

Le consommateur n'accepte pas toutes les innovations dans les produits traditionnels

**Vous êtes un producteur de produits alimentaires traditionnels ? Vous souhaitez innover ?
Découvrez les innovations qui sont tolérées par les consommateurs et quelles nouveautés sont
moins bien acceptées.**

Qu'est-ce qu'un produit traditionnel selon le consommateur ?

Un produit traditionnel est :

- souvent consommé ou associé à des événements et / ou des saisons particulières ;
- transmis d'une génération à l'autre ;
- fabriqué d'une manière spécifique en accord avec le patrimoine gastronomique ;
- identifié et connu pour ses propriétés sensorielles ;
- associé à une certaine région ou à un certain pays.

Les innovations qui sont le mieux acceptées par le consommateur :

(par ordre d'importance)

1. Utilisation de labels qui garantissent l'origine de la matière première ;
2. Sélection de matières premières biologiques ("bio") ;
3. Nouveaux procédés qui augmentent la sécurité ;
4. Réduction de la teneur en matières grasses ;
5. Amélioration de l'emballage tout en maintenant la qualité sensorielle du produit ;
6. Emballages refermables ;
7. Assortiment plus grand avec plus de variétés ;
8. Possibilité d'acheter le produit directement chez le producteur.

Les innovations qui ne sont pas bien acceptées par le consommateur : (par ordre d'importance)

1. Possibilité d'acheter le produit via un distributeur automatique ;
2. Nouvelle combinaison d'ingrédients ou utilisation d'arômes ;
3. Préparations alimentaires précuites ;
4. Diversification de la forme et/ou de la texture.

Une session d'information a été proposée en 2009 à Paris. La présentation est disponible sur demande.

Ces résultats sont fournis par le projet européen TRUEFOOD : www.truefood.eu et www.wagrallim.be.
Pour plus d'informations (en anglais) sur la définition des produits traditionnels, ou sur l'acceptation des innovations par le
consommateur, contactez Anne-Christine Gouder (Tél. +322 550 17 64 ; ACG@fevia.be).

