



## PROPOSITION D'IDÉE ENTEPRENEURIAL

### NOUVEAUX FORMATS DE PRODUITS À BASE DE VIANDE ADAPTÉS AUX HABITUDES DE CONSOMMATION (V GAMME)

#### Description:

##### "TraditionalMeat"

Préparer au régime quotidien des familles des plats traditionnels et actuels de viande emballée dans une atmosphère protectrice et ne nécessitant qu'un peu de préparation avant d'être consommée.



Situation sanitaire et qualité alimentaire élevées des aliments, sans détériorer l'analyse nutritionnelle de la viande et du produit transformé.

Analyse nutritionnelle en fonction des temps de régénération du plat de viande, déterminant la date de péremption tardive.

Analyse du type de produit carné, de la technologie de transformation et du moment de l'emballage.

#### Conditions requises pour la mise en œuvre (Innovation):



- Conception du système d'emballage actif standard adapté au produit carné.
- Détermination de la durée de conservation avec une sécurité alimentaire totale et un niveau élevé de qualité nutritionnelle.
- Isolement et identification des souches sauvages pour la préparation des *starters* liées à la viande.

#### Conditions requises pour la mise en œuvre (Commercialisation):



- Analyse de la population intéressée par des plats à base de viande à régénération facile, à préparation rapide, pratiques et préservant les saveurs actuelles et / ou traditionnelles.
- Analyse du potentiel intérêt par ce type de préparations parmi le secteur d'activités de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Cafés.

## NOUVEAUX FORMATS DE PRODUITS À BASE DE VIANDE ADAPTÉS AUX HABITUDES DE CONSOMMATION (V GAMME)

### Avantages de la proposition:



- Adaptation de plats de viande actuels et / ou traditionnels à une préparation quasi instantanée, ou très agile.
- Faciliter la consommation individuelle et quotidienne de viande à la maison ou sur secteur d'activités de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Cafés, à des prix compétitifs.

### Inconvénients de la proposition:



- Les déterminants liés à la détérioration nutritionnelle de la viande préparée par rapport à un plat fraîchement cuit.
- Détermination de la proposition du plat de viande précuite adaptée aux goûts culinaires actuels que les destinataires potentiels valorisent comme appétissant.