



## **DESCRIPTION DE L'INNOVATION PRÉSENTÉE**

Vilem a développé un blanc de kiwi. Et cela dans le but de limiter le gâchis alimentaire. En effet, l'entreprise utilise des kiwis bios de Corse déclassés pour produire son vin. Il s'agit d'une boisson fermentée à base de jus de kiwis, sans ajout d'arômes, de colorant, de sucre ou d'alcool. C'est un produit naturel, frais, fruité et peu alcoolisé (8.5%).

## **CARACTÈRE INNOVANT**

### **MIS EN AVANT POUR LES CONSOMMATEURS OU LES INDUSTRIELS**

Le caractère innovant vient de la valorisation sous forme de vin des fruits déclassés. Ainsi que la production de vin de kiwi, qui est un produit unique. Les consommateurs vont pouvoir consommer un produit nouveau.



## **VALEUR AJOUTEE APPOREE PAR L'INNOVATION ET DIFFERENCIATION POUR LES FUTURS CLIENTS/CONSOMMATEURS PAR RAPPORT AUX CONCURRENTS**

L'innovation « Vin de Kiwi » répond aux besoins des consommateurs d'avoir des produits plus responsables, avec des impacts limités sur l'environnement. C'est ce que Vilem fait, en valorisant des kiwis bios, destinés à la destruction. L'autre avantage est la faible teneur en alcool, qui est une caractéristique de plus en plus recherchée par les consommateurs.

## **PRESENCE DE L'INNOVATION SUR D'AUTRES MARCHÉS ETRANGERS**

Vilem a identifié un vin de kiwi en nouvelle Zélande, mais il n'est pas produit de la même manière.

## **LA(ES) CIBLE(S) CONSOMMATEUR(S) DE L'INNOVATION**

Professionnels, consommateur final

## **LE(S) MODE(S) DE DISTRIBUTION DE L'INNOVATION**

Circuits spécialisés, distributeurs

