

NUTRAL CONCEPTS. Une unité de recherche et développement à disposition des PME alimentaires.

Innovation en continu

■ **Nouveaux produits.** Claude Godard propose d'accompagner les PME du secteur alimentaire dans leur démarche d'innovation.

■ **Communication.** Avec ses outils ludiques et pédagogiques, Claude Godard propose un nouveau discours pour bien manger.

Claude Godard n'en finit pas d'innover pour nous faire mieux manger ou mieux bouger. Découverte de son activité au sein de Nutral Concepts.

A Chalon, Claude Godard tient un cabinet de nutrition et diététique en ville. Il n'abandonne pas son activité, au contraire, mais il élargit son champ d'action en créant Nutral Concepts. Au sein de cette entreprise qui vit véritablement depuis début 2012, il accompagne les PME du secteur alimentaire et agro-alimentaire pour la partie recherche et développement. Il propose de créer de nouveaux produits, ou de participer à l'élargissement de leur gamme.

Ses interventions permettent également de travailler sur la communication en matière de valorisation des aliments d'un point de vue nutritionnel.

Enfin, il intervient pour des séances de formation car il met régulièrement au



Claude Godard propose un centre de recherche pour les PME du secteur alimentaire. Photo S. A. (CLP)

point des supports ludiques et pédagogiques, en lien avec la nutrition ou la nécessité de faire de l'exercice physique.

Aujourd'hui, il va concrétiser un partenariat avec l'entreprise Soroma, de Châtenoy-en-Bresse. Cette entreprise de la filière charcuterie va créer sa propre entité, Soroma développement et Nutral Concepts va s'inscrire naturellement dans ce schéma d'organisation. Claude Godard va in-

tervenir en matière de recherche et développement pour le compte de Soroma développement. Cette entreprise, en cours de création, est actuellement soutenue par l'Aderc, notamment concernant l'élaboration du business plan. Cette collaboration sera une démonstration concrète de ce que propose Nutral Concepts aux PME du secteur alimentaire. Claude Godard a déjà une belle expérience en la matière.

Expériences remarquées

Ce docteur en science de l'aliment a déjà collaboré avec de nombreuses entreprises. Il y a plusieurs années, son savoir-faire avait été remarqué à l'occasion de son intervention dans le secteur des boulangeries, ce qui avait conduit à des extensions de gamme notamment avec un pain minceur et un pain goûter pour les enfants.

Avec les Cressonnières de Flacey, il a créé une gamme de soupes à visée nutritionnelle, puis il a développé pour eux un produit nouveau aux qualités organoleptiques intéressantes, le cresson lyophilisé, qui peut s'utiliser comme une herbe aromatique. Lors de ces travaux réguliers avec le traiteur Pierre Morey, il a participé à l'élaboration du trio de crustacés de saumon qui a obtenu le prix spécial du jury au concours Goût et santé.

Pour la Fromagerie Perrin, il a imaginé des recettes pour enfants, puis il a mis en

“ Avec Nutral Concepts, je sors de mon cabinet pour monter des projets en équipe. ”

Claude Godard, Nutral Concepts

évidence les qualités nutritionnelles de certains fromages.

Sa collaboration avec le secteur de l'alimentation n'est donc pas nouvelle. Grâce à son cabinet, Claude Godard observe et étudie la nutrition. Il se nourrit des problématiques qu'il observe puis il modélise des situations afin de formaliser par exemple une table qui met en évidence les facteurs de risque pour l'obésité.

Une expérience riche, acquise au fil des années, que Claude Godard met aujourd'hui officiellement au service des PME qui le souhaitent.

STÉPHANIE ALBANE (CLP)

Contact : tél. 03 85 93 59 09.
Mail : nutralconcepts@orange.fr