



Nouveau

Co-créez vos produits avec les consom'acteurs pour augmenter vos chances de succès

Les solutions digitales pour innover

Le 15 juin 2023 matin à distance - 3,5 h



Distance

Accessible aux personnes à
mobilité réduite

Public visé Toute
personne concernée par
un projet de nouveau
produit

Prérequis

Avoir un projet de
nouveau produit

Intervenant(e)

Christel DANEL
Experte-référente Digital
ARIA SUD

**Contact(s)
Pédagogique(s)**

Caroline ROUYEYROL
Experte R&D,
Nutrition
et Information du
consommateur
caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com

**Objectifs**

Les stagiaires seront capables de :

- Savoir décrypter le phénomène croissant des communautés d'innovation
- Connaître les nouvelles solutions digitales de co-création pour innover avec le Consommateur
- Savoir choisir une solution adaptée à son projet

**Contexte**

Les consommateurs ont pris conscience de l'impact de l'alimentation sur leur santé et prennent les choses en main. Ces dernières années on est ainsi passé d'un consommateur plus ou moins passif à un consom'acteur engagé qui veut agir pour son alimentation. La co-création ou crowdsourcing consiste à replacer le client au centre du processus de création de valeur en partant du principe qu'un client impliqué dans la conception d'un produit sera plus enclin à l'acheter. C'est une démarche qui a fait ses preuves si on considère le succès du lancement de C'est Qui Le Patron? le lait co-créé par les consommateurs. Alors pourquoi vous ne pourriez pas vous aussi nouer ou renouer le dialogue avec les consommateurs ?

**Programme**

9h00 à 12h30

- Evolution du comportement du consommateur : quel impact sur le développement produit et comment le mettre au cœur du processus
 - Les méthodes de développement produit centré sur l'utilisateur : design thinking, living lab...
- Les outils digitaux pour innover par la co-création avec le consommateur
 - Comprendre les tendances avec Meta et Pinterest
 - Analyser le potentiel d'une audience avec Meta
 - Dénicher vos futurs ambassadeurs de marque pour co-créer avec eux
 - Faire appel à des influenceurs pour innover
 - Tester le potentiel d'une innovation via le digital : applications mobiles, sondage via les réseaux sociaux, crowdfunding
- Illustrations par des exemples
- Témoignage de SCAN-UP un offreur de solution de services de co-création
- Témoignage de BIOFUTURE, une entreprise innovante qui nous parlera des bénéfices de son expérience en co-création

**Moyens pédagogiques et techniques**

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- **Lors des formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Nouveau

Co-créez vos produits avec les consom'acteurs pour augmenter vos chances de succès

Les solutions digitales pour innover

Le 15 juin 2023 matin à distance - 3,5 h

Contact Administratif



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@
foodinpaca.com



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2023 : 300 HT/stagiaire (360€ TTC)

Non adhérent 2023 : 400€ HT/stagiaire (480€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : cliquez ici Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 01/06/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire SUD.

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de
formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat
Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le
24/02/2023