Cependant, la durabilité et la localisation de son approvisionnement pour une utilisation en France nécessiteraient une étude approfondie.

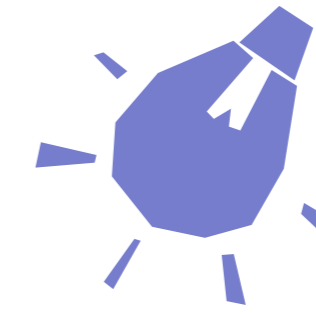


TAPIOCA



BRÉSIL
Chloé Le Goff

BRÉSIL
Chloé Le Goff



TAPIOCA



#découvertesensorielle
#praticité

DESCRIPTIF PRODUIT

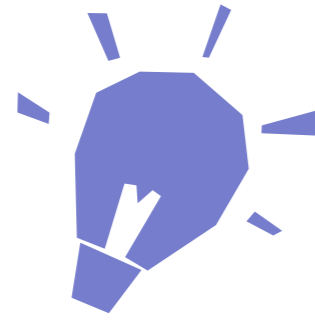
- Description :** Da Terrinha, A tradição e a facilidade que faltavam em sua mesa : Da Terrinha, La tradition et la facilité qui manquaient à ta table
- Catégorie :** Condiment
- Fabricant :** Da Terrinha Ind. e Com. de Alimentos Ltda.
- Marque :** Da Terrinha
- Gamme éventuelle :** Goma Pronta
- Prix/positionnement :** 9,49 Reais / intermédiaire
- Type d'emballage :** Emballage plastique
- Format :** Format 1 kg
- Canal de vente :** GMS et marchés
- Lien Web :** www.daterrinhaalimentos.com.br
- Date et lieu de découverte :** 1er Mars 2024, au sein de ma colocation



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 8			
Porção: 60 g (3 colheres de sopa)			
	100 g	60 g	% VD*
Valor Energético (kcal)	242	145	7
Carboidratos (g)	60	36	12
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

TAPIOCA



BRÉSIL
Chloé Le Goff

USAGE DE CONSOMMATION

Moment/lieu

Ce produit peut être dégusté à toute heure de la journée, car il peut être préparé en version salée ou sucrée. Fréquemment consommé à domicile, dans la rue ou au restaurant, il est très populaire à travers le Brésil.

Cible

Les tapiocas ciblent une large population, incluant les familles, les travailleurs, les étudiants et les touristes. Ils attirent également ceux qui cherchent des options de consommation saine.

Recommandation de conservation/préparation

Conservation : Après ouverture, il est recommandé de refermer hermétiquement le paquet et de le consommer dans les 5 jours. Le paquet doit être stocké dans un endroit frais et sec, en évitant l'humidité. Les galettes préparées peuvent être conservées au réfrigérateur pendant 2 jours.

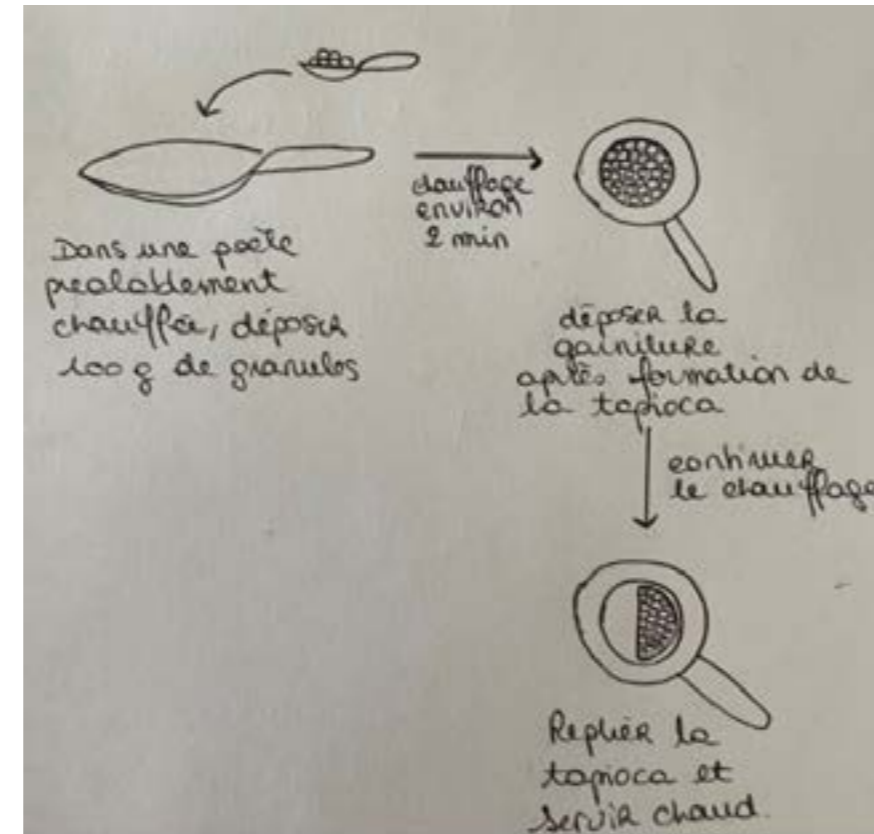
Préparation : Mélanger la farine avec de l'eau jusqu'à obtenir une consistance granuleuse. Cuire la pâte dans une poêle jusqu'à ce qu'elle devienne opaque. Ajouter les garnitures souhaitées et servir.

Description sensorielle

Liquide Solide Froid Chaud

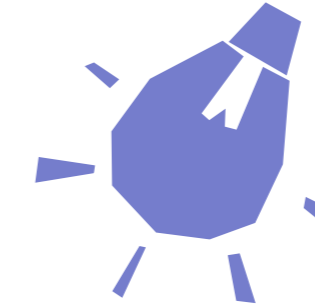
Salé Sucré Amer Acide Umami

Texture : moelleux, élastique, croquant



BRÉSIL
Chloé Le Goff

TAPIOCA



DÉCRYPTAGE

En quoi ce produit est-il innovant ?

Le tapioca est un produit innovant en raison de sa nature sans gluten qui répond à une demande croissante, de sa polyvalence culinaire adaptée à des plats sucrés et salés, de son adéquation avec les régimes végétariens et végétaliens, de ses valeurs nutritionnelles, de sa popularité dans les tendances alimentaires actuelles, ainsi que de sa facilité de préparation.

Expérience vécue VS promesse

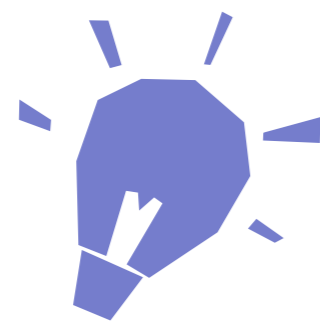
Lors de ma première dégustation de tapioca, j'ai choisi une version salée. La texture était croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, avec les saveurs des tomates, du poulet et du fromage qui se mariaient parfaitement. En quelques minutes, j'avais un repas sain, sans gluten et économique. Le tapioca a vraiment tenu ses promesses et s'est facilement intégré à mes repas quotidiens.

Comment s'en inspirer ?

La France pourrait s'inspirer du tapioca qui offre une alternative naturelle aux galettes, wraps, pizzas et crêpes traditionnelles. Il pourrait être envisageable d'explorer l'utilisation de féculés de pomme de terre ou de maïs pour reproduire cette texture particulière, tout en conservant les avantages nutritionnels sains et sans gluten du produit.



MARCHÉ ALIMENTAIRE DE L'UNIVERSITÉ



Date et lieu de découverte

28 février 2024, au centre de l'université.

Quelle est l'innovation ?

L'université UNICAMP regroupe plus de 40 000 étudiants. Pour éviter les longues files d'attente aux différents restaurants universitaires, un marché regroupant les restaurants et commerçants voisins de l'université est organisé trois midis par semaine. Les marchands installent leur stand et vendent leurs spécialités aux étudiants. Cela permet...

