

L'aliment de demain : Quelles recettes pour une innovation réussie ?

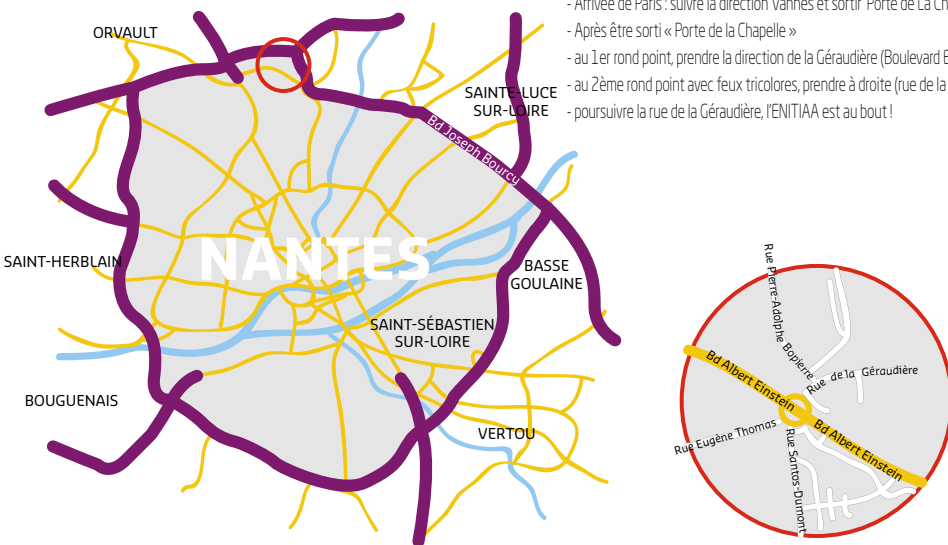
Plan d'accès :

ENITIAA Rue de la Géraudière - Nantes

Tél : 02 51 78 54 54

L'ENITIAA est située au nord de NANTES :

- Arrivée par le sud : prendre la périphérique Est (Direction Paris, Angers)
- franchir la Loire par le pont de Bellevue puis la rivière l'ERDRE
- sortir 'Porte de La Chapelle'
- Arrivée de Paris : suivre la direction Vannes et sortir 'Porte de La Chapelle'
- Après être sorti « Porte de la Chapelle »
- au 1er rond point, prendre la direction de la Géraudière (Boulevard Einstein)
- au 2ème rond point avec feux tricolores, prendre à droite (rue de la Géraudière)
- poursuivre la rue de la Géraudière, l'ENITIAA est au bout !



Avec la participation de :



Contact : SEM Régionale des Pays de la Loire
Véronique BOSSIERE
Tél : 02 40 48 81 47
Mail : v.bossiere@sem-paysdelaloire.fr

VALORIAL
L'AGENCE DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DE LA RÉGION DES PAYS DE LA LOIRE
Tél : 02 23 48 59 64 - valorial@agrocampus-ouest.fr

LIGERIAA
AR A
Tél : 02 40 48 81 43 - d.launay@sem-paysdelaloire.fr



Soirée organisée par la SEM Régionale des Pays de la Loire
Agence de développement économique de la Région des Pays de la Loire
www.sem-paysdelaloire.fr

L'aliment de demain :

Quelles recettes pour une innovation réussie ?

Une soirée pour répondre à vos questions ...

Le mercredi 27 mai 2009 de 16h30 à 20h00 à l'ENITIAA de Nantes

Innover est-ce à ma portée ?
avec quels partenaires ?
comment faire ?
combien ça coûte ?
pour quels consommateurs ?



(L'aliment de demain : Quelles recettes pour une innovation réussie ?

La Région des Pays de la Loire, LIGERIAA (Association régionale des industries alimentaires des Pays de la Loire) et le Pôle de compétitivité VALORIAL ont le plaisir de vous inviter à la soirée :

L'aliment de demain : quelles recettes pour une innovation réussie ?

Une soirée pour répondre à vos questions ...

Le mercredi 27 mai de 16h30 à 20h00 à l'ENITIAA
Grand Amphithéâtre
Rue de la Géraudière à Nantes



D'une évolution constante de la qualité des produits à une révolution alimentaire et si finalement l'innovation était à la portée de tous ? L'innovation est aujourd'hui considérée comme un levier essentiel à la compétitivité et à l'excellence de nos entreprises (de l'artisan au grand Groupe), de nos chercheurs et de nos territoires. Le secteur alimentaire n'y échappe pas. C'est même vital !

Aborder l'innovation sous toutes ses formes, c'est l'objectif de cette soirée, qui vous permettra de comprendre le cheminement d'un **projet collaboratif innovant : du concept à la mise sur le marché**. De nombreux témoignages d'entreprises agroalimentaires et de chercheurs viendront alimenter votre réflexion. **Jean-Pierre CORBEAU, Professeur de Sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'Université de Tours**, vous apportera son regard sur les évolutions des habitudes de consommation et les perspectives qui s'offrent à vous en matière d'innovation alimentaire.

Le Président du Conseil régional des Pays de la Loire Le Président de LIGERIAA Le Président de VALORIAL
Président Directeur Général
de la SEM Régionale des Pays de la Loire

(L'aliment de demain : Quelles recettes pour une innovation réussie ?

Soirée animée par Olivier DAUVERS - Éditions DAUVERS / TRIBEHOU

16h30 : Accueil des participants

17h00 : Allocutions d'ouverture

Le Directeur de l'ENITIAA
Le Président de VALORIAL
Le Vice-président de LIGERIAA
Le Président du Conseil régional des Pays de la Loire

17h35 : 1ère partie - Innover, est-ce à ma portée ?

Comment rester en veille active ?
Comment travailler en réseau ?
Comment trouver le bon interlocuteur ?
Comment fonctionne un pôle de compétitivité ?
Comment assurer la confidentialité d'un projet ?

Intervenants : Dominique LAUNAY - SEM Régionale des Pays de la Loire
Eric BLANCHARD - Laiterie de Montaigu
Michel PINEL - Valorial

Comment naissent les projets (de l'émergence au démarrage) ?
Entreprises et centres de recherche, comment aboutir à un partenariat efficace ?
Comment partager les résultats d'un projet collectif ?

Intervenants : Jean-Luc MILLECAMPES - Pôle Agronomique Ouest
Josianne FEGAR - 3 Vallées OVOteam

Combien coûte un projet ?
Quel retour sur investissement espérer ?
Quelles valorisations pour la Recherche ?

Intervenants : Alain le BAIL - ENITIAA
Témoignage de PAULIC minotiers

18h45 : 2ème partie - Innover, pour quels consommateurs ?

Intervenant : Jean-Pierre CORBEAU - Professeur de Sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'Université de Tours

19h30 : Clôture par le Directeur de Valorial

19h35 : Echanges autour d'un cocktail dinatoire

L'inscription est gratuite et obligatoire