

---

9<sup>e</sup> rendez-vous  
**des Managers  
de l'Innovation**

---

BRETAGNE 

en industrie agroalimentaire

---



---

**23 au 25 juin 2015 à Rennes**

---

Prospective et tendances  
Outils et management de l'innovation  
Emballages et gaspillage alimentaire  
Nouvelles technologies et conception

---



**ADRIA**  
DEVELOPPEMENT

The logo for ADRIA DEVELOPPEMENT features the word 'ADRIA' in a bold, white, sans-serif font, with the letter 'A' being significantly larger and partially overlapping a blue circle. Below this, the word 'DEVELOPPEMENT' is written in a smaller, blue, sans-serif font. The entire logo is set against a white background with a blue shadow effect.

# 9<sup>e</sup> rendez-vous des Managers de l'Innovation

en industrie agroalimentaire

## Vous êtes concernés :

Filière agroalimentaire :

- Responsables et chefs de projets des services R&D
- Responsables et chefs de projets des services Marketing
- Chefs d'entreprises
- Spécialistes de l'innovation...

## Votre contact :

Justine DEBRUYNE, chef de projet formation

Tél. 02 98 10 18 50

Managers.innovation@adria.tm.fr

## Formule à la carte \* :

### Pour 1 personne

- 1 jour = 450 € HT
- 2 jours = 750 € HT
- 3 jours = 1050 € HT

### Pour 2 personnes

- 1 jour = 750 € HT
- 2 jours = 1300 € HT
- 3 jours = 1800 € HT

Offre spéciale : Marketing et R&D, venez ensemble !



1 personne Marketing (23 & 24 juin)  
+ 1 personne R&D (24 & 25 juin)  
= 1200 € HT

Soirée culinaire (option) : 60 € HT / personne

\*Pour tout autre cas, nous contacter



ZA de Créac'h Gwen | F-29196 Quimper Cedex  
Tél. +33 (0)2 98 10 18 55 | Fax +33 (0)2 98 10 18 99  
e-mail : formation.inter@adria-formation.fr

# Journée MARKETING

Mardi 23 juin 2015

8h45 - 9h00

- **Accueil des participants**

9h00 - 9h30

- **Tour de table et présentation du programme**

9h30 - 12h00

## INNOVATION ET DEFIS FUTURS

- **Situation de l'industrie agroalimentaire en France :**

- Chiffres clés et évolutions
- Les grandes mutations économiques, sociales, sociétales et environnementales
- Les défis à court terme

*Amaury BESSARD - Ania*

- **Les tendances et axes d'innovations futurs**

*Cyrille DEVALAUD - Nielsen Company*

- **Etat des lieux : le baromètre de l'innovation en iAA**

*Jean-Luc PERROT - Valorial*

12h00 - 14h00 • **Déjeuner**

14h00 - 17h30

## ATELIER INSIGHT\*

- **Maîtriser l'insight consommateur pour innover efficacement**

- Mieux connaître et comprendre l'enjeu stratégique de l'insight à partir d'exemples concrets
  - L'insight consommateur, au cœur de la réussite d'une innovation produit
  - Qu'est-ce qu'un insight ? Comment être à l'écoute de sa cible et détecter des signaux inspirants ?
- Apprendre à rédiger un insight
  - Les principes pour générer des insights pertinents avant ou pendant une recherche d'idées
  - Mise en pratique par petits groupes
- Expérimenter la technique de la carte d'empathie
  - Se placer du point de vue de sa cible pour identifier des aspirations non satisfaites, des manques, des problèmes
  - Animation collective

*Esther HUGUENEL-DURAND – HD Brand Strategy*

*Atelier avec apports théoriques illustrés d'exemples concrets et mise en pratique*

\*Insight : Expression d'un vécu consommateur, d'une aspiration non satisfaite vis-à-vis d'une catégorie de produit

## Mercredi 24 juin 2015

9h00 - 12h00

### LE PLAN D'INNOVATION :

- **Un outil commun marketing / R&D pour orienter les développements futurs**
  - Comment bâtir une vision de l'innovation ?
  - Comment s'appuyer sur l'UX, l'expérience utilisateur ?
  - Comment s'appuyer sur les technologies de pointe ?
  - Comment collaborer à chaque étape entre marketing et R&D : Les livrables à partager et à inventer

Gaëlle BRAYER – LIME

Atelier avec apports théoriques illustrés, présentations de livrables et identification de pistes de travail par des techniques de créativité

12h00 - 13h30 • Déjeuner

13h30 - 15h30

### LE CONCEPT PRODUIT :

- **Un outil au service du développement produit**
  - Qu'est ce qu'un concept produit : Une étape clé dans le processus de développement produit
  - Se poser les bonnes questions en groupe
  - Utiliser le concept produit pour générer, formaliser et évaluer les futurs produits