- De contribuer à l'économie locale en permettant aux marchands (qui ont souvent un faible revenu) d'augmenter leurs ventes.
 - De diversifier les repas des étudiants avec une nourriture locale, une préparation rapide et des prix raisonnables.
 - De réduire les files d'attente aux restaurants universitaires.
- Remarque : Le but n'est pas de déjeuner là-bas tous les midis, mais seulement une fois par semaine par exemple.

Comment s'en inspirer ?

En France, il arrive parfois qu'un ou deux stands (comme des foodtrucks) soient installés dans les universités pendant la pause méridienne, mais en raison de leur faible nombre, ces stands se trouvent rapidement saturés. L'organisation d'un marché regroupant de nombreux stands (comme à UNICAMP où il y en a une quinzaine) permettrait de diversifier l'alimentation des étudiants, de soutenir les commerces locaux et de réduire les files d'attente aux restaurants universitaires, qui sont souvent très longues dans toutes les universités en France.

BRÉSIL
Cassandra Lemaitre



#nourriturelocale
#économielocale
#rapidité

BRÉSIL
Chloé Le Goff

PAMONHA



Date et lieu de découverte

Le 10 juin 2024 dans la rue.

Quelle est l'innovation ?

Le pamonha est un produit végétalien et sans gluten, préparé à base de maïs mélangé avec du lait ou du lait de coco. Il peut être associé avec des saveurs sucrées ou salées. Issu des traditions des peuples autochtones brésiliens, il est cuit dans un emballage en feuille de maïs qui conserve les arômes. Ce mode de conservation hermétique est artisanal, facilement transportable, écologique et naturel. Au Brésil, ce produit est commercialisé par des vendeurs ambulants utilisant des mégaphones pour attirer l'attention des passants, mais il est également disponible à la vente dans les restaurants. Le pamonha est très populaire lors de certains événements festifs et est très apprécié par l'ensemble des brésiliens.

Comment s'en inspirer ?

La France, étant un grand producteur de maïs, pourrait commercialiser ce produit lors d'événements de restauration rapide, comme des festivals ou des concerts, offrant ainsi une option saine, adaptée à tous et écologique. De plus, l'emballage en feuilles de maïs pourrait être utilisé sur les marchés français pour vendre des fromages rustiques et authentiques par exemple. Des agronomes spécialisés pourraient perfectionner cet emballage écologique pour améliorer sa durabilité et ses méthodes de conservation, permettant ainsi son utilisation à plus grande échelle.



#réductiondesdéchets
#praticité



LA BULGARIE

Exploré de fond en comble par...

Salomé Foucault
salome.foucault@oniris-nantes.fr



SINGULARITÉS ALIMENTAIRES

Le yaourt bulgare, célèbre pour sa texture onctueuse et son goût légèrement acidulé, est bien plus qu'un simple aliment en Bulgarie. Il est réputé pour ses propriétés probiotiques grâce au *Lactobacillus bulgaricus*. Il joue un rôle essentiel dans des plats traditionnels bulgares tels que le tarator, la moussaka et la banitsa. Il est considéré comme faisant partie intégrante de la culture bulgare, avec une large gamme de yaourts bulgares disponibles dans les rayons yaourts des supermarchés, tandis que les yaourts internationaux sont peu nombreux.

Comment s'en inspirer ?

Le yaourt bulgare est réputé pour ses propriétés probiotiques bénéfiques pour la santé. Bien que la consommation de yaourt bulgare ne soit pas très répandue en France, la recherche de probiotiques et d'aliments fonctionnels gagne en popularité.



BULGARIE
Salomé Foucault



BULGARIE
Salomé Foucault

PRODUITS PHARES ET IDENTITAIRES



MOUSSAKA BULGARE

La version bulgare de la moussaka est préparée à base de pommes de terre et de viande hachée. Elle est traditionnellement recouverte d'une couche de yaourt bulgare avant d'être cuite au four. Ce plat est apprécié toute l'année comme plat principal pour le déjeuner ou le dîner. Il est couramment servi lors des repas quotidiens ainsi que lors des occasions spéciales.



TARATOR

Le tarator est une soupe froide très populaire en Bulgarie, particulièrement appréciée lors des journées chaudes. Elle est préparée en mélangeant des concombres avec du yaourt bulgare, de l'ail, des noix et de l'aneth. Pour ajuster la texture, de l'eau froide et de l'huile d'olive sont ajoutées.



BANITSA

La banitsa est appréciée dans différents contextes en Bulgarie : au petit-déjeuner, toute la journée comme collation rapide, ainsi que lors de festivités familiales. Ce plat est préparé avec des feuilles de pâte filo et un mélange de fromage bulgare (sirene), d'œufs et de yaourt bulgare.

MIEL BULGARE



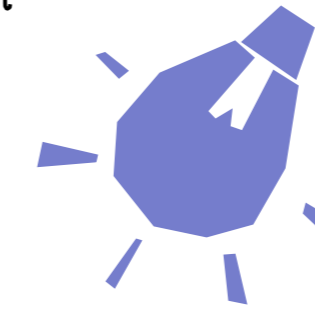
BULGARIE
Salomé Foucault



#découvertesensorielle
#santé

DESCRIPTIF PRODUIT

- Description :** Miel bulgare avec de la spiruline et du matcha ; du charbon actif ; de la poudre de gingembre, curcuma, cannelle et poivrons de Ceylan ; 3 piments rouges ; du lait d'ânesse
- Catégorie :** Miel
- Fabricant :** Strandja Eco pack
- Marque :** Bee farm Strandja
- Prix/positionnement :** Premium
- Type d'emballage :** Pot en verre
- Format :** 280g
- Canal de vente :** Sur les marchés et internet
- Lien Web :** <https://www.strandjaeco.com/>
- Date et lieu de découverte :** Le 25 Avril lors de la conférence scientifique internationale sur les challenges de la science de l'élevage face au réchauffement climatique.



BULGARIE
Salomé Foucault

Honeydew Honey With Donkey Milk 280 g 28,00 лв.

Brand: Пчеларска ферма Странджа / Bee farm Strandja

Honeydew Honey differs from forest/herb honey in several key characteristics:
 Low pollen content: honeydew honey is not extracted from flowering plants, therefore the pollen content is low, making it suitable for people with allergies to flowering plants.
 High in minerals, trace elements, salts and other beneficial substances.
 High electrical conductivity. Manna copper from Strandzha has an electrical conductivity of over 1.0 - 1.2 mS, reaching up to 1.32 mS.
 Antioxidant activity.
 Antimicrobial and anti-inflammatory properties
 Honeydew is known for its beneficial effects on digestion.
 4. Health benefits:
 Boost immunity: honeydew honey is rich in minerals, trace elements and vitamins that support the immune system.
 Improving respiratory function: honeydew can relieve symptoms of coughs, bronchitis and other respiratory ailments.
 Anti-inflammation: honeydew can be used to treat inflammation in the stomach, intestine, and other organs.

Quantity:

Price: 28,00 лв.

[BUY](#)

Quick Order
Without registration

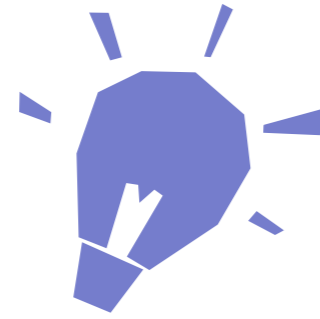
Please, enter your phone number

I agree with [terms and conditions](#) and [privacy policy](#) of the site.

[ORDER](#)

MIEL BULGARE

MIEL BULGARE



BULGARIE
Salomé Foucault

USAGE DE CONSOMMATION

Moment/lieu

1 à 2 cuillères à café par jour le matin.

