



RAPPORT DE MISSION

NutrEvent, Nantes, France
Du 3 octobre au 6 octobre 2022

*Document préparé par Ève Dupré-Gilbert,
conseillère sénior en commercialisation*

Table des matières

MISE EN CONTEXTE	3
LISTE DES PARTICIPANTS	4
PROGRAMME DE LA MISSION	6
Liste des conférences du 4 et 5 octobre	7
DESCRIPTION DES OBJECTIFS DE GÎMEXPORT	8
RÉSULTATS, CONSTATS ET RECOMMANDATIONS	9
Constats généraux à l'égard des ingrédients « santé »	9
Constats généraux à l'égard des autres ingrédients (goût, saveur, texture, couleur)	10
Constats généraux à l'égard de l'alimentation animale	10
Constats généraux à l'égard des initiatives de valorisation des coproduits agricoles	10
Constats généraux à l'égard des partenariats	11
IMCD FRANCE	11
GIVAUDAN	12
ACTIV INTERNATIONAL	14
AROMA PROJECT BOOSTER	14
CARGILL	15
NESTLÉ	16
IDMER	17
TECHNOCAMPUS ALIMENTATION	17
Autres contacts d'intérêt ciblé pour certaines entreprises et organisations	18
CONCLUSION	19

Mise en contexte



NutrEvent est la première convention d'affaires européenne dédiée à l'innovation en Alimentation, Nutrition et Santé humaine et animale. Elle vise à identifier des partenaires industriels, scientifiques, commerciaux et financiers pour les projets en R&D et innovation. NutrEvent rassemble plus de 650 acteurs internationaux : Food, feed, nutrition clinique, compléments alimentaires, industries et distributeurs pharmaceutiques, fournisseurs d'ingrédients et de procédés innovants, institutions académiques, organismes de transfert de technologie, instituts de recherche, services R&D et cabinets de conseil et investisseurs.

GÎMEXPORT a participé à la délégation québécoise organisée par l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) et rassemblant une douzaine de participants.

L'évènement s'est déroulé du 3 au 6 octobre 2022 à Nantes en France.

Environnement d'affaires en France

Selon Exportation et développement Canada (EDC), la France est un pays riche, membre de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), qui entretient une excellente relation commerciale avec le Canada, notamment grâce à l'Accord économique et commercial global Canada-Union européenne (AECG). Le pays, qui est l'un des principaux partenaires d'affaires du Canada en Europe, jouit d'une économie stable, saine et moderne et d'un régime politique solide. EDC estime que ce marché présente d'excellentes occasions d'affaires et possibilités d'investissement dans

un vaste éventail de secteurs. La France compte de nombreuses entreprises de calibre mondial et un secteur bancaire solide. Le pays et ses grandes entreprises ont une très bonne réputation concernant les percées technologiques et l'investissement en R-D. La France est toutefois toujours aux prises avec une importante dette publique, alourdie notamment par la crise de la COVID-19.¹

Liste des participants

Voici la liste des participants à la délégation québécoise coordonnée par l'INAF.

