



PROPOSITION D'IDÉE ENTEPRENEURIAL

NOUVEAUX FORMATS DE FROMAGE

Description:

"Quesolonch"



Les changements de tendance dans la consommation alimentaire, dus à la rapidité que imprime l'activité quotidienne et à la diminution de la taille de la famille, forcent l'industrie fromagère à développer des nouveaux formats de présentation de ses fromages, non seulement en fonction de la taille (des portions individuelles, par exemple), mais la forme de présentation du produit (tranchée, formes variées) peut également varier afin de le rendre attractif pour le plus jeune consommateur.

Conditions requises pour la mise en œuvre (Innovation):



- Variation possible du processus de production - temps de maturation.
- Analyse des variations de concentration microbiologique.
- Evaluation des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du produit.
- Garantir la sécurité alimentaire du produit.
- Etude de différents formats de conditionnement.

Conditions requises pour la mise en œuvre (Commercialisation):



- Procédure d'évaluation des nouvelles caractéristiques du produit (taille, forme).
- Variation des dates de maturation et de consommation recommandée.

Avantages de la proposition:



- Adaptation du produit aux goûts et aux besoins du consommateur.
- Faciliter la consommation individualisée.
- Attirer le plus jeune public à la consommation.

Inconvénients de la proposition:



- Conditionants de l'Appellation d'origine contrôlée.
- Adaptation des processus de fabrication/emballage.