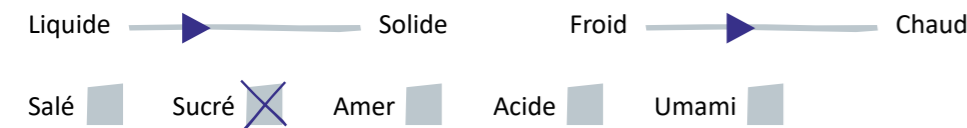
Cible

Pour des personnes souhaitant prendre soin de leur santé avec des produits naturels.

Recommandation de conservation/préparation

Conservation à température ambiante.

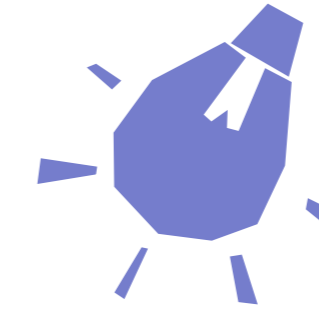
Description sensorielle



Texture : Texture du miel + Granuleux



BULGARIE
Salomé Foucault



MIEL BULGARE

DÉCRYPTAGE

En quoi ce produit est-il innovant ?

Ce miel bulgare se distingue par son mélange unique d'ingrédients, incluant des super-aliments, des épices exotiques, et même du lait d'ânesse, offrant ainsi une expérience gustative et nutritive novatrice, potentiellement bénéfique pour la santé.

Expérience vécue VS promesse

L'expérience sensorielle est unique et atypique. Les effets sur la santé sont à évaluer sur le long terme.

Comment s'en inspirer ?

Le miel est un produit très apprécié en France, non seulement pour son goût mais aussi pour ses bienfaits pour la santé. D'autres mélanges uniques avec des superaliments peuvent être envisagés pour un usage thérapeutique.



RÉVEILLON DE NOËL

BADNI VETCHER



Date et lieu de découverte

Lors d'un repas avec une habitante bulgare qui m'a préparé des sarmis.

Quelle est l'innovation ?

Les plats du réveillon de Noël en Bulgarie sont tous végétariens. Parmi ces plats, on trouve les sarmis (du riz assaisonné, enroulé dans des feuilles de vigne ou de chou), les palneni piperki (des poivrons farcis), la banitsa, et des haricots blancs. Remarque : Le but n'est pas de déjeuner là-bas tous les midis, mais seulement une fois par semaine par exemple.

Comment s'en inspirer ?

Le réveillon végétarien rappelle l'importance de la modération, de la convivialité et du respect de l'environnement. Cela démontre que les repas végétariens peuvent être variés et délicieux, encourageant les gens à explorer et à apprécier une gamme plus large d'aliments, tout en contrastant avec la consommation excessive souvent associée aux fêtes modernes.



#sobriété
#végétarien
#convivialité





LE DANEMARK

Exploré de fond en comble par...

Emelyne CANLERS
emelyne.canlers@oniris-nantes.fr



SINGULARITÉS ALIMENTAIRES

La cuisine danoise traditionnelle inclut généralement du pain de seigle, des sandwichs ouverts, du poisson, du porc et des légumes. Un plat emblématique est les "frikadeller" (boulettes de viande), souvent accompagnées de pommes de terre et de sauce. Les Danois apprécient les plats simples et locaux. Le poisson est très populaire en raison de la proximité du Danemark avec la mer. Les Danois prennent trois repas principaux par jour, avec le déjeuner vers 11h30 et le dîner vers 18h. La pause café est une institution quotidienne indispensable. Les Danois consomment beaucoup de boissons caféinées, ce qui explique la présence abondante de cafés (les établissements) dans les villes. Le café consommé est rarement espresso ou noir, mais souvent avec du lait ou de la crème. Les Danois boivent également du lait au déjeuner.

Comment s'en inspirer ?

Les Danois ont un mode d'alimentation très équilibré. À midi, leur assiette est généralement composée de légumes, de féculents et de protéines (qu'elles soient végétales ou animales), assurant ainsi une couverture complète des nutriments nécessaires. Contrairement aux Français, ils consomment très peu de desserts et limitent également leur consommation de produits ultra-transformés.



PRODUITS PHARES ET IDENTITAIRES



SMORREBROD

Les Smørrebrød se mangent au déjeuner ou au dîner. On les trouve dans les restaurants typiques, chez les traiteurs des supermarchés ou préparés directement par les Danois chez eux. Les garnitures sont variées, souvent à base de poisson ou de crevettes.



HARENG MARINÉ

Le hareng mariné se mange au déjeuner, souvent en entrée, ou en snack. Il est généralement accompagné de sauce et consommé avec du pain. Ce plat est apprécié par toute la population.



CINNAMON ROLLS

Les Cinnamon Rolls sont consommés occasionnellement au goûter ou au petit déjeuner. On peut les acheter dans tous les cafés et boulangeries. Consommés dans les cafés, ils sont généralement accompagnés d'un café au lait ou d'un cappuccino.

TASSE À EMPORTER RÉUTILISABLE

Date et lieu de découverte

Février 2024 – Ville d'Aarhus – Danemark.

Quelle est l'innovation ?

Le service proposé consiste à utiliser des tasses à café réutilisables pour les cafés à emporter. Au lieu d'utiliser des gobelets jetables, les cafés sont servis dans des tasses réutilisables qui sont consignées. Après utilisation, ces tasses peuvent être déposées dans des installations spécifiques prévues pour recevoir la consigne. Elles sont ensuite nettoyées et stérilisées avant d'être remises en circulation dans ce système. Cette pratique vise à réduire les déchets liés aux gobelets jetables et est largement adoptée dans la plupart des cafés de la ville.

Comment s'en inspirer ?

En France, nous sommes moins grands consommateurs de café à emporter que les Danois. Cependant, il serait intéressant de réfléchir à un tel système associé à ce que nous consommons à emporter.



#réductiondesemballages
#emporter
#recyclable





LA
SUISSE

Exploré de fond en comble par...

Alienor Doucet
alienor.doucet@oniris-nantes.fr



SINGULARITÉS ALIMENTAIRES

La salade mêlée est une entrée froide servie au dîner (le déjeuner en France) ou au souper (notre dîner). On la retrouve sur la carte de la grande majorité des restaurants suisses, où elle se compose généralement de salade, de carottes râpées, de maïs et de tomates. Il arrive parfois que la salade mêlée soit offerte. Il s'agit également d'une entrée incontournable des restaurants d'entreprise qui proposent parfois de la composer soi-même. Cela permet au consommateur de sélectionner les ingrédients qu'il apprécie, et au cuisinier de diminuer le gaspillage alimentaire. En effet, il est courant de retrouver dans la salade mêlée les ingrédients utilisés pour les plats de la veille (légumes, morceaux de viande...).

Comment s'en inspirer ?

Proposer une salade mêlée, ou un buffet pour composer sa salade, dans le domaine de la restauration (classique, d'entreprise, scolaire, universitaire) permet d'encourager la consommation de légumes. De plus, c'est une entrée peu coûteuse, rapide et simple à préparer. Elle permet aussi d'éviter le gaspillage alimentaire en incorporant les aliments non consommés la veille ou les jours précédents.



PRODUITS PHARES ET IDENTITAIRES



RÖSTI

Ces galettes de pommes de terre râpées se consomment au dîner ou au souper. Elles peuvent être facilement préparées à la maison ou dégustées au restaurant, seules ou accompagnées d'un œuf sur le plat et de jambon.



FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

Ce mélange de fromage fondu (50% Gruyère, 50% Vacherin Fribourgeois), dans lequel des morceaux de pain sont trempés, se partage en famille ou entre amis, au restaurant, que ce soit le midi ou le soir. Il est également possible d'en profiter chez soi grâce aux préparations vendues en grandes surfaces.



SCHORLE

Idéale pour se rafraîchir à tout moment de la journée, cette boisson à base d'eau pétillante et de jus de fruit peut être achetée au supermarché ou commandée dans un bar ou un restaurant. La plus populaire est celle fabriquée avec du jus de pomme.