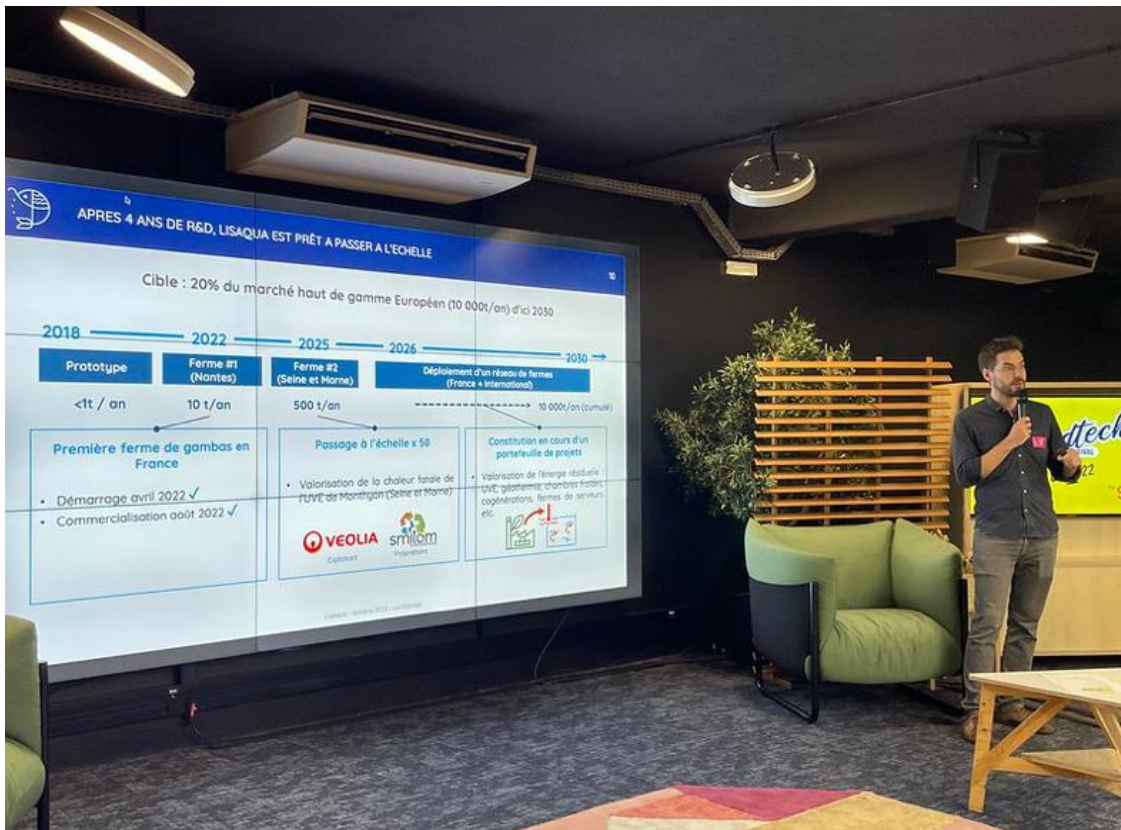
- MARTIN BELZILE **CIDAL**, Directeur général
- AUDREY BOUCHARD **Ferme Tournevent**, Directrice générale
- GUILLAUME DALLAIRE **Ferme Tournevent**, Président
- YVES DESJARDINS **INAF**, Professeur
- EVE DUPRE-GILBERT **GIMXPORT**, Conseillère sénior en commercialisation
- MONIQUE LACROIX **INRS**, Professeure
- PATRICK LAROUCHE **LAFIB**, Directeur des opérations
- EMILIE VILLENEUVE **LAFIB**, Directrice générale
- CHRISTINA MARQUES **CRIBIQ**, Directrice de l'innovation
- RENEE MICHAUD **INAF**, Directrice générale
- ELIANE PICARD-DELAND **INAF**, Coordinatrice aux affaires internationales
- ISABELLE TREMBLAY-RIVARD **AgroBoréal**, Directrice
- LAURÉLIE TRUDEL **INAF**, Coordinatrice en Chef

La liste complète des participants à l'événement se retrouve ici :

https://www.dropbox.com/s/4vhytmu813e5ltj/Liste_complete_participants_Nutrevent.xls



¹ <https://www.edc.ca/fr/info-pays/pays/france.html>



Programme de la mission

MONDAY 3RD

09:00 - 11:30

FOOD TECHNOCAMPUS

Presentation of regional Food entities & clusters and FoodTech pitches

12:30 - 14:00

NETWORKING LUNCH

with FoodTech Festival participants

14:00 - 18:00

NANTES FOODTECH FESTIVAL*

*(French-speaking only).

OR

15:00 - 18:00

AURORA : EU PROJECT EVENT

Presentation and subgroup discussion

18:30 - 20:00

NUTREVENT WELCOMING RECEPTION

International networking cocktail

TUESDAY 4TH - WEDNESDAY 5TH

08:30 - 17:30

NUTREVENT

→ La liste des conférences de ces deux journées est disponible à la page suivante.

THURSDAY 6TH

09:00 - 12:45

SAINT NAZAIRE VISITS - MARINE FOCUS

Algosource : micro-algae nutraceuticals
Algosolis : micro-algae R&D platform

13:00 - 15:00

NETWORKING LUNCH - BLUETECH

with French Tech La Baule-Saint-Nazaire


















15:00 - 16:00

VISIT OF THE "PAQUEBOT DIGITAL"

