

## PROGRAMME DE FORMATION

### Impulsez différemment l'innovation dans l'entreprise

<b>DUREE</b> : 14,00 h		<b>PUBLIC</b> Dirigeants, managers (R&D, marketing, qualité) et acteurs de l'innovation
	Présentiel	<b>PRE-REQUIS</b> Être impliqué dans la démarche d'innovation de l'entreprise ; mener une réflexion préalable sur un projet d'innovation

**Formation action sur les pratiques d'innovation appliquées au secteur agroalimentaire, dans un esprit de parcours et d'expérimentation**

#### OBJECTIFS DE FORMATION

- Connaître les fondamentaux et maîtriser les étapes clés de la culture d'innovation par le design et par l'ouverture
- Être capable d'intégrer de nouvelles approches dans sa démarche d'innovation
- Mettre en œuvre et favoriser les postures facilitant l'innovation, mobilisant les approches transversales, collaboratives, partenariales
- Savoir expliquer et convaincre de la nécessité de mobiliser de nouvelles démarches d'innovation

#### DESCRIPTION & CONTENU

##### Culture d'innovation & approche utilisateurs

- Les paysages de l'innovation dans l'alimentation : enjeux, panorama, cartographie
- Les approches centrées utilisateurs : apports du Design Thinking

##### Dispositifs d'innovation et approche écosystémique

- Les écosystèmes d'innovation en alimentation : définition, décryptage des parties prenantes
- Les dispositifs d'innovation ouverte : découverte de la démarche, enjeux, ébauche de sa feuille de route, limites

##### Apports transversaux:

- Défis d'innovation: initiation et exploration collective à partir de projets concrets
- Convergence et réflexivité : fixation des apprentissages (ce qu'il faut retenir, ce que je peux mettre en pratique...)

*Intersession : réflexion individuelle sur le projet choisi avec accompagnement à distance par l'intervenante*

#### MODALITES PEDAGOGIQUES

Analyse des besoins et des connaissances pré-formation

Illustrations par des exemples du secteur de l'alimentation

## MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

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

## 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](mailto:vmann@isara.fr) ou 04 27 85 86 63

## CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : [vmann@isara.fr](mailto:vmann@isara.fr)