EAU VITAMINÉE



#rafraîchissant
#vitamine

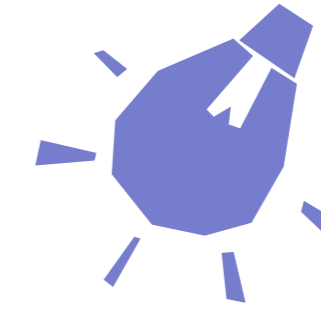


DESCRIPTIF PRODUIT

- Description :** Il existe une grande diversité d'eaux vitaminées qui se différencient par leur saveur, leur composition en vitamines et leur effet sur le corps humain. Ici, il s'agit d'une boisson saveur orange et fruit du dragon, contribuant au bon fonctionnement du système immunitaire.
- Catégorie :** Boissons
- Fabricant :** FOCUSWATER GmbH (groupe Rivella)
- Marque :** FOCUSWATER
- Gamme éventuelle :** Immunity
- Prix/positionnement :** Intermédiaire
- Type d'emballage :** Bouteille PET
- Format :** 0,5 L à l'unité ou en caisse de 6
- Canal de vente :** GMS et site internet
- Lien Web :** <https://focuswater.ch/fr/>
<https://focuswater.ch/fr/produit/immunity/>
- Date et lieu de découverte :** 19 Avril 2024, Supermarché MIGROS (Sion, SUISSE)

SUISSE
Alienor Doucet

SUISSE
Alienor Doucet



EAU VITAMINÉE

Ingrédients

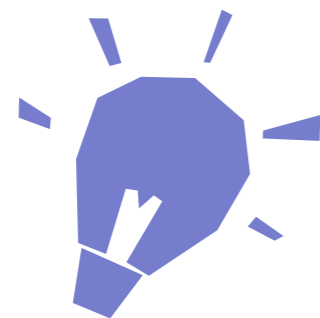
Eau, sirop de fructose, 4% jus de fruits à base de concentré (orange 3%, fruit de dragon 1%), arômes naturels, acidifiant (acide citrique), vitamines (niacine B3, acide pantothénique B5, B6, biotine B7, C, D), stabilisant (farine de graines de caroube), gluconate de zinc, colorant (carotène), extrait de ginseng.

Valeurs nutritives

Energie		100ml	
Energie		(74kJ) (17kcal)	
Lipides		0g	
Kohlenhydrate		4g	
sucre		4g	
Protéines		0g	
Sel		0g	
Vitamines			
	100ml	%*	500ml
Niacine	2.4mg	15%	75%
Acide pantothénique	0.9mg	15%	75%
B6	0.21mg	15%	75%
Biotine	7.5µg	15%	75%
C	12mg	15%	75%
D	0.75µg	15%	75%
Substances minérales			
	100ml	%*	500ml
Zinc	0.3mg	3%	15%

- Swiss Made**
FOCUSWATER est une marque de qualité du groupe suisse Rivella.
- Riche en vitamines**
Une bouteille couvre 75% de l'apport journalier recommandé en vitamines (voir tableau).
- Pauvre en calories**
FOCUSWATER affiche une très faible teneur en sucre naturel.
- Saine**
L'eau vitaminée FOCUSWATER ne contient ni colorants ni arômes ni additifs artificiels, ni agents conservateurs.

EAU VITAMINÉE



USAGE DE CONSOMMATION

Moment/lieu

L'eau vitaminée Immunity, comme la plupart des autres gammes, peut être consommée tout au long de la journée et dans n'importe quel environnement. En revanche, les gammes Push et Kick contiennent de la caféine, il est donc conseillé d'éviter de les consommer le soir.

Cible

Tout consommateur peut apprécier ce produit, bien que le marketing de la marque cible principalement les personnes pratiquant une activité sportive.

Recommandation de conservation/préparation

Une fois ouvert, conservez au frais et consommez dans les 3 jours. Stockez dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

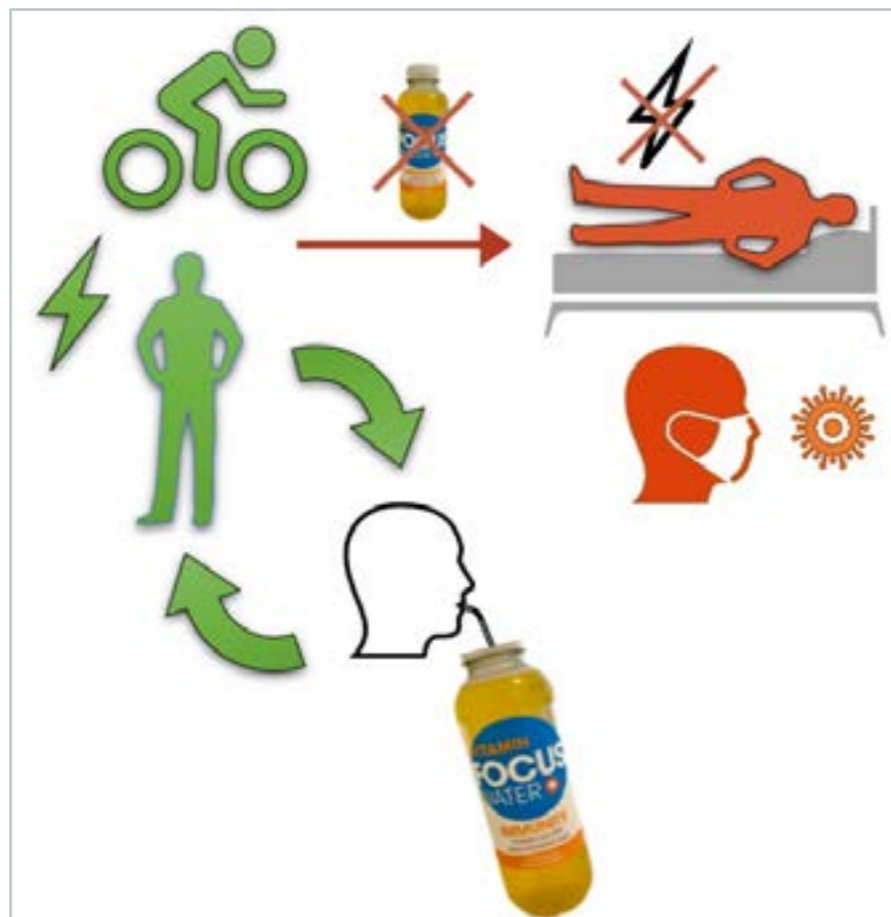
Description sensorielle

Liquide Solide Froid Chaud

Salé Sucré Amer Acide Umami

Texture : liquide, lisse

SUISSE
Alienor Doucet



SUISSE
Alienor Doucet



DÉCRYPTAGE

En quoi ce produit est-il innovant ?

Il permet d'apporter au corps humain différentes vitamines et minéraux bénéfiques tout au long de la journée et en toutes saisons. De plus, il s'agit d'un produit végétal qui correspond aux nouveaux modes d'alimentation.

Expérience vécue VS promesse

Comme promis, le produit est rafraîchissant. Concernant les saveurs, on sent davantage le fruit du dragon bien que le jus de fruit utilisé contienne plus de concentré d'orange. Il se conserve très bien au réfrigérateur et ne perd pas ses saveurs dans les 3 jours qui suivent son ouverture. Il est difficile d'évaluer son effet sur le corps humain.

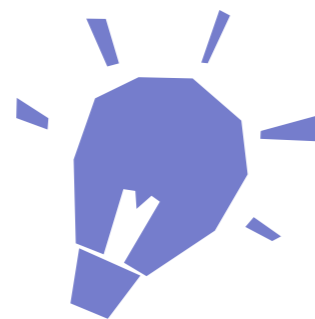
Comment s'en inspirer ?