16:00

RETURN TO NANTES / MOVE TO RENNES

Liste des conférences du 4 et 5 octobre

 TUESDAY, OCTOBER 4, 2022	
09:00 10:30	 Gut microbiota: Recent high-level scientific studies on the clinical validation and benefits of novel food supplements
09:00 10:30	 Key strategies for start-ups in bringing innovative finished food products with health benefits to market
11:00 12:30	 Consumer expectations are moving towards more naturalness and recognised health benefits: How does this affect the food ingredients industry?
11:00 12:30	 Final Event SMART AGR'HAUTS-DE-FRANCE
14:00 15:30	 Challenges and opportunities of fermentation in food processing
14:00 14:30	 Quatrefolic® and the globally growing importance of active folate
14:30 15:30	 Food supplements meet technology: From products to personalised supplement services
16:00 17:30	 European regulatory opportunities and constraints for pre, pro and postbiotics
16:00 17:30	 Feed and microbiome: What new approaches are being developed to address specific health or nutritional challenges for animals?
 WEDNESDAY, OCTOBER 5, 2022	
09:00 10:30	 Finding the golden mean: Insights into improving texture and taste in the formulation of healthy food
11:00 12:30	 Alternative protein sources for animal nutrition
11:00 12:30	 Plant-based foods and beyond: Insights into consumer habits and promising market segments
11:00 12:30	 Workshop: Research in nutrition: A major health issue
14:00 15:30	 From large-scale production to personalised nutrition: How to balance the industrial nature of the sector with actual consumer needs?
16:00 17:00	 Is Immunity still a trend? 2022 overview of market evolutions for food supplements to boost immune health

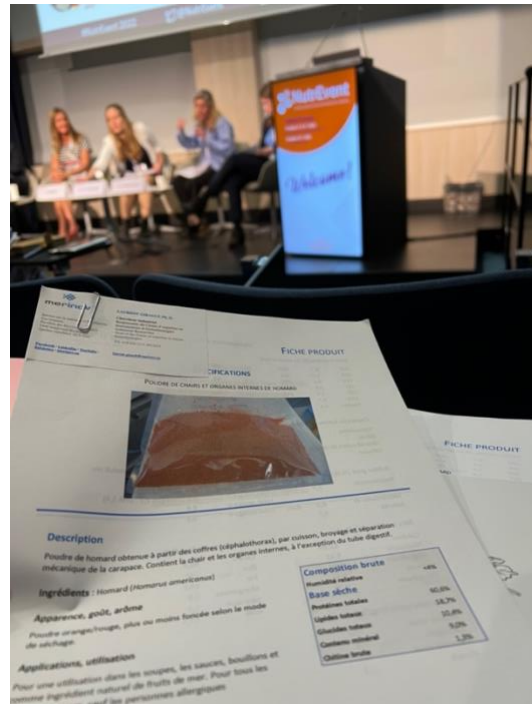
Description des objectifs de GÎMXPOR

GÎMXPOR avait pour objectif général d'acquérir des connaissances et des contacts sur le marché des ingrédients en Europe, puisque ce continent est la plaque tournante mondiale de ce marché. Un objectif plus spécifique relié à cette mission québécoise concernait la validation des potentiels concernant les résidus de transformation des produits marins.

Étant donné que les deux entreprises de la région qui avaient manifesté un intérêt à participer à la mission se sont finalement désistées, GÎMXPOR a donc effectué une veille commerciale sur la base des fiches produits fournies par Merinov concernant des poudres à base de crabe des neiges et de homard. L'objectif était d'explorer de manière proactive les réseaux de distributions potentiels au niveau des ingrédients alimentaires pour ce type de produits et de rapporter l'information à Merinov et aux entreprises concernées.

Aussi, une autre entreprise dans le secteur des suppléments alimentaires avait été approchée afin de voir s'il y avait des informations plus spécifiques à regarder en lien avec ses projets du moment. En effet, l'entreprise travaille sur la commercialisation d'un nouveau supplément protéiné destiné aux animaux de compagnie, également à base de résidus de homard. GÎMXPOR a donc ouvert l'œil à ce niveau afin de voir d'éventuels partenaires pour ce secteur particulier, tout en assistant à certaines conférences au sujet de la santé animale.

Finalement, étant donné le focus sur les ingrédients santé et les superaliments lors de cet événement d'envergure internationale, GÎMXPOR souhaitait regarder les autres débouchés de façon générale pour l'industrie des algues ainsi que l'industrie agroalimentaires dans l'objectif de pouvoir faire du référencement avec certaines autres entreprises et organisations de la région.



