

**Marion HELOU et Blandine LAGAIN**

Chefs de projet Packaging, Pôle Food & Pack Solutions, ADRIA  
 Passionnée par les bio-matériaux, Marion a participé à de nombreux projets de recherche sur les bio-plastiques en tant que Chef de projet R&D chez Total. Elle utilise aujourd'hui son expertise pour conseiller les industriels du monde agroalimentaire.

Blandine travaille pour le réseau Breizpack et accompagne les industriels dans la gestion de leurs problématiques technologiques et réglementaires depuis 2002. Elle est également investie dans d'autres réseaux (Valorial, France Emballage...)

**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.

**Laurence OLLIVIER**

Consultante formatrice, ACTION SENSO

Passionnée par la découverte de nouveaux goûts et l'analyse sensorielle, Laurence a développé ses papilles chez un leader de l'industrie aromatique. Elle a une expérience de 20 ans en tant que manager d'un service analyse sensorielle répondant à des projets internationaux pour les catégories majeures de l'agroalimentaire. Laurence a créé la société Action Senso en 2015, spécialisée dans le conseil et la formation sur mesure en analyse sensorielle dans l'optique d'aider les industriels à optimiser leurs dégustations de produits.

**Esther HUGUENEL-DURAND et Alexandre DURAND**

Consultante, HD BRAND STRATEGY / Designer, PAREIDOLIES  
 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.

Formé à l'Ecole de Communication Visuelle de Paris, Alexandre a 20 d'expériences en tant que directeur artistique et directeur de création dans des agences de design packaging telles que : Calypso, Future brand, Graphic identité, Hotshop... Consultant, il travaille à la création de marques et de design packaging. Initiateur du blog d'information «Direction Marketing», il réalise une veille en innovation produit pour nourrir son activité.

**Laurent VENAILLE**

Directeur, EXPER-IAA

Ingénieur INA PG (AgroParisTech), Laurent a une forte expérience en R&D, Qualité et management de projets dans des entreprises comme Bonduelle, France Champignon, Saupiquet, Lesieur, Ducros, Vahiné. Il a aussi travaillé dans de plus petites structures, acquérant ainsi une vue large des attentes de l'agroalimentaire. Convaincu du bénéfice d'une nouvelle organisation autour du référentiel produit et de la gestion des données, Laurent a rejoint Exper-IAA, pôle métier de Keendoo (éditeur de logiciels), en 2017.

**Elise SCHONG**

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

Docteur en sciences des aliments, Elise gère des projets de développement de produits alimentaires et apporte son expertise de la caractérisation des ingrédients. Elle intervient également dans des formations portant notamment sur les produits foisonnés ou encore les propriétés fonctionnelles des protéines alimentaires.



**12<sup>e</sup> Rendez-vous**

**des MANAGERS de L'INNOVATION**

En Industrie Agro-Alimentaire

20 & 21 Juin 2018 à Rennes

Tendances marché  
 Emballages de demain  
 Sensoriel et Innovation  
 Atelier créatif  
 Technologies et Formulation

BRETAGNE<sup>®</sup>



Inscription

**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 : .....

**RÉGLEMENT et DOCUMENTS LÉGAUX**

Les frais sont pris en charge par votre société

Correspondant aux frais d'animation, d'enseignement, de documentation et au 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.

# DYNAMISEZ VOTRE INNOVATION !

Vous voulez vous informer sur les actualités de votre métier ? Prendre du recul sur vos pratiques en matière d'innovation ? Découvrir de nouveaux outils et méthodes de travail ? Echanger et partager votre expérience avec vos homologues et des experts de l'innovation ? Que vous soyez TPE, PME ou grand groupe alimentaire, ce rendez-vous est définitivement fait pour vous !

Au programme de cette année : emballages de demain avec les biomatériaux, nouvelles tendances de formulation (clean label, végétalisation, minimal processing), séance de créativité pour générer facilement de nouvelles idées... Ces thématiques vous permettront, comme chaque année, de faire le point sur les dernières tendances et d'identifier de nouvelles pistes d'innovation ou méthodes de travail pour vos équipes !

Dans une ambiance conviviale et dynamique, c'est avec un immense plaisir que nous vous retrouverons les 20 et 21 juin pour cette 12<sup>ème</sup> édition !