En raison de leur mode d'alimentation et de leurs habitudes de consommation, certaines personnes ne diversifient pas assez leur alimentation et n'apportent pas en quantité suffisante les nutriments dont le corps peut avoir besoin (protéines, vitamines, etc.). La boisson est un moyen simple de fournir ces nutriments car elle peut être consommée tout au long de la journée, convient à tous les âges et peut offrir une infinité de saveurs.

EAU VITAMINÉE



ŒUFS SUISSES ARC-EN-CIEL



#contrôle
#prêt-à-manger



Date et lieu de découverte

03.02.2024, Supermarché MIGROS (Sion, Suisse).

Quelle est l'innovation ?

Ce sont des œufs durs vendus tels quels, c'est-à-dire déjà cuits. Leur coquille est peinte pour ne pas les confondre avec les œufs crus. Il s'agit d'un produit très pratique pour préparer plus rapidement certains plats comme des salades froides. Ils se conservent de préférence au frigo pendant environ un mois (selon la date d'achat).

Comment s'en inspirer ?

Certains produits se conservent plus longtemps une fois cuits, ce qui peut permettre de réduire le gaspillage alimentaire. De plus, les produits préparés en industrie peuvent être plus sûrs que ceux préparés à domicile, car les processus sont mieux contrôlés. Cela est également plus commode pour le consommateur.





LE
CANADA

Exploré de fond en comble par...

Antoine Leray
antoine.leray@oniris-nantes.fr



SINGULARITÉS ALIMENTAIRES

Durant 4 à 6 semaines entre l'hiver et le printemps, quand la sève remonte dans les arbres, c'est la saison des sucres. C'est le moment de l'année à ne pas manquer au Québec. L'origine des cabanes à sucre remonte au Moyen Âge, quand les Français arrivant au Québec apprirent des peuples autochtones à récupérer la sève des arbres, qui n'est alors encore que de l'eau d'érable. Les premières cabanes naissent de l'industrialisation du sirop d'érable par les Français. C'est le temps du partage, des repas typiques tels que les fèves au lard, la soupe aux pois, et les oreilles de crisse.

Comment s'en inspirer ?

En France, ce genre de rituel est également présent dans différentes régions et à différentes périodes de l'année, comme lors des vendanges ou en hiver avec les raclettes et les fondues.



PRODUITS PHARES ET IDENTITAIRES



POUTINE

Le plat le plus emblématique du Canada est le repas réconfortant qui réchauffe les cœurs durant les hivers où il fait vraiment frette (froid en québécois). Il peut être acheté dans un restaurant spécialisé ou dans un fast-food.



PUDDING CHOMEUR

À faire soit à la maison ou en dessert au restaurant, ce gâteau simple tire son nom de ses ingrédients peu chers. Ce Kouign-amann québécois à base de caramel ou de sirop d'érable pourra plaire.



TIRE SUR LA NEIGE

Durant la saison des sucres, les producteurs de sirop d'érable ou de tire proposent à tout le monde, surtout aux touristes, d'enrober un bâtonnet de tire et de le mettre sur la neige, ce qui le solidifie comme un bonbon.



TIMBITS



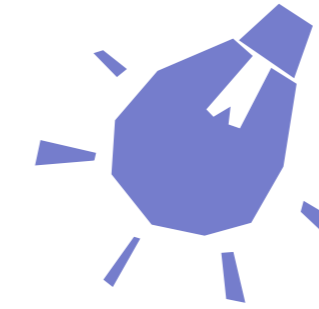
#convivialité
#addictif

CANADA
Antoine Leray

DESCRIPTIF PRODUIT

- Description :** Les Timbits sont des petites boules de beignets. Originaires, ce sont les trous des beignets (trous de beignes en bon québécois) qui sont enlevés pour faire des donuts sucrés. Il existe beaucoup de variétés même si les mêmes reviennent souvent : Chocolate Glazed, Birthday cake, Honey dip, Old Fashioned Plain ...
- Catégorie :** Viennoiserie/Pâtisserie
- Fabricant :** TIM HORTONS
- Marque :** TIM HORTONS
- Prix/positionnement :** 8.99\$CAD les 50 / Tout le monde
- Type d'emballage :** Boite en carton
- Format :** 10/20/50 en boîte
- Canal de vente :** « Restaurant » Tim Hortons
- Lien Web :** <https://www.timhortons.ca/>
- Date et lieu de découverte :** Dans les premiers jours après être arrivé au Canada, offert par les étudiants du laboratoire, et souvent après

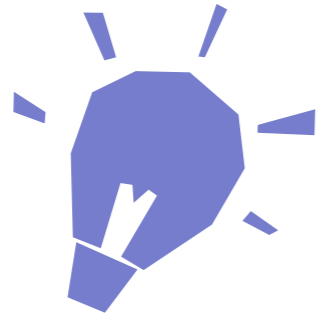
CANADA
Antoine Leray



TIMBITS



TIMBITS



CANADA
Antoine Leray

USAGE DE CONSOMMATION

Moment/lieu

Dès qu'une faim nous prend. Se mange pour le goûter, le petit-déjeuner, en encas. Il peut aussi être acheté pour des comités.

Cible

Tout le monde. Tous les amateurs de sucre.

Recommandation de conservation/préparation

Il se garde 2 à 3 jours maximum avant de sécher (comme des beignets classiques). Il se mange dès l'achat, il ne reste plus rien en très peu de temps.

Description sensorielle

Liquide ———▶ Solide Froid ———▶ Chaud

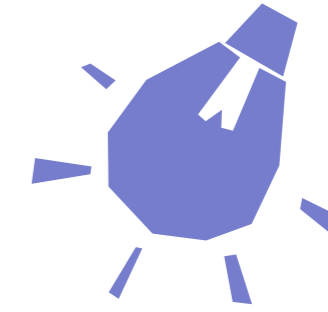
Salé ■ Sucré ✕ Amer ■ Acide ■ Umami ■

Texture : mous



CANADA
Antoine Leray

TIMBITS



DÉCRYPTAGE

En quoi ce produit est-il innovant ?

Bien que leur recette soit traditionnelle, ce qui rend ces petites pâtisseries uniques est leur caractère addictif. Leur prix abordable, leur facilité de consommation et la présence de nombreux Tim Hortons à travers le Canada témoignent de leur popularité incontournable. Les Timbits, en réalité, sont les morceaux de pâte restants des beignets, autrefois non utilisés, mais désormais proposés dans une variété de saveurs.

Expérience vécue VS promesse

Au début, quand on goûte un Timbit pour la première fois, on pense que ce n'est qu'un simple petit beignet. Mais on découvre vite le plaisir de les partager et la convivialité qu'ils apportent : "Qui aura le dernier Timbits ?" .

Comment s'en inspirer ?

Tout comme les viennoiseries en France, les Timbits sont un assortiment de petites douceurs telles que des croissants, des pains au chocolat, et des pains aux raisins. La simplicité d'utilisation et le plaisir du partage sont les maîtres mots de ce produit.



CIDRE DE GLACE



Date et lieu de découverte

SAQ (seul point de vente d'alcool autre que la bière).

Quelle est l'innovation ?

L'innovation réside dans le processus de culture des pommes. Avec le froid québécois, les pommes gelées concentrent plus de sucres et commencent leur fermentation plus rapidement. On obtient ainsi un cidre non pétillant plus sucré que le cidre français et avec un taux d'alcool plus élevé (environ 10°). Il pourra accompagner les desserts, le fromage ou encore le foie gras.

Comment s'en inspirer ?

En France, notamment en Normandie, pays du cidre, il est possible de faire du cidre de glace. Avec les températures plus fraîches, la concentration du sucre par le froid est rendue possible. Il existe déjà des vergers en Normandie qui en fabriquent.



#praticité
#gourmandise





LES ETATS-UNIS

Avec le regard de...