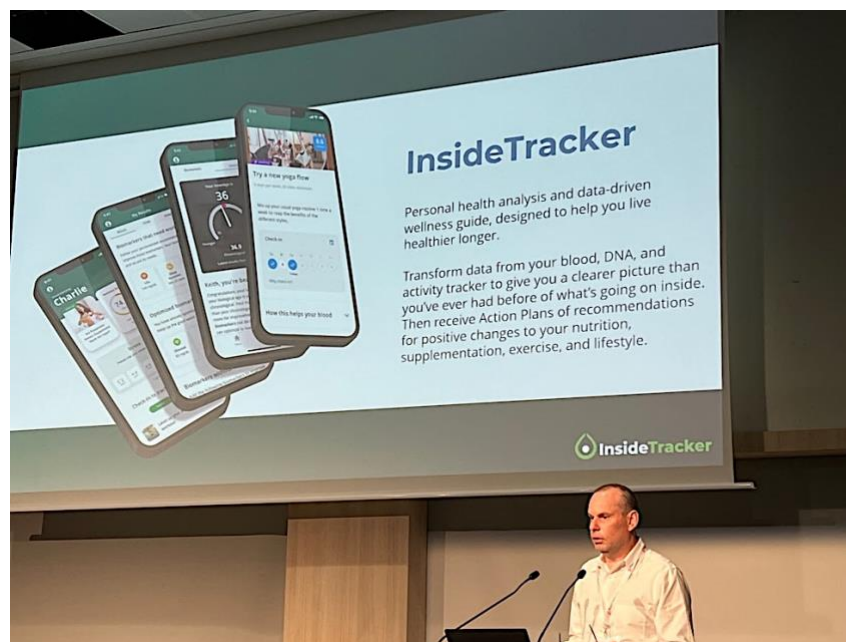
Résultats, constats et recommandations

D'abord, il était intéressant pour GÎMEXPORT de participer à un évènement de veille scientifique et commerciale, qui se positionnait en amont de la vente à proprement parler. Cela a permis de prendre le pouls sur la dynamique actuelle concernant l'innovation alimentaire en plus d'en apprendre davantage sur les tendances en matière d'ingrédients santé et sur les principaux partenaires européens de la FoodTech.

Constats généraux à l'égard des ingrédients « santé »

Le microbiome a été au cœur d'une majorité de conférences, car c'est ce qui intéresse particulièrement les chercheurs et acteurs de l'industrie. L'impact des ingrédients actifs sur le microbiome semble être la façon préconisée d'objectiver des résultats. Il faut des preuves scientifiques documentées à cet égard pour se tailler une place sur le marché des ingrédients dits « santé » tout en se conformant au cadre réglementaire strict.

Par ailleurs, l'autre tendance émergente de ce marché se rapporte à la personnalisation. En effet, ce n'est pas tout le monde qui réagit de la même manière aux ingrédients ou qui a le même microbiote. Chacun ayant des besoins différents, les consommateurs recherchent des produits personnalisés et des façons d'en mesurer l'impact sur leur propre corps. On voit donc diverses solutions technologiques faire leur apparition afin d'offrir ces précieuses informations via des applications mobiles. En complément avec la cueillette autorisée des données consommateurs sur ce type d'applications, le Big data et l'intelligence artificielle viendront apporter une meilleure compréhension globale de la santé individuelle et traceront la voie à des interventions plus ciblées dans un futur proche.



Constats généraux à l'égard des autres ingrédients (goût, saveur, texture, couleur)

La valorisation des coproduits marins (poudre de homard et poudre de crabe) fait davantage partie de cette catégorie et concerne le marché de masse. Pour réussir à bien pénétrer le marché européen, une alliance avec d'autres fournisseurs apparaîtrait très pertinente. La demande pour les produits marins étant en croissance, la consolidation des volumes semblerait être une façon efficace et efficiente de pénétrer le marché. Concernant les autres ingrédients de façon générale, les consommateurs souhaitent faire de moins en moins de compromis sur le goût et particulièrement les Français pour qui le plaisir doit se trouver à l'avant-plan. Ainsi, les chercheurs visent à développer des alternatives plus saines et plus durables, particulièrement pour le sucre et la viande, mais en conservant les mêmes attributs gustatifs. Aucun compromis possible.

Constats généraux à l'égard de l'alimentation animale

La majorité des conférences du NutrEvent dans ce volet a concerné l'alimentation des animaux d'élevage destinés à l'alimentation humaine et non celle destinée aux animaux de compagnie. La recherche d'alternatives protéinées (au lieu de la fève de soja qui laisse une trop grande empreinte écologique), efficaces à très grande échelle et répondant aux objectifs de rendement désirés est au cœur de ce défi. Les algues, les insectes ou les résidus marins ont le potentiel de prendre une place de choix dans ce marché. De façon plus spécifique, on vise un apport protéiné de l'ordre **de plus de 50%** pour répondre aux standards actuels. Le tout, en complémentarité avec un profil d'acides aminés favorisant une biocompatibilité et une digestibilité optimale.