Bien cordialement,

Malika SALAÛN  
Chef de Projet Formations Inter-entreprises

## 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)

## Mercredi 20 Juin 2018

8h45

Accueil des participants

9h00 - 9h30

Tour de table et présentation du programme

### TENDANCES ET MARCHÉS

9h30 - 10h30

Tendances de la consommation alimentaire

- Les nouveaux régimes alimentaires : sans gluten, flexitariens, vegans...
- La consommation « responsable » : produits bio, frais, circuits courts...

Intervenant à confirmer

10h30 - 11h • Pause & Networking

### LES EMBALLAGES DE DEMAIN

11h00 - 12h30

Demain, Que des bio-matériaux en emballage ?  
Du choix initial d'un bio-matériau jusqu'à sa fin de vie

- Un bio-matériau, est-ce innovant ?
- Découverte de quelques polymères d'avenir : les atouts du PEF, du PHA, du PBS
- Fin de vie : les nouvelles approches du recyclage

Marion HELOU / Blandine LAGAIN - Chefs de projet Packaging, ADRIA

12h30 - 14h00 • Déjeuner

### SENSORIEL ET INNOVATION

14h00 - 15h30

Étiquetage des denrées aromatisées : les nouveautés

- Rappel des principaux textes et arrêts pertinents
- Nouvelles règles formulées par la DGCCRF
- Possibles impacts sur la formulation et/ou la présentation des produits

Pierre CORRE - Responsable Réglementation, ADRIA

15h30 - 15h45 • Pause & Networking

15h45 - 17h30

Comprendre l'évolution des sensations en bouche pour mieux innover

- Diversité et évolution des sensations perçues en bouche lors de la dégustation (goût, saveurs, texture...)
- Quels sont les outils de l'évaluation sensorielle qui permettent de mesurer ces sensations et de décrire leur évolution ? Notions de temporalité...
- Atelier de dégustation pour mieux comprendre l'impact de vos produits, leur rémanence, leur complexité en bouche...

Laurence OLLIVIER - Consultante Formatrice, ACTION SENSO

## Jeudi 21 Juin 2018

### ATELIER CRÉATIVITÉ

9h00 - 12h45

Le Guide d'Exploration Créative : une méthode pour ouvrir de nouvelles voies (méthode facilitant la divergence et la génération d'idées nouvelles)

- Présentation du Guide d'Exploration Créative :
  - 9 thèmes pour travailler la divergence et la génération d'idées
  - Mode d'utilisation : quand, avec qui et comment le mettre en pratique ?
- Démonstrations alternant avec des mises en pratique sur chacun des thèmes présentés
- Bilan et clôture de l'atelier :
  - Les apports du Guide d'Exploration Créative
  - Ouverture sur les étapes suivantes (convergence, formalisation de concepts, études)
  - Feedback des participants

Esther HUGUENEL-DURAND - Consultante, HD BRAND STRATEGY / Alexandre DURAND - Designer, PAREIDOLIES

Atelier participatif alternant des apports théoriques illustrés d'un exemple « fil rouge » et des exercices pratiques.

Le croisement des expertises design, stratégie de marque et insight, permettra aux participants de bénéficier d'une vision globale des enjeux de l'innovation en agroalimentaire.

12h45 - 14h15 • Déjeuner

### OUTILS D'AIDE À L'INNOVATION

14h15 - 15h30

Gestion des données : une richesse à organiser et à valoriser

- Un produit : combien de données ? Exemple concret de création d'une référence et du volume de données générées
- Un projet : combien de pièges pourraient être évités ? Description et analyse de dysfonctionnements liés à la non gestion des données
- La gestion de données pour une nouvelle organisation. Apport de solutions logicielles pour structurer et fiabiliser l'innovation en améliorant les délais et les coûts

Laurent VENAILLE - Dirigeant, EXPER'IAA

15h30 - 15h45 • Pause & Networking

### TECHNOLOGIES ET FORMULATION : LES TENDANCES

15h45 - 17h15

Fonctionnalités des ingrédients et innovations technologiques : quels leviers pour innover ?

- Maîtriser la fonctionnalité des ingrédients pour innover : cas de la végétalisation et du clean label
- Quelles possibilités technologiques (process, formulation, emballages) pour améliorer la durée de vie des produits alimentaires ?

Elise SCHONG - Chef de projet R&D, ADRIA

17h15 - 17h30

Bilan et clôture du séminaire