Emmanuelle THULLIEZ PENVERNE et Véronique LOAËC AMOROS – Le Tandem

Atelier avec apports théoriques, échanges et retours d'expériences, exercice pratique et débriefing

15h30 - 16h00 • Pause

16h00 - 17h30

### LE SENSORIEL AU SERVICE DE L'INNOVATION :

- **Des modalités de recueil des données aux nouvelles méthodes rapides, quel potentiel pour les PME ?**
  - Impact de différents facteurs sur la réponse hédonique du consommateur : Conditions de test et type de réponse recueillie
  - Evolution des méthodes : Apparition de méthodes descriptives rapides qui donnent la parole au consommateur

Mireille CARDINAL et Véronique VOISSE – Altic

Mercredi 24 juin • 18h00 - 21h00

### ATELIER CULINAIRE (en option)

Poursuivez les échanges lors d'un apéritif dinatoire convivial entre participants !

Nous vous proposons un cours de cuisine organisé en différents ateliers sur le thème d'un apéritif dinatoire innovant. La soirée se poursuivra par la dégustation des mets élaborés ensemble.

Cette soirée étant optionnelle et limitée à 15 participants, merci de bien vouloir nous confirmer votre participation lors de votre inscription.

## Jeudi 25 juin 2014

9h00 - 10h00

### LA R&D COMME SUPPORT A L'INNOVATION :

- **Panorama de la fonction**
  - Responsable R&D : Une fonction pivot aux enjeux multiples
  - Profil du responsable R&D : Les qualités requises
  - Les nouveaux enjeux de la R&D, lien avec l'innovation

Intervenant à confirmer

10h00 - 10h30 • Pause

10h30 - 12h30

### LES INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES EN EMBALLAGE :

- **Un moteur de lutte contre le gaspillage alimentaire**
  - Gaspillage alimentaire et emballages : Faits et chiffres au niveau mondial et européen, rapport de la FAO
  - Les innovations emballage depuis 2011
  - Tendances et innovations en 2015 : Contre-exemples et fausses bonnes idées

Blandine LAGAIN- Breizpack ADRIA

12h30 - 14h00 • Déjeuner

14h00 - 16h30

### CONCEPTION INNOVANTE :

- **Les outils de simulation au service de la conception**
  - Les technologies de réalité virtuelle, réalité augmentée, le prototypage rapide et l'impression 3D

Simon RICHIR - Laval Virtual

- **Outils et structures en agroalimentaire : Retour d'expérience du groupe Poult**

- Les Fablabs & les imprimantes 3D au service du prototypage rapide en agroalimentaire
- Les Startups pour une collaboration et le montage de projets innovants accélérés
- L'incubateur interne pour créer les startups et l'entreprise de demain

Mélanie LOPEZ et Alexandre DANDAN - Groupe Poult

16h30 - 16h45

- **Bilan et clôture du séminaire**

**Retour : par mail à [formation.inter@adria-formation.fr](mailto:formation.inter@adria-formation.fr)  
par fax au 02 98 10 24 46**

par courrier : ADRIA Développement - Créac'h Gwen - 29196 QUIMPER Cedex

## PARTICIPANT(S)

### Participant 1

Mme  M. Nom et Prénom : .....

Fonction : .....

Email : .....

**Participera** (merci de préciser vos choix de journées et votre participation à la soirée)

23 juin (Marketing)  24 juin (Mixte)  25 juin (R&D)

A la soirée culinaire du mercredi 24 juin 2015

### Participant 2

Mme  M. Nom et Prénom : .....

Fonction : .....

Email : .....

**Participera** (merci de préciser vos choix de journées et votre participation à la soirée)

23 juin (Marketing)  24 juin (Mixte)  25 juin (R&D)

A la soirée culinaire du mercredi 24 juin 2015

### Responsable de formation ou chargée du dossier :

Mme  M. Nom et Prénom : .....

Fonction : .....

Email : .....

## ENTREPRISE

Société : .....

Adresse : .....

Ville : .....

Code postal : ..... Pays : .....

Tél. : ..... Fax : .....

Effectif : .....

Code T.V.A Européen : .....

N° SIRET : .....

## RÈGLEMENT et DOCUMENTS LÉGAUX

### Si les frais sont pris en charge par votre société :

Frais d'animation, d'enseignement, de documentation et repas du midi compris. Hébergement et réservation à vos soins (une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).

Ci-joint un chèque à l'ordre de « ADRIA Développement »

(Pensez à ajouter 72 € TTC par personne si participation à la soirée culinaire)

Règlement à réception de facture

### Si le règlement est pris en charge par votre fonds de financement

Merci de renseigner les champs suivants :

Organisme : .....