→ Voici un exemple d'alternative proposée par l'entreprise [Arbiom](https://arbiom.com) qui produit de la nourriture à haute teneur protéinée pour animaux domestiques à partir des résidus de bois : https://arbiom.com/wp-content/uploads/2020/07/Arbiom-SylPro-Pet-Food_Fact-Sheet_2020.pdf

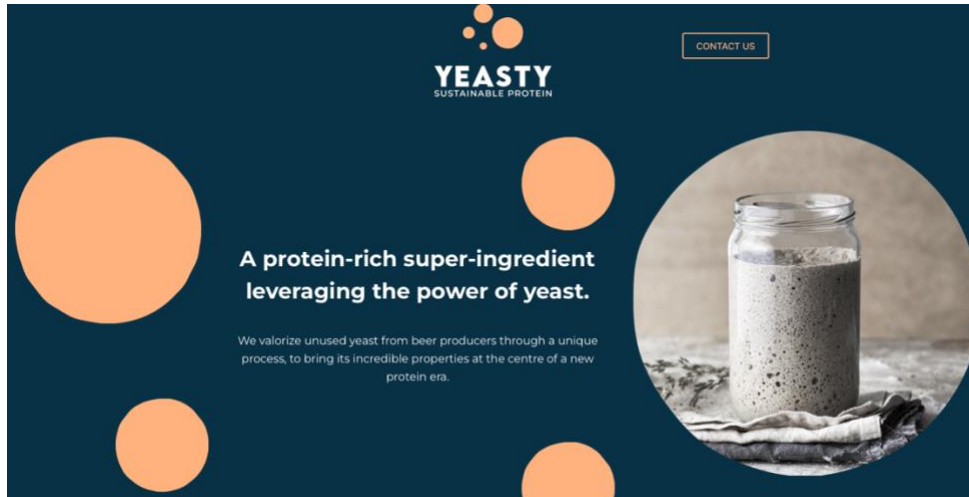
→ Voici également un article de presse concernant la valorisation des produits marins en Nouvelle-Écosse pour le marché de l'alimentation animale : <https://www.canadianpoultrymag.com/lobster-shells-and-poultry-rations/>

Constats généraux à l'égard des initiatives de valorisation des coproduits agricoles

Deux projets ont capté l'attention, soit celui d'Interreg North-West Europe nommé AgriWasteValue et visant à transformer les sous-produits et résidus de l'agriculture en composés bioactifs : <https://www.agriwastevalue.eu>.

Il s'agit d'un projet de plus de 3 millions d'euros d'une durée de 3 ans et demi et visant à créer des chaînes de valeur durables « zéro-déchets ». Essentiellement, 3 étapes sont proposées dans le cadre du projet soient, la production d'agents bioactifs par extraction, le traitement biochimique transformant les fractions lignocellulosiques en composés bioactifs et biosolvants et la valorisation des résidus finaux en biogaz et fertilisant.

Aussi, dans le salon d'exposition, la start-up Yeasty tenait un kiosque : <https://yeastyfood.fr>. Cette entreprise valorise les résidus des microbrasseries, la drêche, afin d'en faire une farine très protéinée (entre 50% et 60%) ayant une multitude d'applications (breuvage sportif, substitut de viande, alimentation des animaux de compagnie, etc).



Constats généraux à l'égard des partenariats

Les principaux contacts effectués et les débouchés commerciaux potentiels associés aux acteurs rencontrés sur place sont présentés dans les pages suivantes.

IMCD FRANCE

Pour la mise en marché de la poudre de crabe et de homard, GÎMXPORTE a tenu une rencontre exploratoire avec le gestionnaire commercial du distributeur IMCD France, une multinationale spécialisée dans les ingrédients alimentaires. ²

<p>Participants</p>  <p>Loic FOURMONT COMMERCIAL MANAGER</p> <p>✓ MEETING PLANNED</p>	<p><i>IMCD France offers a wide range of quality nutritional ingredients for Food Industries. Thanks to the partnership with its international suppliers and a market-focused technical and sales expertise, IMCD France meets the requirements of the major market trends : nutritional improvement, clean-labeling, gut health, vegetarian, organic etc.</i></p>
--	--

² <https://www.imcdgroup.com/en/business-groups/food-and-nutrition>

Description

IMCD France offers a synergistic portfolio of relevant ingredients on 4 pillars :

> TASTE

Flavours / Colours / Natural Extracts & Oils / Sweeteners

> TEXTURE

Starches / Hydrocolloids / Emulsifiers

> NUTRITION

Proteins / Fibres / Vitamins & Minerals / Prebiotics

> FUNCTION


Enzymes / Processing Aids / Preservatives

Au fil de cette rencontre, le distributeur a fortement recommandé d'approcher un grand fournisseur d'ingrédients établi en Europe, tel Givaudan, afin de pouvoir profiter des ententes de distribution en vigueur. Effectivement, IMCD fait la distribution pour des gros joueurs comme Givaudan et cette entreprise a déjà en liste des ingrédients de cette catégorie. Il serait donc difficile pour eux de faire chevaucher des produits similaires ou identiques au sein de leur catalogue, considérant leur relation établie avec ce grand fournisseur européen.

