

Au menu

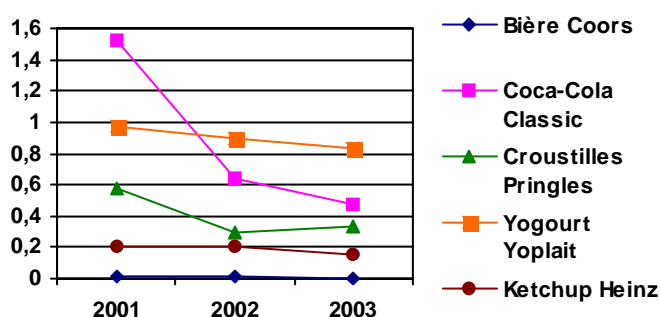
- La publicité télé est-elle démodée?
- Le miel, un aliment santé?
- Un nouveau venu parmi les tests bactériologiques
- En passant...

La publicité télé est-elle démodée?

Selon une étude de la succursale de la Deutsche Bank de New York, la publicité télé ne serait pas très efficace pour ce qui est d'augmenter les ventes de produits de marques établies. Le retour de l'investissement fait pour des annonces télévisuelles serait en diminution, voire inexistant pour les produits de grande consommation. Par exemple, l'étude révèle que chaque dollar investi dans la publicité télé pour la bière Coors a rapporté exactement zéro dollar de profit en 2003. Autre exemple, l'entreprise Coca-Cola a engagé 2,54 milliards de dollars en 2003 pour un retour de 0,48 \$ pour chaque dollar dépensé. Ce constat serait également véridique pour des produits comme les croustilles, les couches, les boissons et les plats surgelés. En tout, l'étude a analysé 23 produits de grandes marques publicisés aux États-Unis et 13 d'entre eux ont obtenu un piètre résultat en ce qui concerne le retour d'investissement.

Retour d'investissement publicitaire télé après 52 semaines aux États-Unis

(en dollar, pour un dollar investi)



Un des facteurs pouvant expliquer la baisse du retour d'investissement des publicités télé est l'érosion de l'auditoire télévisuel états-unien. Un faible taux d'écoute des publicités engendre une baisse de la rentabilité de ces annonces. Selon l'étude, cette érosion tient au fait que les adolescents passent 7 heures par semaine devant des jeux vidéo, qu'environ 84 % des téléspectateurs adultes sont abonnés au câble et que le zapping est très répandu, de sorte que 27 % des Américains ne regardent pas les annonces publicitaires.

Ailleurs dans le monde, le phénomène semble moins marqué. À titre d'exemple, les chaînes de télévision en France ont connu une hausse de leurs recettes publicitaires au premier trimestre de 2004. Cependant, aucun calcul n'a été fait pour connaître la rentabilité des dépenses publicitaires françaises.

Source : L'Expansion, octobre 2004.

Le miel, un aliment santé?

Des scientifiques américains affirment que le miel pourrait devenir de plus en plus populaire chez les transformateurs alimentaires qui veulent profiter du créneau des produits santé. Des recherches ont permis de découvrir que le miel contient un nombre élevé d'antioxydants qui sont réputés pour faire obstacle au cancer, aux maladies cardiaques et à d'autres maladies.

Les antioxydants du miel sont également d'excellents agents de conservation et, à ce titre, ils pourraient être mis à profit pour remplacer certains antioxydants synthétiques largement utilisés dans les sauces à salade. Le miel pourrait aussi remplacer certains sirops riches en fructose dont on se sert intensivement dans l'industrie des boissons gazeuses.

Toujours selon les chercheurs américains, le miel de couleur foncée, provenant par exemple du sarrasin, contient généralement plus d'antioxydants que le miel de couleur pâle. Des études précédentes ont également mis en évidence le fait que les antioxydants du miel sont aussi efficaces à combattre certaines maladies que ceux que l'on trouve dans certains fruits.

Rappelons enfin que la Chine fournit 40 % de la production mondiale de miel, suivie de près des États-Unis, de l'Argentine et de l'Ukraine.

Source : <http://www.foodnavigator.com/news/news-ng.asp?n=55557-health-to-drive>.

Un nouveau venu parmi les tests bactériologiques

Des chercheurs ont créé un nouveau test grâce auquel il est possible de détecter en moins de 20 minutes la présence d'un seul type de bactérie dangereux pour la santé.

Ce test utilisant des nanoparticules doit permettre d'identifier rapidement dans les aliments un type de bactérie particulièrement dangereux, comme celui qui est la cause de la « maladie du hamburger ». Les nanoparticules sont fabriquées de silice et elles renferment des centaines de marqueurs qui deviennent fluorescents au contact de la bactérie.

En ce moment, le test a été mis au point uniquement pour le *E.coli*, mais les chercheurs espèrent être en mesure de dépister plusieurs types de bactérie en même temps. Notons que les maladies alimentaires affectent au moins deux milliards de personnes dans le monde chaque année, selon l'Organisation mondiale de la santé.

Source : <http://www.cybersciences.com/cyber/3.0/print.asp?id=3545>.

En passant...

Saviez-vous que d'ici 2011 il y aura progressivement plus d'emplois à occuper que de main-d'œuvre disponible? Le 11 novembre prochain, à l'Hôtel Gouverneur Québec, Pôle Québec Chaudière-Appalaches, le ministère du Développement économique et régional et de la Recherche et Emploi-Québec vous invitent à une formation qui sera offerte sur ce thème. Cette activité vous permettra de concevoir une gestion prévisionnelle des ressources humaines (GPRH), de distinguer les différents concepts de la GPRH et de faciliter la planification et la mise en application de cette méthode dans votre entreprise. Pour de plus amples renseignements, communiquez avec M^{me} Josée Picard au (418) 681-9700, poste 224.