Adresse : .....

Ville : .....

Code postal : ..... Pays : .....

Tél. : ..... Fax : .....

Votre n° d'adhérent : .....

Date d'envoi de la prise en charge : .....

N° de dossier : .....

Fait à : ..... Signature et cachet de l'entreprise

Le : .....

La signature de ce bulletin implique l'acceptation des conditions de vente suivantes :

Toute inscription annulée dans les 10 jours ouvrés précédant le début du stage donnera lieu à une facturation partielle ou totale du stage. ADRIA Développement se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

**Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.**

## Les Intervenants

### Amaury BESSARD :

*Directeur de la communication, Ania*

Diplômé d'une Maîtrise en Communication, d'un DEA en sociologie des médias et de l'École de Guerre Économique, Amaury a débuté sa carrière, en 2004, comme consultant au sein d'une agence de conseil en communication. En 2007, il intègre l'entreprise Ferrero où il a occupé successivement des fonctions managériales en communication corporate, affaires publiques et développement durable. Aujourd'hui à l'Ania, il est également le président d'honneur de l'Observatoire Français des Think Tanks (OFTT) qu'il a fondé en 2006.

### Esther HUGUENEL-DURAND :

*Consultante, HD Brand Strategy*

Consultante, formatrice et facilitatrice en créativité, Esther accompagne les entreprises en stratégie de marque et en innovation produit. De formation marketing et communication, elle conseille les entreprises de l'agroalimentaire depuis 8 ans en agence de design, en institut d'études qualitatives puis en indépendante.

### Gaëlle BRAUER :

*Directrice associée, L'Innovation Mode d'Emploi*

Passionnée par la créativité, la création de valeur et les processus d'innovation, Gaëlle a commencé sa carrière comme ingénieur dans l'industrie alimentaire. Sa société de conseil LIME, répond à l'évolution des besoins des entreprises en matière de conseil en innovation.

### Véronique LOAËC-AMOROS &

### Emmanuelle THULLIEZ-PENVERNE :

*Associées, Agence LE TANDEM*

Ex-responsables Marketing issues de l'industrie, Véronique & Emmanuelle ont entre 15 et 20 ans d'expérience en marketing, gestion de marque et innovation produit lorsqu'elles fondent l'agence LE TANDEM Marketing & Innovation en 2011. L'agence est spécialisée en agroalimentaire et plus spécifiquement dans l'accompagnement de la trajectoire de la marque.

### Mireille CARDINAL & Véronique VOISSE :

*Expert sensoriel et ingénieur conseil, ALTIC*

De formation agroalimentaire, Mireille a collaboré à de nombreux projets de recherche en tant que responsable du laboratoire d'analyse sensorielle à l'IFREMER. Elle développe actuellement avec Véronique, gérante d'ALTIC, société de conseil auprès des IAA, la plateforme du goût ; celle-ci a pour ambition de valoriser l'approche sensorielle au sein des PME pour mieux innover et de proposer des ateliers sensoriels pour créer du lien et mieux travailler en équipe.

### Blandine LAGAIN :

*Conseiller technologique en emballage et conditionnement, Breizpack ADRIA*

Breizpack, le réseau des industriels de l'emballage en Bretagne, a rejoint l'ADRIA en 2014. Ses actions de conseil et de veille technologique et réglementaire, de mise en relation de prestataires, de soutien aux projets innovants et de formation sont largement reconnues en Bretagne et au niveau national, tant par des entreprises fabriquant des emballages que par celles qui les utilisent.

### Simon RICHIR :

*Co-fondateur et directeur scientifique, Laval Virtual*

Classé dans « les 100 du Numérique » par le magazine l'Usine Nouvelle en 2012, Simon Richir est Professeur aux Arts et Métiers ParisTech (Ensam) et chef de rubrique réalité virtuelle pour les Techniques de l'Ingénieur. Ses domaines d'enseignement et de recherche sont l'innovation technologique, les processus de conception de produits, la conduite de projets innovants et les nouveaux usages des nouvelles technologies comme la Réalité Virtuelle ou la Réalité Augmentée.

### Mélanie LOPEZ et Alexandre DANDAN :

*Chef de projet R&D innovation et responsable innovation, Groupe Poul*

De formation agroalimentaire, Mélanie est passionnée par la recherche de nouveaux produits, les nouvelles technologies, les tendances de consommation. Ancien entrepreneur et consultant en innovation, Alexandre est aujourd'hui Innovation Leader au sein du Groupe Poul. L'open innovation, startups program, l'intrapreneuriat, l'innovation managériale et la digitalisation de l'entreprise, entre autres, font son quotidien pour préparer l'entreprise de demain.