GIVAUDAN

Mme Amadine De Santi du Groupe Givaudan a d'ailleurs offert une conférence dans le cadre de l'évènement. Tel que l'on peut le découvrir sur le site web de l'entreprise, l'offre en ingrédients de la mer est présente et l'entreprise démontre une belle ouverture à l'augmenter :

« We are constantly looking for new ways to enhance our portfolio and offer customers the best possible solutions. In 2017, Givaudan acquired Activ International to strengthen our capabilities in marine extracts and seafood flavours. »³

<p>Participants</p>  <p>Amandine DE SANTI Business Development Director F&NI</p>	<p><i>Givaudan is the global industry leader creating game-changing innovation in food and beverages, and inspiring creations in the world of scent and beauty. The Company has two business activities, Taste & Wellbeing and Fragrance & Beauty, reflecting Givaudan's purpose of creating for happier, healthier lives, with love for nature.</i></p>
---	--

³ <https://www.givaudan.com/taste-wellbeing/product-offering/taste/tastecollections/seafood>

Our portfolio

Inspired by the growing demand for authentic, natural flavours, our new selection of high quality marine extracts provides fresh and genuine seafood profiles for your products and consumer-friendly labelling.

These extracts are available as a liquid or powder, with or without added salt. All are undiluted and come with a clear label declaration (e.g. lobster extract). The range includes crab, clam, cod, pollock, scallop, shrimp, lobster, salmon, langoustine, oyster and tuna.



Traceability and sustainability

The journey of our products throughout the entire supply chain, from sourcing to selling, is extremely important to us. All of our seafood can be traced to its precise fishing zone:

Western Central Pacific	Clams
Northeast Atlantic	Pollock, cod, scallop, crab, shrimp, salmon and langoustine
Northwest Atlantic	Lobster
Northwest Pacific	Oyster
Western Indian Ocean	Tuna



Fish and seafood products are becoming increasingly popular as a healthier alternative to meat, but global supplies are limited.

Givaudan adheres to a strict set of practices to ensure that our materials are responsibly sourced. We work with local suppliers who have strong business ethics and understand the need to preserve the environment.

Some of our extracts are due to receive MSC certification (a science-based set of standards for sustainable fishing defined by the Marine Stewardship Council) by the end of 2018.

ACTIV INTERNATIONAL

Comme mentionné précédemment, le volet « Seafood » de Givaudan semble venir surtout de l'entreprise Activ International, qui a été acquise par le groupe en janvier 2017.

*"Activ International is headquartered in Bienne (Switzerland) and has been a leader in food ingredient technology since 1984 specialising in natural and organic meat, poultry, seafood, vegetable and vegetarian flavours and extracts, speciality grill flavours, as well as natural colours, such as carmine and annatto. In addition to the North American offices and facilities, Activ International operates facilities in Mitry-Mory (France), Melaka (Malaysia) and Arequipa (Peru)."*⁴

Product description⁵

Activ international offers a unique range of Natural Seafood Extracts (Crab, Edible Crab, Prawn, Lobster, Scallop, Salmon, Langoustines, Oyster.....

It is obtained by a specific hydrolysis of seafood raw materials followed by concentration.


It is used as a natural base for the composition and flavoring of soups, sauces, terrines and ready-to-eat dishes.

Final consumers consider the "Extract" labelling as "cleaner" than "natural flavour" labelling .

Our "MarinExtract" range is then definitely the Next "Naturalness Step" for your Finished Products.

AROMA PROJECT BOOSTER

Une rencontre a eu lieu avec Mme Christèle Durand, de la firme française de consultation Aroma project booster.

