

## LES MEILLEURS MOMENTS : ÉMISSION DU VENDREDI 25 MARS 2016



Art de vivre

## Brunch de Pâques

Société

## Innover en alimentation : comment s'assurer de réussir



Chantal Van Winden, Francis Parisien et Jean-Marc Guillot. Photo : Radio-Canada/François Lemay

**Rares sont ceux qui parviennent à commercialiser un nouveau produit alimentaire avec succès. En effet, 85 % des produits élaborés sont retirés des tablettes au cours des six premiers mois, nous apprend Francis Parisien, spécialiste de la recherche marketing alimentaire. L'animatrice Isabelle Craig a rencontré deux finalistes du concours d'innovation du Salon international de l'alimentation, pour comprendre ce qui a fait le succès de leur produit.**

Jean-Marc Guillot est chef copropriétaire chez Essence Glacier et il vient nous parler de ses chocolats fourrés à la crème glacée et au sorbet. Selon lui, l'important c'est de « faire goûter les produits, et d'avoir un produit qui intéresse les gens ».

Chantal Van Winden est présidente et directrice générale d'Oliméga. Elle a mis sur le marché l'huile de caméline, un produit inédit au Québec. Pour elle, l'important est de se faire une petite place dans le marché. « On veut juste qu'il y ait une diversité au niveau du goût », explique-t-elle.

## AUDIO FIL

 [Salon international de l'alimentation : Entrevue avec les finalistes](#)