

En collaboration avec:



Institut de
développement
de produits



Protocole de test de goût: votre boîte à outil

1er juin 2023

Vignoble Château Fontaine

Vers des produits avec valeurs nutritives améliorées... sans compromis sur le goût!



Vous voulez valider le goût de votre produit amélioré AVANT de le mettre en marché?

Est-ce que mes consommateurs ACTUELS ...

- **Vont détecter la différence entre le *Produit Original* et le *Produit Amélioré*?**
- **S'ils la détectent, est-ce qu'ils préfèrent le produit amélioré? Est-ce qu'ils acceptent le produit amélioré?**

Ici, on suppose que les enjeux techniques sont/seront résolus (durée de vie, etc.). On ne parle que du goût du produit amélioré.

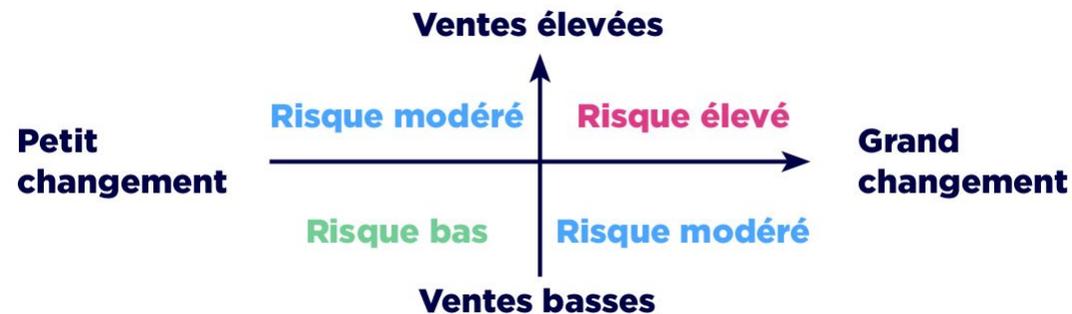


Se baser sur des données
et non des impressions

Un OUTIL de validation du goût de vos prototypes

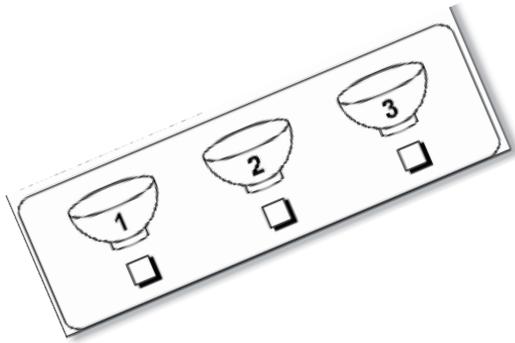
En 2 étapes

1. **Auprès de vos employés**
 - Quand? Presque tout le temps!
2. **Auprès des consommateurs**
 - Quand? Lorsque le risque est moyen/élevé



La trousse à outil inclus

1. Tests auprès de vos employés



- Le protocole (objectifs, quoi faire, comment le faire)
- Un questionnaire standard
- Un fichier d'entrée de données
- Les tests statistiques automatisés pour prendre votre décision en un clin d'œil!

2. Tests auprès des consommateurs



- Un gabarit de mandat de recherche à fournir à une firme de recherche spécialisée. Ce gabarit inclus les éléments à considérer (objectifs du test, à qui s'adresser, comment procéder, etc.), ainsi que des estimés de coûts et d'échéanciers

J'en veux!

Informations et outils simples disponibles gratuitement sur le site web de AAQ.



Vous voulez en savoir plus?

- **Webinaires explicatifs (et interactifs) d'une durée de 1 heure.**
 - **Disponibles dès le 14 juin 2023! Et ensuite 1 fois par mois entre septembre et décembre 2023. Inscrivez-vous sur le site web de AAQ.**



En collaboration avec:



Institut de
développement
de produits



**Vers un produit à valeurs nutritives
améliorées, sans compromis sur le goût!**

Merci!