

Agro Campus Dijon

CFPPA Dijon
Quetigny



INNOVATION DANS L'ALIMENTAIRE OUTILS POUR CRÉER UN PRODUIT NOUVEAU



DURÉE DE LA FORMATION

14 heures - 2 jours



VOLUMES D'ACTIVITÉS

L'ensemble des formations concerne en moyenne 160 stagiaires en formations longues et plus de 500 personnes dans le cadre des formations courtes.



ÉQUIPES À L'ÉCOUTE

Une équipe engagée dans la réussite de ses apprenants, avec des entretiens et des bilans réguliers.



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

La formation s'adresse aux professionnels de l'agroalimentaire, producteurs transformateurs, artisans des métiers de bouche, responsables de production, porteurs de projets, techniciens et conseillers.

CONTENUS

Jour 1 (7 heures)

1. Produit nouveau, définitions, généralités et mots-clés
2. Les domaines de l'innovation
 - Secteur marchand et secteur non marchand
3. Les buts de l'innovation – Pourquoi innover ?
 - Une amélioration de l'offre
 - Une conquête de marchés
 - Une anticipation économique
 - Un démarquage commercial
 - Une redynamisation du personnel
4. Les freins à l'innovation
 - La peur et les dangers du « nouveau »
 - Les calculs économiques
5. Les pièges
 - L'irréalisme économique, comportemental et temporel (trop tôt, trop tard)
 - L'innovation « moins-value », « niche », substitutive et farfelue

Jour 2 (7 heures)

6. Les protocoles d'innovation
 - De l'idée à la commercialisation : exemples
 - Audit consommateur
 - Règles pour réaliser une bonne enquête consommateur
 - L'apport de l'analyse sensorielle : épreuves discriminatives, de préférence et de profil
 - Analyse chimique : déclaration nutritionnelle, allergènes, additifs alimentaires et auxiliaires technologiques
 - Rédiger une argumentation commerciale : allégations nutritionnelles et allégations santé
 - La propriété intellectuelle : enveloppe Soleau, brevets et autres outils de protection

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation s'appuie sur une pédagogie active favorisant **les échanges, l'analyse de situations concrètes et l'appropriation des outils d'innovation** applicables au secteur alimentaire. Les apports théoriques sont illustrés par des exemples issus de la filière afin de **faciliter le transfert des connaissances vers les pratiques professionnelles**.

Les participants sont amenés à travailler sur des études de cas, des exercices d'application individuels et collectifs ainsi que des travaux dirigés, **favorisant la réflexion et le partage d'expériences**. Des supports pédagogiques, une documentation technique et réglementaire ainsi que des ressources documentaires spécialisées sont mis à disposition tout au long de la formation.

Notre établissement possède des aménagements spécifiques aux **personnes à mobilité réduite**, d'autre part, un référent handicap peut être sollicité.

VALIDATION

- **Modalités d'évaluation** : questionnaire de positionnement avant la formation, évaluation formative tout au long de la formation, études de cas et exercices pratiques et questionnaire d'évaluation des acquis.
- **Attestation de fin de formation** mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action de formation.

FINANCEMENT

Prise en charge OPCO possible - Nous contacter.



CONTACTS :

Pour tout renseignement complémentaire, contactez Julie Michaux, assistante de formation :

Par téléphone au 03 80 71 80 40

Par courriel : julie.michaux@educagri.fr



SATISFACTION ET RÉUSSITE :

Sur notre site internet, agro-campus-dijon/cfppa-dijon-quetigny.fr ou en scannant le QR Code (l'ensemble des indicateurs sont accessibles sur simple demande) :



Agro 
Campus
Dijon

 **CFPPA Dijon**
Quetigny

NOS COORDONNÉES :



21 Bd Olivier de Serres - BP 42 - 21801 QUETIGNY



03 80 71 80 40



cfppa.dijon-quetigny@educagri.fr

SCANNE
MOI



agro-campus-dijon.fr