ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION

Structurer et piloter le développement de produits alimentaires

DUREE : 14,00 h		**PUBLIC** Chef de Projet R&D, Responsable R&D, Responsable Innovation
	Présentiel	**PRE-REQUIS** Aucun

OBJECTIFS DE FORMATION

Réaliser la conception technique d'un produit alimentaire innovant en appliquant une démarche rigoureuse (cahier des charges, contraintes techniques et réglementaires)
Gérer l'activité de R&D et de développement de produits à l'aide d'outils et de méthodes adaptés

- Identifier les tendances actuelles du marché agroalimentaire et les grandes catégories d'innovation produit.
- Dérouler les étapes clés du processus de développement de nouveaux produits (méthodes, jalons, documents clés) sur un cas concret.
- Sélectionner les outils adaptés à la gestion de la R&D et du développement de produits, en fonction du contexte de son entreprise.
- Identifier des partenaires techniques potentiels (fournisseurs, équipementiers, ateliers pilotes) pour amorcer un réseau d'innovation collaborative.

DESCRIPTION & CONTENU

- Innovation en Agroalimentaire : principes, tendances actuelles du marché
- Gestion du développement de nouveaux produits : processus, méthodes, étapes, outils, documents clé
- Animation de la R&D au sein de l'entreprise, liens avec les différentes fonctions de l'entreprise
- Intégration des aspects réglementaires, nutritionnels, de conservation (DLC / DDM)
- Innovation collaborative : savoir se constituer un réseau de partenaires techniques (fournisseurs, équipementiers, ateliers Pilote) pour innover plus efficacement et plus rapidement
- Veille technique / produits l'identification des nouvelles tendances

MODALITES PEDAGOGIQUES

Mises en pratique et réflexions sur des exemples concrets proposés par les stagiaires

Pratique du co-développement

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire.

FORMATEURS


Caroline LEROY

Consultante formatrice en R&D innovation

Curieuse & enthousiaste, Caroline LEROY aime relever chaque jour de nouveaux défis ! Aider les entreprises à créer des produits innovants tout en respectant les contraintes réglementaires, c'est le cœur de son métier. Consultante passionnée, Caroline LEROY accompagne les entreprises dans leurs projets de développement produit, d'étiquetage (règlement INCO) & de valorisation nutritionnelle.

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr