

13^e Rendez-vous

des **MANAGERS**
de **L'INNOVATION**

En Industrie Agro-Alimentaire

5 & 6 Juin 2019 à Rennes

Nouveaux circuits de distribution
Open innovation
Marque et consommateur
Qualité organoleptique et sanitaire
Actualités réglementaires

BRETAGNE[®]


ADRIA
FOOD EXPERTISE

L'ADAPTATION, moteur de votre démarche d'innovation !

La place croissante du digital dans nos sociétés, les exigences en terme de qualité et de traçabilité, le fractionnement des repas, la recherche combinée de plaisir, santé, naturalité et praticité, la problématique environnementale... sont autant de facteurs engendrant l'évolution de l'offre alimentaire. Comment se démarquer et rester compétitif dans ce paysage alimentaire en perpétuelle mutation ? Une seule réponse : l'« Adaptation » !

Cette 13^{ème} édition du « Rendez-vous des Managers de l'Innovation en IAA » sera l'occasion d'explorer ensemble quelques réponses à cette problématique. Au programme cette année, découvrez des pistes pour vous adapter au nouveau paysage de la distribution, anticiper les nouvelles exigences réglementaires, mais aussi faire évoluer vos méthodes de travail et gagner en efficacité dans votre processus d'innovation (stratégie marque consommateur, open innovation, formulation et durée de vie).

Vous souhaitez vous informer sur les actualités de votre métier ? Prendre du recul sur vos pratiques en matière d'innovation ? Découvrir de nouveaux outils et méthodes pour vos équipes ? Echanger et partager votre expérience avec vos homologues et des experts de l'innovation ? Ce rendez-vous est définitivement fait pour vous !

Dans une ambiance conviviale et dynamique, c'est avec un immense plaisir que nous vous retrouverons les 5 et 6 juin pour cette nouvelle édition !

Bien cordialement,

Malika SALAÜN
Chef de Projet Formations Inter-entreprises

Mercredi 5 Juin 2019

8h45 • Accueil des participants

9h00 - 9h30 • Tour de table et présentation du programme

TENDANCES ET MARCHÉS

9h30 - 10h30

Nouveau paysage de la distribution alimentaire

- Fragmentation des circuits et modes de distribution (drive, vrac, circuits courts, vente en ligne,...)
- Quelles opportunités ? Comment s'adapter ?

Intervenant à confirmer

10h30 - 11h00 • Pause & Networking

INNOVATION & RÉGLEMENTATION

11h00 - 12h30

Actualités réglementaires : quels impacts ?

- Loi EGAlim, loi PACTE (promotions, gratuité, additifs, plastiques,...)
- Etiquetage : dénominations Végétariens/Végétaliens, conditions d'utilisation, origine, étiquetage nutritionnel,...
- Extraits végétaux en substitution des additifs : quels enjeux ?
- Focus sur le « double niveau de qualité des produits »

Pierre CORRE - Responsable Réglementation, ADRIA

12h30 - 14h00 • Déjeuner

OPEN INNOVATION : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

14h00 - 17h30

Les clés pour mettre en place des partenariats stratégiques, en sécurisant les intérêts de votre entreprise

- Contexte : origine de l'open innovation, définitions, bénéfices et enjeux
- Identification des partenaires potentiels : comment construire et cultiver son écosystème d'innovation ?
- Comment structurer sa démarche d'innovation ouverte en interne ?
- Comment encadrer la démarche d'open innovation ? Les précautions à prendre

Jean-François LACOSTE BOURGEACQ - Directeur, QIVENTIV SYSTEMS

Atelier participatif alternant des apports théoriques et des exercices pratiques.



VOUS ÊTES CONCERNÉS :

Filière agroalimentaire :
production, transformation, distribution.
*Responsables et chefs de projets des services R&D et Marketing,
Chefs d'entreprises, Spécialistes de l'Innovation*

CONTACT

Malika SALAÛN
Tél. 02 98 10 18 50 | managers.innovation@adria.tm.fr

Référence : **OA022** | Prix : **800 € HT** (960 € TTC)

Jeudi 6 Juin 2019

ATELIER PRATIQUE : STRATÉGIE D'INNOVATION

9h00 - 12h30

Placer la marque et le consommateur au cœur de votre stratégie d'innovation

Croiser tendances, insight consommateur et storytelling de marque pour innover avec pertinence sur son marché

- Prendre conscience de l'importance de placer la marque et le consommateur au cœur de sa stratégie d'innovation, pour innover avec pertinence
- Découvrir ou redécouvrir les notions de plateforme de marque & storytelling, et d'insight consommateur ; avec l'appui d'exemples concrets en IAA
- S'approprier ces principes en s'entraînant à rédiger des fiches concepts de nouveaux produits (atelier participatif)

Esther HUGUENEL-DURAND - Consultante, HD BRAND STRATEGY

Atelier participatif alternant des apports théoriques et des exercices pratiques.

12h30 - 14h00 • Déjeuner

LA QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE ET SANITAIRE : UN ENJEU PARTAGÉ !