<p>Participants</p>  <p>Christèle DURAND Business Owner</p> <p>✓ MEETING PLANNED</p>	<p><i>Aroma Project Booster proposes International Business Development services in the specific industry of Natural Ingredients. We help French and Foreign companies to develop their B to B sales in export markets. We work in 6 languages and bring a good expertise of the Pharma, Nutra, Aroma and Cosmetic markets.</i></p>
---	---

⁴ <https://www.givaudan.com/media/media-releases/2017/givaudan-acquires-activ-international>

⁵ <https://www.ingredientsnetwork.com/activ-marinextracts-tm-prod124136.html>

Elle affectionne particulièrement le Québec pour avoir étudié à l'Université Laval. Elle offre des services de validation de marché et de développement des affaires pour les entreprises souhaitant développer le marché européen avec leurs ingrédients naturels.

Nous accompagnons des entreprises primo-exportatrices mais aussi des start-ups qui cherchent à établir leur Proof of Concept commercial international pour mieux lever des fonds et affiner leur stratégie ou qui cherchent à réussir leur lancement commercial. Nous accompagnons aussi des groupes étrangers désireux de se développer en Europe en prise directe avec leur marché et en quête de speed to market.

Je suis à votre disposition pour explorer plus avant les pistes de collaboration avec les membres de Gimxport.

Bien cordialement.



Christèle DURAND
International Business Development

+33 (0) 6 33 89 75 83

www.aroma-project-booster.com

AROMA PROJECT BOOSTER

International Business Development Services for Natural Ingredients Industry - Market Studies & Market Data - Custom Projects and Test & Learn

Adresse courriel : CDURAND@aroma-project-booster.com

Elle semblait démontrer un beau dynamisme, une solide expérience et elle semble être très orientée sur les résultats. Une partenaire qui pourrait devenir une bonne collaboratrice de l'équipe de GÎMXPOR pour l'accompagnement offert aux entreprises de la région.

CARGILL



Cargill est une multinationale très diversifiée offrant une chaîne d'approvisionnement complète et desservant différents marchés, notamment celui de l'alimentation animale ou humaine. Le groupe vise un développement durable à travers leurs multiples initiatives en synergie avec les communautés. Comme il y a lieu de le constater sur leur site web, ils ont même un programme de culture d'algues

rouge⁶ (servant à la production des carraghénanes) qu'ils souhaitent proposer aux communautés en s'engageant en contrepartie à acheter la production qui servira à alimenter leur réseau de distribution. Il serait intéressant que ce leader mondial puisse de la même manière s'investir dans la culture, la récolte responsable ou la transformation d'algues brunes, qui sont présentes en grande majorité au Québec.

Mais du côté des acheteurs d'algues brunes, les recherches complémentaires pointent vers des entreprises comme J.Rettenmaier & Söhne (JRS) et les extraits vedettes pour les algues brunes demeurent les alginates (ingrédient texturant). Dupont a d'ailleurs vendu sa division des alginates à JRS en 2018. « Nous mettons l'accent sur des ingrédients « verts », réalisés à base de sources végétales et renouvelables. Ainsi, les alginates complètent avantageusement notre portefeuille d'excipients et d'hydrocolloïdes pour les applications alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques », relate Josef Otto Rettenmaier, président du groupe.⁷

Algaia, est aussi un fabricant français d'alginates. La PME bretonne a déjà investi 5M€ en 2017-2018 pour augmenter la capacité de production de l'usine, développer de nouveaux process et extraits d'algues. Une nouvelle ligne devrait d'ailleurs voir le jour prochainement pour valoriser d'autres fractions d'algues brunes. En avril 2018, Algaia a également signé un accord de distribution avec Arlès Agroalimentaire.

NESTLÉ



Nestlé est également une multinationale majeure dans le secteur de l'alimentation humaine et animale avec ses nombreux produits. Sa marque Purina est bien connue en alimentation animale. L'entreprise a également sa marque EverRoot au niveau des suppléments pour animaux:

<https://www.everroot.com>

⁶ <https://www.cargill.com/sustainability/sustainable-seaweed>

⁷ <https://www.processalimentaire.com/ingredients/dupont-nutrition-health-revend-ses-alginates-a-jrs-34180>

IDMER



IDmer pourrait devenir un partenaire intéressant pour le maillage avec des fournisseurs de Bretagne qui commercialisent eux aussi une poudre de homard et/ou une poudre de crevette. En effet, ce centre d'innovation technique orientée sur le service aux acteurs de l'industrie des pêches de Bretagne s'est doté d'une unité d'extraction et de séchage en 2019 pour mieux soutenir l'industrie à cet égard (le Seadryer). La consolidation des volumes avec des industriels

des pêches européens serait une porte d'entrée de choix pour nos industriels québécois et faciliterait probablement le maillage avec les fournisseurs d'ingrédients européens, tel Givaudan. La directrice est Cécile Vauchez (cecile.vauchez@idmer.com).



