



INGÉNIERIE ET CRÉATIVITÉ CULINAIRE



Testez, améliorez et valorisez vos produits alimentaires, avec le **Campus de la Gastronomie !**

Producteurs, professionnels de l'agro-alimentaire, restaurateurs, entreprises du secteur privé ou public, le Campus de la Gastronomie répond à vos demandes en utilisant ses compétences et son expertise.

Les enjeux :



Savoir-faire techniques et innovations produits possibles



L'expertise du goût



Connaissances des attentes et perceptions des consommateurs

Notre offre

Valorisation de produits et matières premières



Accompagnement par nos chefs pour travailler sur la créativité culinaire de votre produit et de concepts innovants, à partir de produits bruts, semi-transformés ou transformés à destination du grand public ou des professionnels des métiers de bouche.

Amélioration et création de recettes

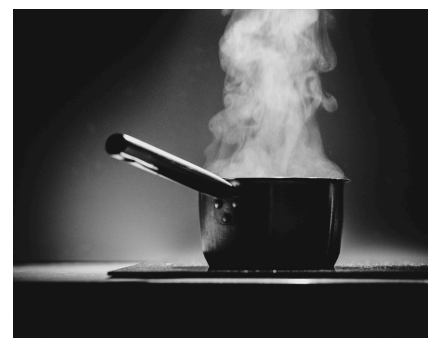


Création ou modernisation de recettes existantes : plus innovantes, locales, végétales... Elargir votre gamme en proposant de nouvelles recettes.

Tester vos produits pour réussir votre mise en marché

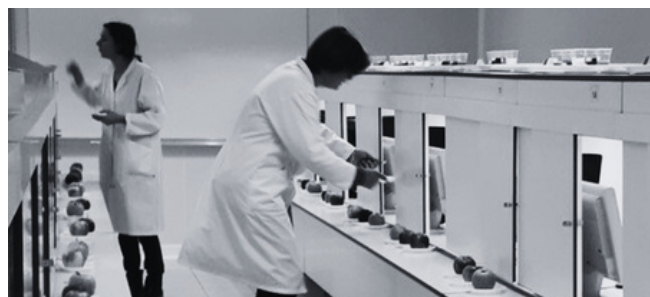


Mieux apprécier les fonctionnalités et les usages de votre produit, le challenger. Soumettre et faire valider vos innovations culinaires aux utilisateurs (professionnels et/ou consommateurs) par des tests d'usage produits à destination des consommateurs.



Méthodologie pour cerner vos besoins et vos objectifs :

- 1 Analyse et compréhension de votre secteur et des données fournies par vos soins (contraintes des outils de production etc.)
- 2 Dégustations de vos produits.
- 3 Rédaction et validation du cahier des charges et proposition tarifaire sur devis.



© ESA

Pourquoi choisir le Campus de la Gastronomie ?

Notre équipe est composée d'experts de 3 écoles de la gastronomie de l'Anjou : l'École Supérieure des Agricultures, la CCI de Maine-et-Loire, l'Université d'Angers ainsi que de Vegepolys Valley, pôle mondial de compétitivité autour du végétal. Cette association ainsi que la création de cette offre sont nées de la complémentarité de nos expertises et des besoins exprimés par les entreprises.



Centre Pierre Cointreau
132 avenue de Lattre de Tassigny
49015 ANGERS

contact@campusdelagastronomie.com
02.41.20.49.97
www.campusdelagastronomie.com