Mali Vishnu
v.mali@audencia.com

Alexis Briend
alexis.briend@audencia.com

Helen Olson
helen.olson@audencia.com

Valentin Billet
valentin.billet@audencia.com

Théa Muyard
thea.muyard@audencia.com

Alienor Baldy
alienor.baldy@audencia.com

Jeanne Fourquier
jeanne.fourquier@audencia.com

Anushree Rao
anushree.rao@audencia.com

Ethan Lindstrom Ragins
e.ragins@audencia.com



PLANTES ADAPTOGÈNES

Comment cette thématique s'inscrit-elle dans le contexte sociétal ?

Aux États-Unis, la santé est une question de sensibilisation et de prise de conscience. Des documentaires, des stars de la chanson et des influenceurs, et même des procès importants ont encouragé le public américain à réfléchir davantage à ce qu'il consomme, à l'origine des aliments et à la manière dont ils sont transformés et préparés.

Décrivez une habitude de consommation liée à un produit (dans cette thématique alimentation-santé) qui vous semble vraiment propre au pays

Les boissons adaptogènes ont pour but de remplacer des boissons traditionnelles comme le café. Le mushroom coffee est bu généralement le matin au petit-déjeuner et se prépare en mélangeant la poudre de café dans de l'eau chaude. Particulièrement addicts au café, les Américains sont de plus en plus conscients de l'importance de la santé et sont donc des pionniers de l'innovation dans ce secteur. En développant ce genre d'alternative, ils cherchent à combiner les effets énergisants du café tout en assurant les bienfaits pour la santé.

#adaptogènes



ÉTAT-UNIS



Analysez : d'où vient cette pratique alimentaire ? En quoi ce produit et cette pratique impactent-ils la santé des habitants du pays ?

La tendance des aliments adaptogènes trouve ses origines dans des pratiques traditionnelles de médecine, notamment en Asie, où certaines plantes et champignons sont utilisés depuis des siècles pour leurs propriétés bénéfiques sur la santé. Depuis quelques années, l'éveil de la conscience sur la santé a encouragé les pays occidentaux et plus particulièrement les États-Unis à intégrer les adaptogènes dans les boissons comme le café, thé et tisanes. Cette pratique est utilisée dans le but de présenter une solution naturelle aux problèmes de stress et de fatigue.

Quelles similitudes ou différences avec nos pratiques en France ?

La chicorée est l'alternative la plus courante au café en France. Considérée comme plus saine pour la santé et meilleure pour l'environnement, la chicorée est excellente pour la digestion grâce à sa haute teneur en inuline, une fibre prébiotique. Elle peut aider à réguler la glycémie et améliorer la santé intestinale. D'autres boissons sans caféine comme le café d'orge, d'épeautre et de lupin sont de plus en plus populaires.

ÉTAT-UNIS



Café à base de champignons



Boisson sportive aux adaptogènes



Alternative au café à base de champignons



Thé pétillant aux adaptogènes

BOISSONS AUX ADAPTOGÈNES



Supplémentation de lion champignon



Boisson adaptogène développée par Bella Hadid

PRATIQUES ET USAGES

Comment cette thématique s'inscrit-elle dans le contexte sociétal ?

- Tout est une question de commodité, de ce qui sera le plus rapide, le plus efficace (ce qui vous rassasiera) et ce qui est facile à obtenir/à préparer.
- Par exemple, manger à son bureau au travail, boire du café dans la voiture en conduisant, manger et marcher, etc

Décrivez une habitude de consommation liée à un produit qui vous semble vraiment propre au pays

Les repas simple et efficace font partie de la culture Américaine qui débute à un jeune âge et qui continue à être une habitude tout au long de la vie d'adulte notamment au travail.

Analysez : d'où vient cette pratique alimentaire ?

En quoi ce produit et cette pratique impactent-ils la santé des habitants du pays ?

Les Américains ont un mode de vie rapide, où la société valorise la productivité, l'éthique du travail et la gestion du temps.

Le fait de vivre dans des zones suburbaines accroît la dépendance à l'égard de la voiture. Les repas sont régulièrement de bon marché.

Quelles similitudes ou différences avec nos pratiques en France ?

En France, les repas mettent l'accent sur la qualité et l'expérience du repas qui doit être un moment de plaisir. Les repas sont également un rituel social, où même au travail les gens partagent le repas ensemble, au lieu de manger à leur bureau.

#rapidité



FAST-FOOD

Chaînes de restauration rapide qui permettent de manger des repas sur le pouce et avec un minimum de préparation



SURGELÉS

Consommation de plat surgelé, réchauffé au micro-ondes pour des préparations rapides



DRIVE

Drive thru qui permet aux consommateurs de récupérer leur commande sans avoir à quitter leur voiture



GOÛTER

Culture du snacking/distributeurs automatiques/le bureau fournit de la nourriture gratuite



24h/24 et 7j/7

La disponibilité permet aux gens de manger à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit, ce qui est plus pratique qu'une société qui fonctionne simplement avec un horaire de travail de 9 à 17 heures



DESSERTS

Il est également facile de consommer des cafés, boissons et yaourts glacés à emporter



L'INDE

Avec le regard de...



Mali Vishnu
v.mali@audencia.com

Alexis Briend
alexis.briend@audencia.com

Helen Olson
helen.olson@audencia.com

Valentin Billet
valentin.billet@audencia.com

Théa Muyard
thea.muyard@audencia.com

Alienor Baldy
alienor.baldy@audencia.com

Jeanne Fourquier
jeanne.fourquier@audencia.com

Anushree Rao
anushree.rao@audencia.com

Ethan Lindstrom Ragins
e.ragins@audencia.com

RÉGIME SATTVIK



Comment cette thématique s'inscrit-elle dans le contexte sociétal ?

Une population en bonne santé est essentielle à la productivité économique. L'Inde a fait des progrès considérables dans l'amélioration des résultats en matière de santé publique. La santé est une pierre angulaire de la réalisation des objectifs du Millénaire pour le développement en Inde. Les systèmes traditionnels tels que l'Ayurveda et le yoga mettent l'accent sur la santé holistique, intégrant le bien-être physique, mental et spirituel.

Décrivez une habitude de consommation liée à un produit (dans cette thématique alimentation-santé) qui vous semble vraiment propre au pays

Les fruits et légumes frais, les céréales complètes, les légumineuses, les noix, les graines et les produits laitiers comme le lait et le ghee font tous partie du régime sattvik. Les aliments sont consommés dans leur état le plus naturel possible, sans additifs ni produits transformés. On pense que le fait de prendre des repas riches en satiété pourrait améliorer le calme et la clarté mentale, ce qui est bénéfique pour la santé mentale en général. Le régime est riche en antioxydants, en fibres et en nutriments, qui contribuent tous à renforcer le système immunitaire, à améliorer la digestion et à renforcer la santé physique en général.



#santéphysique

INDE

Analysez : d'où vient cette pratique alimentaire ?

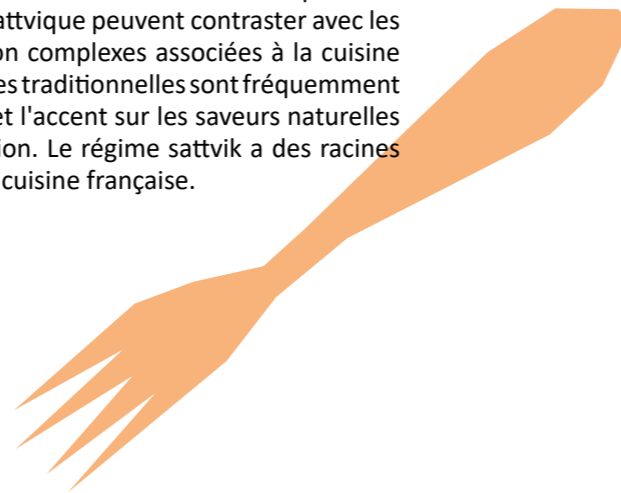
En quoi ce produit et cette pratique impactent-ils la santé des habitants du pays ?

