

BRETAGNE

ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL

SUR LE TERRITOIRE
DES INDUSTRIES
AGROALIMENTAIRES

TENDANCES POUR DEMAIN
RÉFLEXION / INNOVATION

ialys
Réseau
de performance
alimentaire

8^{ème} ÉDITION 2018

APRÈS-MIDI
PROFESSIONNEL
GRATUIT



Technopole
Quimper-Cornouaille

PRATIQUEZ-VOUS
LA CO-CRÉATION DANS
L'AGROALIMENTAIRE ?

JEUDI 4 OCTOBRE 2018

de 13h30 à 18h

CENTRE DES CONGRÈS DU CHAPEAU ROUGE
1 RUE DU PARADIS / 29000 QUIMPER

PRATIQUEZ-VOUS LA CO-CRÉATION DANS L'AGROALIMENTAIRE ?



VISIONS PROSPECTIVES D'EXPERTS • RETOURS D'EXPÉRIENCE
D'ENTREPRISES • PITCHS D'ANIMATEURS D'ÉCOSYSTÈMES •
ESPACE PARTENAIRES POUR ÉCHANGES ET NETWORKING

« LA CO-CRÉATION AVEC VOS COMMUNAUTÉS D'INNOVATION

L'innovation dans les entreprises connaît aujourd'hui un bouleversement profond et irréversible. Il y a quelques années encore, elle était stimulée selon des méthodes formelles, du laboratoire de R&D jusqu'à la mise sur le marché.

Aujourd'hui, l'innovation tire sa source principale des communautés, c'est-à-dire des groupes sociaux informels constitués de représentants des métiers exercés au sein de l'entreprise ou d'utilisateurs de ses produits et services.

Aujourd'hui, en se tournant vers les communautés, [le dirigeant] doit en partie lâcher prise. Il doit laisser le bouillonnement créatif des communautés émettre une multitude d'idées innovantes.

Gérer les communautés pour mieux affirmer le potentiel innovant des organisations suppose ainsi d'être capable d'apprivoiser ces communautés grâce à diverses dispositions : un climat de confiance, une culture d'ouverture et de créativité, une image de marque forte qui suscite la fierté de contribuer à l'entreprise et un effort constant pour réalimenter les communautés elles-mêmes en nouveaux défis stimulants et porteurs de valeurs ».

Benoit SARAZIN

■ Basés sur des témoignages et exemples de projets qui ont boosté l'innovation au sein d'organisations, les messages essentiels de cet événement nourriront les quatre points-clés suivants, avec un focus sur le secteur agroalimentaire :

- 1 Les communautés d'innovation dépassent-elles aujourd'hui les démarches d'Open Innovation ?
- 2 Comment accroître cette capacité à mobiliser l'intelligence collaborative tout en développant les prises de conscience de transformation durable des entreprises ?
- 3 Comment structurer un processus de co-création performant ?
- 4 Comment ré-inventer l'agroalimentaire en collaboration avec les startups de la Food Tech ?

A l'occasion de sa 8^{ème} édition, la conférence de la Technopole Quimper-Cornouaille se propose de mobiliser les acteurs et décideurs de l'agroalimentaire autour de ces enjeux capitaux.

Un rendez-vous à ne pas manquer !

tech-quimper.bzh

 @tech_quimper_co  Technopole Quimper Cornouaille

Nombre de places limité [120 places]

APRÈS-MIDI
PROFESSIONNEL
GRATUIT PROGRAMME

13h30 • ACCUEIL

13h45 • MOT DE BIENVENUE

Introduction de la thématique par l'animatrice

Véronique TRÜB

Cabinet TRÜB COMMUNICATION

14h

Comment les communautés d'innovation permettent-elles de dépasser les limites de l'Open Innovation ?

Benoît SARAZIN

Dirigeant FARWIND CONSULTING

15h

Nouvelles expériences gastronomiques de co-création par les usages culinaires et les nouvelles technologies

Audrey POTIN

Directrice du CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN

16h-16h30

▶ PAUSE NETWORKING

[Espace Partenaires]



16h30

Co-innover avec l'écosystème Food Tech, avec ses startups, investisseurs, consommateurs, distributeurs...

Manon COZANNET

Chargée de mission FRENCH TECH BREST+

17h

Table-Ronde avec pitches

EVEN • Jean-Marie ARNAL

Directeur Audit et adaptations

Un concours (EVEN'UP) pour s'ouvrir à la collaboration avec les jeunes pousses

HENAFF • Caroline GUIVARC'H

Directrice Recherche Marketing
Développement Innovation*Les réseaux sociaux, sources d'innovation*

PENN AR BOX • Loïz FILY

Co-dirigeant

Une expérience de co-création avec un chef étoilé

UBO OPEN FACTORY • Yves QUÉRÉ

Directeur UBO Open Factory

Les processus de collaboration ouverts de l'UBO Open Factory

VALORIAL • Caroline REVOL

Responsable Innovation

Les pôles de compétitivité, un écosystème-clé ?

17h45 • SESSION DE CLÔTURE

Rémi MER • Journaliste

PRATIQUEZ-VOUS LA CO-CRÉATION DANS L'AGROALIMENTAIRE ?

Chaque année, la Technopole Quimper-Cornouaille propose une vision prospective pour le secteur agroalimentaire, sous la bannière ialys, réseau de performance alimentaire.

- 2017 La force des Datas
- 2016 Le Gluten en moins, des perspectives en plus ?
- 2015 Les superaliments
- 2014 Quelles protéines végétales au menu demain ?

- 2013 100 % local, 100 % possible ?
- 2012 La restauration rapide
- 2011 Les seniors et leur alimentation



[*L'innovation accompagnée*]

Tél. 02 98 100 200 / www.tech-quimper.bzh
@tech_quimper_co / Technopole Quimper Cornouaille
2 rue F. Briant de Laubrière / 29000 QUIMPER

CO-ORGANISATION



EN PARTENARIAT AVEC

