

## NOUVELLES APPLICATIONS

# Quand les produits n'ont plus de secrets pour le consommateur

**Des smartphones qui décryptent en temps réel les produits alimentaires des grandes surfaces... c'est désormais concret. L'application s'appelle Guid'Alim. Xavier Terlet, président de XTC world innovation, qui a participé à son élaboration, commente ce nouveau mode d'information.**

#### Pour en savoir plus :

Pour en savoir plus :  
www.guidalim.com

**L**Wikileaks le montre clairement : il sera de plus en plus difficile de cacher l'information la plus confidentielle. D'autant que nous constatons aujourd'hui un

changement radical du regard du consommateur vis-à-vis des produits alimentaires qu'il achète. Ces évolutions observées depuis le début de la décennie s'accroissent et tendent à modifier profondément l'offre alimentaire actuelle. Le consommateur devient réellement « acteur », autonome, et se veut responsable face aux produits alimentaires. Il ne croit plus, sur une simple affirmation, le personnage public ou l'expert qui affirme sans le démontrer que le produit est bon pour lui. De la même manière, il refuse les arguments marketing qu'il ne comprend pas ou qui lui paraissent douteux. En résumé, il veut de la transparence et de l'information qu'il est à même de maîtriser.

Dans le même temps, notre consommateur dispose de nouveaux moyens d'information, de décodage et de compréhension. Le web, la téléphonie mobile, les réseaux sociaux s'en font l'écho et relaient cette information instantanément dans les foyers, dans les points de vente, et partout dans le monde. Guid'Alim marque une nouvelle étape dans ce processus. Elle consiste en une application Iphone gratuite, explicitant aux consommateurs la composition des produits. Il leur suffit pour cela de scan-

ner le code barre avec leur téléphone. Cette application a été développée par un collège d'experts indépendants (nutritionnistes, informaticiens, veille marketing) et s'appuie sur des partenaires techniques reconnus (XTC world innovation, Boostaudiance, Sohkar). Tous partagent le souhait de lutter contre le manque de transparence en matière de produits alimentaires.

#### Comment ça marche ?

Guid'Alim n'est pas un énième dispositif d'information complexe mais bien un véritable outil de « compréhension » pour un consommateur de plus en plus responsable et soucieux de son alimentation. Ni diabolisante, ni glorifiante, car développée en toute indépendance des marques, l'application sert tout simplement à clarifier les informations produits.

Via un système de reconnaissance et de lecture des codes barres, le smartphone scanne le produit alimentaire, que ce soit en magasin ou à la maison, et « décrypte » immédiatement pour le consommateur les caractéristiques nutritionnelles du produit, sa composition, tout en dispensant des conseils de consommation adaptés. L'application dispose même d'une interface permettant d'identifier les ingrédients « plutôt déconseillés », notamment ceux concernés par les cas d'allergies alimentaires.

Sa simplicité de navigation permet de partager ses notes et commentaires avec les autres « mobilnauts ». Car Guid'Alim se distingue également par son caractère communautaire et participatif. En effet, au-delà de ces actions, l'utilisateur peut contribuer à l'enrichissement de l'information, ajoutant un produit non encore identifié dans la base de données et l'envoyer à Guid'Alim avec une assurance d'information ajoutée sous 48 heures.

Depuis son lancement au SIAL 2010, c'est déjà plus de 15 000 téléchargements effectifs, plus de 60 000 utilisations, plus de 60 % des produits alimentaires renseignés et près de 4 000 produits identifiés et ajoutés par les mobilnauts eux-mêmes. ■

Xavier Terlet,  
président de XTC  
world innovation



**La rubrique Point de vue** est un espace de réflexion et d'échanges ouvert à l'ensemble des professionnels de la filière des surgelés et des glaces. Si vous souhaitez vous exprimer sur un sujet ou réagir à un précédent Point de vue, contactez le service rédaction du Monde du Surgelé : [jf-aubry@pyc.fr](mailto:jf-aubry@pyc.fr)