Le régime Sattvic trouve son origine dans l'Ayurveda, un ancien système de médecine indien qui remonte à plus de 5 000 ans¹. Le terme « Sattvic » est dérivé du mot sanskrit « Sattva », qui signifie pureté, harmonie et équilibre. Ce régime est profondément lié aux pratiques yogiques et aux traditions spirituelles de l'Inde, qui accordent de l'importance aux aliments naturels, sains et propices au bien-être physique et mental.

Quelles similitudes ou différences avec nos pratiques en France ?

Les cuisines française et indienne privilégient les ingrédients frais et de qualité, souvent d'origine locale. Comme pour les habitudes sattviques, la culture française respecte beaucoup la nourriture et les coutumes culinaires. En France et en Inde, la tendance est à la santé et au bien-être, avec un intérêt croissant pour les régimes à base de plantes et les pratiques de santé holistiques.

Néanmoins, la cuisine française comporte une grande part de viande, de fromage et de vin, alors que le régime sattvik n'en comporte aucun. La majorité du régime sattvik est végétarien et s'abstient de poisson, de viande, d'œufs et de stimulants tels que l'alcool et la caféine. La simplicité et la pureté mises en avant dans la cuisine sattvik peuvent contraster avec les saveurs riches et les méthodes de cuisson complexes associées à la cuisine française. Les épices et herbes ayurvédiques traditionnelles sont fréquemment utilisées dans la cuisine sattvik, qui met l'accent sur les saveurs naturelles et de base et sur une faible transformation. Le régime sattvik a des racines spirituelles profondes contrairement à la cuisine française.



INDE



Beerakaya Sabji



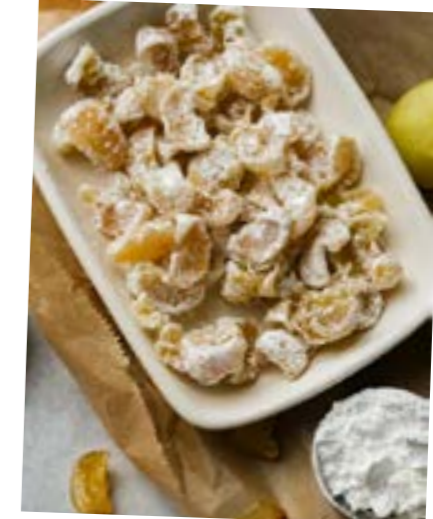
Lait d'amande au curcuma et au Kesar



Chutney de datte et tamarin



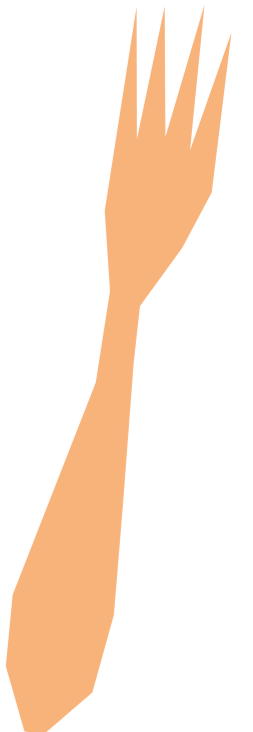
Quinoa sattvik



Chatpata Amlaki Bonbon à la groseille



Salade avec roti et curry de soja



PRATIQUES ET USAGES

DÉCRIREZ...

Une habitude de consommation liée à un produit qui vous semble vraiment spécifique au pays.

- Les repas sont constitués d'un plat unique, avec tous les éléments nutritifs réunis.
- La street food y est très populaire, tout comme les services de livraison.
- Une grande partie de la population indienne est végétarienne (30 %).
- Les Indiens ont tendance à n'acheter que des aliments crus. Ils préfèrent préparer eux mêmes la nourriture au lieu de l'acheter emballé.
- Les repas peuvent se faire assis sur le sol et avec les mains.
- On y mange dans des feuilles de palash ou dans de grandes assiette en inox (aussi appelé thali).

ANALYSER...

D'où vient cette pratique alimentaire ?

Comment ce produit et cette pratique influencent-ils le mode de vie quotidien des habitants du pays ?

- Le thali reflète la diversité de la cuisine indienne: on y retrouve une variété de saveurs (6 plats différents) incorporant tous les ingrédients essentiels dans de petites portions pour éviter de trop manger.
- La street food comme les chaats, les samosas et les pakoras constituent des repas rapides et savoureux pour toutes les classes sociales en Inde.
- Le gens y sont végétariens dû à l'influence des religions telles que l'hindouisme, le jaïnisme et le bouddhisme.
- Les indiens mangent sur le sol et/ou avec leurs mains pour honorer leurs traditions et montrer du respect pour la nourriture (symbolise l'égalité et l'humilité).

#diversité

Quelles sont les similitudes ou les différences avec nos pratiques en France ?

En France...

- Nous avons plusieurs repas tel que le fameux entrée, plat, dessert agrémenté d'un plateau de fromages. En Inde, aussi il est possible de manger plusieurs repas à la différence qu'ils seront tous présents sur la même assiette.
- Les repas sont souvent servis individuellement, alors qu'en Inde ils sont servis de manière familiale où plusieurs plats sont placés au centre pour que tout le monde puisse les partager (thali).

Les repas indiens sont audacieux et aux saveurs complexes, car ils contiennent beaucoup d'épices. La cuisine française est plus simple et se concentre davantage sur les ingrédients frais, avec des saveurs subtiles.



INDE

INDE



COMMENT ?

Les repas sont principalement mangés à la main et par terre



RELIGION

Les pratiques végétariennes indiennes



LA STREET-FOOD

La Street food indienne, Delhi a la meilleure du monde



THALI

Assiette traditionnelle dans laquelle plusieurs plats sont présents



CONTENANT

Petite assiette faite main, accueillant la street food



LAVAGE DE MAINS

Manière traditionnelle de se laver les mains avant le repas

PRATIQUES ET USAGES



LE
LIBAN

Exploré de fond en comble par...

Léo Girin

leo.girin@audencia.com

Valentin Langlais

valentin.langlais@audencia.com

Amandine Duval

amandine.duval@audencia.com

Samer Fares

samer.fares@audencia.com

Elaine Araujo

elaine.araujodesouza@audencia.com

CROYANCE

DESRIPTIF

Façons typiques de s'alimenter ?

Moments et lieux de consommation ?

Comportements culturels ? rituels, traditions, coutumes locales ?

Histoire, légende, croyance autour d'un aliment ou d'un plat ?

Le maamoul est un biscuit traditionnel libanais, souvent préparé à base de semoule ou de farine, fourré de dattes, de pistaches, ou de noix.

Ces biscuits sont finement sculptés à l'aide de moules en bois, ce qui leur donne une apparence distinctive avec des motifs gravés.

Au Liban, le maamoul occupe une place particulière durant les célébrations de Pâques, aussi bien pour les chrétiens que pour les musulmans. Pendant cette période, les familles chrétiennes libanaises préparent le maamoul comme symbole de joie et de partage après le carême. Ces biscuits sont souvent offerts aux proches, aux voisins et aux amis. Ils sont consommés lors des réunions familiales et des festivités de Pâques, accompagnés de café ou de thé, soulignant le lien fort entre tradition et convivialité.

Le maamoul, grâce à sa préparation artisanale et ses ingrédients naturels, incarne un savoir-faire transmis de génération en génération, et reste un incontournable des célébrations au Liban.



LIBAN

LIBAN

PLATS TYPIQUES DE LA RÉGION



TOUM

Le toum est un aliment de base de la cuisine libanaise, et bien plus qu'un simple condiment. Cette sauce à l'ail est idéale pour incorporer aux soupes et aux pâtes, pour mariner le poulet et pour accompagner les légumes rôtis ; elle ajoute une touche énergique d'ail à tout ce que l'on veut, sans qu'il soit nécessaire de l'éplucher et de le hacher. C'est aussi une alternative végétalienne piquante à la mayonnaise, qui donne du peps à n'importe quel sandwich.



