



DESCRIPTION GÉNÉRALE

Implantation d'une entreprise de production de pâtes alimentaires sans gluten certifiées biologiques et *AgroBoréal* à partir de la farine de la minoterie J.A. Coutu, en partenariat avec les producteurs de gourganes du Saguenay–Lac-Saint-Jean et la minoterie.



IDENTIFICATION DU BESOIN

Répond aux tendances du marché :

- ➔ Consommation de produits protéinés;
- ➔ Consommation de produits sans gluten;
- ➔ Offre une nouvelle saveur;
- ➔ Les gens veulent des produits bons et santé.



MARCHÉ

FOURNISSEURS

Une quinzaine de producteurs au Lac-Saint-Jean

DISTRIBUTEURS

N/D

CLIENTS

- ➔ Filière du sans gluten;
- ➔ Restauration.



INNOVATION ET/OU VALEUR AJOUTÉE

- ➔ Utilise une matière première régionale;
- ➔ Permet l'implantation d'un nouveau produit (développement de produit);
- ➔ Possède un meilleur goût;
- ➔ Offre un produit biologique;
- ➔ Offre une troisième transformation de la gourgane (valorisation d'un produit régional).



INTERROGATIONS ET COMMENTAIRES

- ➔ Définir le marché potentiel des aliments sans gluten;
- ➔ Nommer les fournisseurs;
- ➔ Définir la distribution;
- ➔ Phase de prototypage du produit impliquant des coûts importants de développement et de validation;
- ➔ Identifier les équipements et les infrastructures nécessaires.