TECHNOCAMPUS ALIMENTATION

<p>Participants</p> <p>VB Véronique BOSSIERE u61b85f1718943</p> <p>✓ MEETING PLANNED</p> <p>Technocampus Alimentation Région PAYS de la LOIRE</p>	<p><i>The Food Technocampus is an initiative from the French Pays de la Loire Region. It is a resource at the service of the competitiveness of the food companies based in the Region by playing on a lever which is innovation/R&D. Its objective is to facilitate the innovation and R&D projects of the companies regardless of their size. It also aims at creating synergies and links between the academic world (researchers, universities, etc.) and the business one (food industries).</i></p>
---	---

Une rencontre a eu lieu avec le TechnoCampus Alimentation dans l'objectif de voir à un maillage potentiel ou institutionnel entre nos entreprises et organisations de développement. Le contact pour un partenariat international est M. Benoit Delaplace (b.delaplace@soltuions-eco.fr).

Autres contacts d'intérêt ciblé pour certaines entreprises et organisations

Jean-Michel POMMET

jmpommet@blu-eat.com

+33 (0)6 76 36 59 58

<http://blu-eat.com>



M. Jean-Michel Pommet a été rencontré à St-Nazaire le 6 octobre. C'est un scientifique, un développeur et un entrepreneur « en série ». Il vient de lancer sa marque de boisson énergétique santé à base de microalgues. Il travaille également sur un autre projet de décontamination des lacs avec des composants actifs issus également des microalgues. Un maillage courriel a été effectué avec une organisation gaspésienne à la recherche d'initiative de développement durable en lien avec les algues.

Stéphane GEORGÉ

Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles

sgeorge@ctcpa.org



Un échange a eu lieu avec M. Stéphane Géorgé lors d'une période de réseautage au sujet des concept commerciaux de transformation artisanale à déployer auprès des producteurs agricoles. Un maillage par courriel a été effectué avec une entreprise gaspésienne spécialisée dans la conserverie et les services aux producteurs agricoles.

Émilie Villeneuve

LAFIB

emilie@lafib.com



Émilie Villeneuve est une entrepreneure du Saguenay qui faisait partie de la délégation québécoise présente au NutrEvent. Elle est consultante en sécurité et planification agroalimentaire agréée par le MAPAQ, en plus d'être microbiologiste. Elle se spécialise dans la mise en place des différents programmes normatifs exigés par les distributeurs et dans l'élaboration de procédés de transformation optimisés respectant méticuleusement le cadre règlementaire de l'industrie. Un maillage a été effectué avec une entreprise de la région désirant se conformer aux normes HACCP.

Conclusion

Cette mission a offert un premier contact du marché européen des ingrédients, ce qui permettra à GÎMXPORTE de pouvoir offrir des conseils avisés concernant ce marché spécifique et d'effectuer un maillage avec les partenaires d'affaires appropriés.

L'INAF, le GRIBIQ, l'INRS, Merinov et le CRBM, pour ne nommer que ceux-là, sont des partenaires importants pour nos entreprises québécoises qui désirent innover en commercialisant de nouveaux ingrédients santé.

Quand est venu le moment de passer à la commercialisation, il devient incontournable de bien structurer sa stratégie d'entrée sur le marché et cela débute par une bonne compréhension de la dynamique des acteurs de la chaîne de valeur ainsi que des concurrents déjà présents. En ce sens, GÎMXPORTE peut offrir un accompagnement aux entreprises désirant développer de nouveaux marchés en structurant cette démarche avec un plan de commercialisation ou d'exportation approprié aux objectifs de chaque PME.

→ *Plusieurs programmes peuvent être mis à contribution dans une démarche de recherche et d'innovation, dont celui-ci recommandé par l'INAF :*

https://www.nserc-crsng.gc.ca/innovate-innover/alliance-alliance/index_fra.asp

→ *Le MAPAQ vient également de lancer son appel à projet (2022-2025) pour le Programme Alimentation santé :*

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Formulaires/Programme_alimentation_sante.pdf

→ *Voici le Guide « Entreprendre le marché français » de notre partenaire Desjardins :*

<https://www.desjardins.com/ressources/pdf/c00-entreprendre-le-marche-francais-f.pdf>

Pour plus de renseignements :

Ève Dupré-Gilbert

Conseillère sénior en commercialisation

GÎMXPORTE

evedupre@gimxport.org

418-689-4690 poste 7