14h00 - 15h20

La maîtrise de l'activité de l'eau : élément clé d'une formulation réussie

- Définitions : a_w , effets dépresseurs, isothermes de sorption
- L' a_w : un paramètre majeur dans la maîtrise de la stabilité sensorielle et microbiologique de vos innovations
- Présentation d'un outil d'aide permettant de prévoir l'impact de la formulation et de la perte d'eau liée au process sur l' a_w
- Exercices pratiques

Jonathan THEVENOT - Chef de projet R&D, ADRIA

15h20 - 15h35 • Pause & Networking

15h35 - 17h00

De la formulation à la maîtrise de la durée de vie : un environnement complexe (variabilité produits, procédés, micro-organismes, distribution, conservation...)

- Contexte réglementaire
- Identification d'une démarche méthodologique reconnue par la DGAL
- Présentation, intérêts et limites des outils disponibles (caractérisation produits, test de vieillissement, tests de croissance, microbiologie prévisionnelle,...)

Véronique HUCHET - Responsable pôle Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA

17h00 - 17h30 • Bilan et clôture du séminaire

Pierre CORRE

Responsable Réglementation, Pôle Formation Audit Conseil, ADRIA
Juriste de formation, son expérience professionnelle s'est axée sur le droit des denrées alimentaires, dans un cabinet d'avocat spécialisé puis dans un groupe mondial d'agroalimentaire. En 2016, il a intégré le service réglementation de l'ADRIA qui propose une large gamme de prestations permettant aux industriels de rester au fait de l'actualité réglementaire alimentaire française et communautaire : veille mensuelle et conseil réglementaire, organisation de Clubs avec un réseau des spécialistes, de colloques et de missions d'information sur la réglementation alimentaire auprès de la Commission européenne.

Jean-François LACOSTE BOURGEACQ

Directeur, Qiventiv Systems

Jean-François a occupé différents postes managériaux, depuis la R&D jusqu'à la direction de centres de profit, en passant par le marketing à l'international. Expert en management de l'innovation, il a créé Qiventiv Systems, une JEI (Jeune Entreprise Innovante) spécialisée en Innovation Collaborative. Parallèlement au développement d'innovations propres dans le champs d'outils collaboratifs, Qiventiv Systems propose un accompagnement systémique du management de projets innovants.

Esther HUGUENEL-DURAND

Consultante, HD BRAND STRATEGY

Esther est consultante en stratégie de marque & innovation produit, formatrice et facilitatrice en créativité. Elle apporte aux IAA une meilleure connaissance consommateur, une clarification de la vision de leur marque sur leur marché, ainsi qu'un accompagnement dans la conception de leurs nouveaux produits. Son objectif : accroître le succès des marques et des offres produit.

Jonathan THEVENOT

Chef de projet R&D, Pôle Food & Pack Solutions, ADRIA

Docteur en microbiologie, biotechnologie et santé, Jonathan s'est orienté rapidement vers l'analyse des données. Il vise au développement et à l'utilisation d'approches pluridisciplinaires afin d'obtenir une vision systémique de l'impact de l'alimentation sur la santé. Il développe des applications numériques permettant aux industriels du monde agroalimentaire de simuler l'impact de leurs formulations et emballages sur les produits, en lien avec la sécurité sanitaire et les propriétés organoleptiques.

Véronique HUCHET

Responsable Pôle Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA

Experte en microbiologie alimentaire et membre du RMT ACTIA-QUALIMA, son expertise englobe la connaissance et la prévision du comportement bactérien et fongique associée à une analyse in silico. Elle accompagne les industriels dans l'analyse des dangers microbiologiques et le design d'études techniques (challenge-tests, optimisation de barèmes thermiques...).

Inscription (Places limitées - Inscrivez-vous au plus tôt !) - RV Managers Innovation - 5 & 6 juin 2019 à Rennes

PARTICIPANT

Mme M. Nom :
Prénom :
Fonction :
Email :

Responsable hiérarchique

Mme M. Nom :
Prénom :
Fonction :
Email :

Responsable de formation ou personne chargée du suivi de dossier

Mme M. Nom :
Prénom :
Fonction :
Email :

ENTREPRISE

Société :
Adresse :
Ville :
Code postal : Pays :
Tél. : Fax :
Effectif : Code NAF :
Code T.V.A. Européen :
N° SIRET :

RÈGLEMENT et DOCUMENTS LÉGAUX **Les frais sont pris en charge par votre société**

Correspondant aux frais d'animation, d'enseignement, de documentation et aux repas du midi. L'hébergement et sa réservation sont à vos soins (une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).

- Ci-joint un chèque de 960 € TTC (TVA 20%) à l'ordre de ADRIA Développement
 Règlement à réception de facture

 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 :

Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue établie selon les textes en vigueur vous est adressée. Un exemplaire signé et revêtu du cachet de l'entreprise est à nous retourner. La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme du stage.

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

Retour : par email : formation.inter@adria-formation.fr
par courrier : ADRIA Développement - Créac'h Gwen - 29196 QUIMPER Cedex

Renseignements : Tél. 02 98 10 18 50

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 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.