

Le thé vert et le cœur : un bon mariage

Une étude portant sur plus de 40 000 hommes et femmes conclut que ceux et celles qui consomment du thé vert en grande quantité tendent à vivre plus longtemps. Cette recherche, qui a été publiée dans le journal de l'Association médicale américaine, révèle que la consommation de thé vert contribue à la réduction des problèmes cardiaques. Plus précisément, les personnes qui boivent plus de cinq tasses de thé vert par jour augmentent leur espérance de vie en réduisant de 16 % le risque de faire face à un problème cardiaque. Il semble que les composés antioxydants présents dans le thé vert seraient l'élément expliquant ces bons résultats.

Source : <http://www.supermarketnews.com/>.

Les pommes de terre fraîches à la conquête des 25-35 ans

Les pommes de terre fraîches vont bénéficier d'une présence sans précédent auprès des consommateurs et des prescripteurs d'opinion français. Conquérir le groupe des 25-35 ans est la cible visée. À cet effet, on fait le choix d'une campagne publicitaire au ton volontairement décalé en vue de conquérir cette classe de jeunes consommateurs et de l'inciter à cuisiner des plats à base de pommes de terre. La télévision, Internet et le téléphone portable sont les vecteurs de diffusion retenus pour cette nouvelle campagne publicitaire qui sera mise en œuvre à partir de novembre 2006.

En parallèle, un programme d'information sur les qualités nutritionnelles, l'accessibilité et la facilité d'utilisation du produit est engagé simultanément en France, en Belgique et aux Pays-Bas, avec le soutien de l'Union européenne et de l'organisation publique Viniflor. S'articulant autour d'actions concrètes comme des séances d'animation dans les magasins pilotées par des diététiciennes, un site Internet – www.fousdepommesdeterre.fr –, des communications particulières visant les membres du corps médical, ceux des établissements scolaires, les journalistes, etc., ce programme d'information donne à la pomme de terre sa pleine place dans la cuisine d'aujourd'hui. Enfin, un grand concours de recettes, « Les recettes d'or de la pomme de terre », qui s'adresse aux cuisinières et aux cuisiniers amateurs, se déroule jusqu'à l'automne 2007. La filière de la pomme de terre compte sur ce plan de communication original et ambitieux pour redynamiser la consommation de ce tubercule en France.

Source : <http://www.agrisalon.com/06-actu/article-17443.php>.

Le groupe Danone renforce sa présence en Ukraine

La marque Danone se développe activement en Ukraine depuis 1999 en misant sur l'implantation de produits à forte valeur ajoutée, comme Activia, Actimel, Rastichka et Danissimo. L'acquisition de la société de produits laitiers frais Molochnyi Zavod « Rodich » va permettre au Groupe Danone de fortifier son portefeuille en le complétant de produits traditionnels, tels que le kéfir ou la smetana, et de proposer aux consommateurs ukrainiens une offre enrichie produite essentiellement localement.

au menu

- Le thé vert et le cœur : un bon mariage
- Les pommes de terre fraîches à la conquête des 25-35 ans
- Le groupe DANONE renforce sa présence en Ukraine
- Une technologie de séchage novatrice implantée au CRDA
- En passant...

Molochnyi Zavod « Rodich » bénéficie d'une position avantageuse sur le marché avec ses marques Rodich et Vesely Pastushok et a réalisé en 2005 un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros (7,1 millions de dollars canadiens). Grâce à cette opération, Danone acquiert des capacités de distribution notables, gagne un accès à un important réseau de producteurs de lait et prend possession d'une plateforme de production.

Source : http://www.process-magazine.com/aff_media.php?id=20436&PHPSESSID=a98cdabf5d2479b5a6f77cfe6eb16461.

Une technologie de séchage novatrice implantée au CRDA

Le Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA) d'Agriculture et Agroalimentaire Canada dévoilait récemment une technologie novatrice en ce qui a trait à la production de poudres alimentaires : le séchoir à lit à jet rapide de particules inertes.

Mise au point par Ressources naturelles Canada, cette technologie sera facile à intégrer dans les chaînes de production des petites et moyennes entreprises en raison de son coût abordable et de sa petite configuration. Thermosan la commercialisera sous le nom de « séchoir INERJET ».

Le besoin de transformer des produits et des sous-produits liquides en poudre est croissant dans les industries agroalimentaires, tant pour en augmenter la durée de stockage que pour développer une nouvelle génération de produits. C'est dans ce contexte que Ressources naturelles Canada a perfectionné ce mode de séchage associant compacité et particules inertes comme vecteur thermique.

La technologie en question permettra de produire des poudres au moyen d'œufs entiers, de jaunes et de blancs d'œufs, de produits et de sous-produits laitiers, de protéines végétales et de résidus liquides de crustacés, ainsi qu'à l'aide de levures et de biopolymères. Ce nouveau procédé entraînera des gains de nature énergétique de même qu'une réduction de la taille du séchoir qui, plus petit que l'appareil d'un concurrent, peut convenir aux PME. Ce nouvel outil pourra, semble-il, permettre à des compagnies émergentes et à d'autres déjà établies de mettre sur le marché des produits à valeur ajoutée.

Source : <http://www.agribionet.com/client/page1.asp?page=1886&clef=19&clef2=11>.

En passant...

Le 1^{er} novembre prochain se tiendra le 4^e Rendez-vous agroalimentaire Capitale-Nationale-Chaudière-Appalaches. Sous le thème « *Positionnement et stratégies pour percer les marchés de demain* », les cinq conférenciers invités indiqueront aux dirigeants des entreprises agroalimentaires comment définir un positionnement stratégique clair et une image de marque forte, en rapport avec les grandes tendances en matière de consommation.

Organisé par le MAPAQ et les Tables agroalimentaires des deux régions, cette activité aura lieu au Centre Montmartre, dans l'arrondissement de Sillery, à Québec. Pour consulter le dépliant et pour s'inscrire, visitez le site Internet <http://www.taca.qc.ca/accueil.html>.

Les 30 et 31 octobre et 1^{er} novembre prochains se déroulera un colloque international sur « La gestion du savoir – Vecteur de compétitivité pour les organisations ». Cet événement organisé par le CEFRIO réunira les experts les plus réputés dans ce domaine. Pour plus ample information, veuillez communiquer avec M. Paul-André Robitaille au 418 523-3746 ou visitez le site Internet <http://www.cefrio.qc.ca/conference2006/>.