MANKOUCHÉ ZAATAR

La mankouché zaatar est une galette traditionnelle libanaise consommée comme un en-cas ou un petit-déjeuner et est un symbole de la cuisine de rue au Liban. Elle est composée d'une pâte ressemblant à une pâte à pizza, de zaatar, un mélange de thym séché, de sumac et de graines de sésame grillées. Elle est ensuite cuite dans un four à bois puis est mangée comme telle ou accompagnée de fromage blanc ou de légumes comme des tomates ou concombres.



SAHLAB

Le Sahlab est une boisson chaude traditionnelle crémeuse et parfumée. Elle est composée de farine de racine d'orchidée, de lait, de sucre, souvent d'une touche d'eau de fleur d'oranger ou d'eau de rose et parfois de garniture comme de la cannelle, des pistaches ou de la noix de coco.

POUR ALLER PLUS LOIN...

Dispositif Envoléo

Avec le programme Envoléo, la Région des Pays de la Loire encourage la **mobilité sortante des jeunes** et les aide à construire leur parcours de formation à l'international.

A ce titre, ils peuvent bénéficier d'une **aide forfaitaire au départ pour poursuivre leurs études ou effectuer un stage à l'étranger** accompli dans le cadre de leur cursus dans un établissement d'enseignement supérieur ligérien partenaire de ce dispositif.

A compter de la rentrée 2023, cette mobilité à l'international est d'une durée minimum de 10 semaines dans la structure étrangère d'accueil.

Les étudiants âgés de moins de 28 ans, ressortissants d'un pays membre de l'Union Européenne, en formation dans l'académie de Nantes depuis plus d'1 année universitaire, et ne bénéficiant pas d'une bourse Erasmus+, peuvent postuler auprès du service des Relations internationales de leur établissement ligérien.

Ces bourses sont allouées dans la limite de chaque contingent réservé à l'établissement signataire d'une convention de partenariat au titre de ce dispositif. Le versement de la bourse intervient au début de la mobilité, en une seule fois.

Ainsi, chaque année, la Région réserve pour cette initiative un budget de 2 900 000 € permettant d'allouer près de 3000 bourses réparties entre les étudiants des établissements partenaires de la Région des Pays de la Loire.

La Région a fait le choix d'attribuer, sans conditions de ressources, un forfait départ de 1000 €.

Une bonification sur critères sociaux (échelons 4, 5, 6 ou 7) ou en raison de la situation de handicap de l'étudiant de 1000 € peut s'ajouter.

Dispositif Impulsion

La Région encourage l'**engagement des étudiants**, à travers la vie associative, qui leur permet de vivre des expériences multiples, en plus de leur formation. Ces expériences sont sources de réelle valeur ajoutée pour l'entrée dans le monde du travail, grâce aux nombreuses compétences, susceptibles d'intéresser le futur employeur, qu'elles permettent d'acquérir et de développer.

Le soutien régional a vocation à donner **une impulsion aux projets des associations** qui s'inscrivent dans au moins l'une des 3 thématiques prioritaires de la Région des Pays de la Loire :

- la **jeunesse**,
- l'**emploi**,
- les **transitions environnementale et sociétale**.

Les projets doivent bénéficier au public étudiant et relever d'une des catégories d'action suivante :

- Manifestations ponctuelles ou récurrentes dont les étudiants sont les organisateurs, d'ampleur régionale ou à visibilité nationale ou internationale,
- Organisation ou participation à une compétition internationale nécessitant un engagement personnel des étudiants dans la mise en œuvre d'actions,
- Programme d'actions d'accompagnement du public étudiant,
- Programme d'actions développant du tutorat entre pairs et mentorats par un pair professionnel, en faveur des étudiants.

La Région peut subventionner jusqu'à 80 % du projet, dans la limite de 10 000 €.



Le partage de ressources interentreprises : une opportunité pour rationaliser et réduire des coûts !

La mutualisation de ressources (sous forme de prêt, don ou vente) permet aux entreprises de réduire leur coût tout en s'engageant dans une démarche vertueuse. La plateforme web Solutions partage facilite la mise en relation des entreprises ligériennes qui souhaitent proposer ou demander ponctuellement des ressources (locaux, matériels, formations, matières, compétences). Les entreprises peuvent diffuser gratuitement et en toute autonomie leurs annonces pour qu'elles soient visibles par les autres acteurs du territoire.

Quelques exemples de ressources proposées sur Solutions partage : salle de réunion, bureaux, surface de stockage saisonnière, mobilier de bureau, ensacheuse - étuveuse, débroussailleuse, ordinateurs, cartons, planches de bois, tasseaux, bâches noires, big gag, bacs et cagettes en plastique, vêtement de travail, cartons pour bouteilles de vin ...

Ce service est développé par Solutions&co et offert par la Région des Pays de la Loire. Plusieurs intercommunalités ligériennes sont engagées dans la mutualisation de ressources. Elles ont un rôle de conseil des entreprises et de mises en relation.

Plus d'informations : www.solutions-partage-paysdelaloire.fr
Contact : s.loue@solutions-eco.fr



Solutions Se Fournir en Pays de la Loire : Bénéficiez de services 100 % personnalisés pour augmenter la part des achats en local des industriels en Pays de la Loire.

Vous souhaitez faire évoluer votre stratégie achat et trouver les bons fournisseurs localement ? Vous vous posez des questions sur vos besoins précis sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement et sur comment détecter les compétences et les fournisseurs.

Solutions Se Fournir en Pays de la Loire vous accompagne et facilite ces démarches. D'une recherche très ciblée d'un fournisseur pour un besoin immédiat à une approche globale des dépenses et des risques fournisseurs de l'entreprise, la définition d'un plan d'actions et la proposition de fournisseurs alternatifs, nous nous adaptons à votre besoin.

Solutions Se Fournir en Pays de la Loire, un service offert aux entreprises ligériennes par La Région Pays de la Loire et pilotée par Solutions&co, son agence de développement économique.



Plus d'informations : www.solutions-sefournir-paysdelaloire.fr
Contact : Anne-Cécile MOQUET, Chef de projet Industrie du futur
06 86 48 08 49 / ac.moquet@solutions-eco.fr





Nous tenons à remercier l'ensemble des étudiants qui ont participé à cette première édition du Food Tour :
Anushree, Mali, Samer, Helen, Ethan Lindstrom, Elaine, Alienor, Jeanne, Léo, Valentin, Théa, Alexis, Valentin, Amandine
Julie, Cassandre, Chloé, Salomé, Camille, Aliénor, Lisa, Antoine, Emelyne, Mael.

Bravo pour votre esprit de curiosité et votre effort d'analyse pour décrypter les innovations dénichées.
Nous espérons que cet exercice vous laissera de bons réflexes d'explorateurs et un regard vif et affuté sur vos futures découvertes !

Votre immersion dans des cultures très différentes nous a permis de proposer ce cahier que nous espérons riche de regards croisés
et d'expériences vécues pour nourrir sa veille à l'international et ouvrir de belles perspectives d'innovations.

Claudine, Elise, Julia, Juliette, Lucie, Saadia, Viviane, Véronique

**Rendez-vous en 2025
pour de nouvelles explorations
et découvertes !**



Saadia AIT EL CADI s.aitelcadi@solutions-eco.fr
Véronique BOSSIERE v.bossiere@solutions-eco.fr
Viviane KERLIDOU v.kerlidou@solutions-eco.fr

www.technocampus-alimentation.fr



La Région s'engage aux côtés de la filière agroalimentaire

Le Technocampus Alimentation : une ressource créée par la Région, animée par Solutions&co





Promo FOOD TOUR 2024



La petite étincelle de l'innovation se nourrit du partage d'expériences, de connaissances d'horizons variés et d'une curiosité constante sur le monde. Grâce à ce cahier, imprégnez-vous des cultures alimentaires d'ailleurs pour emmener plus loin vos projets d'innovation d'ici...