

TITRE

GEstioN EntrePreneuriat Innovation *alimentaire* (GENEPI *alimentaire*)

DESCRIPTION

Objectifs de l'approfondissement

Dans un contexte d'offre alimentaire très diversifiée et concurrentielle, les futurs produits devront être non seulement bons, sains et sûrs, mais également éco-innovants pour répondre aux problématiques et enjeux actuels en termes de raréfaction des ressources, contraintes environnementales et réglementaires, évolution des modes de consommation. La mise en adéquation de la demande et de l'offre nécessite la mise en place d'une démarche intégrative et raisonnée de recherche, développement et innovation de produits.

Le programme de formation de l'approfondissement GENEPI *alimentaire* a pour objectifs principaux de former un ingénieur capable de :

- **comprendre et analyser les attentes des consommateurs et du marché,**
- **conduire des projets d'innovation, de création de produits, dans une démarche entrepreneuriale.**

L'approfondissement des connaissances dans les domaines du marketing, de la stratégie d'entreprises, de l'entrepreneuriat, du design thinking, de l'innovation et du pilotage économique et financier, en lien avec l'innovation alimentaire, constituent les fondements de cette formation.

Dans une démarche entrepreneuriale, les étudiants de cet approfondissement réalisent un projet ingénieur. La finalité est de créer un produit alimentaire innovant, de réaliser l'étude de faisabilité préalable au lancement de ce nouveau produit et de rédiger le business plan du projet.

L'ensemble de ces éléments s'appuie sur le respect et la maîtrise d'une démarche scientifique, à toutes les étapes de la chaîne de l'innovation.

Compétences visées

L'approfondissement a pour but de **compléter les connaissances scientifiques** des étudiants dans les domaines suivants :

- le marketing et le comportement du consommateur,
- l'entrepreneuriat et la gestion stratégique et financière,
- la qualité sensorielle et nutritionnelle des aliments,
- la science des données appliquée aux produits et aux consommateurs.

Ces connaissances seront mises à profit notamment pour **l'acquisition des compétences suivantes** du référentiel d'Oniris. Elles concernent les thématiques de la création d'activité nouvelle dans un contexte entrepreneurial (création d'entreprise) ou intrapreneurial (en entreprise) :

(les niveaux visés pourront différer selon différents parcours de formation. Les compétences apparaissant en gris ne sont a priori pas ciblées au premier plan pour l'ensemble des étudiants de l'approfondissement en l'état actuel de la réflexion)

- 1.1. Analyser des problématiques complexes et anticiper les problèmes liés à leur résolution
- 1.2. Diagnostiquer et évaluer la faisabilité d'un projet
- 1.3. Etablir un plan d'action
- 1.4. Mobiliser les parties prenantes
- 1.5. Suivre l'ensemble du projet : de l'idée à sa mise en œuvre
- 1.6. S'adapter et agir dans des environnements changeants

- 2.1. Etablir une démarche scientifique et expérimentale à partir d'un cahier des charges donné
- 2.2. Imaginer, développer et optimiser un produit ou un service
2. 4 Assurer la pertinence et la viabilité des choix marketing, stratégiques et financiers
- 2.5. Évaluer et diminuer l'impact environnemental et sociétal de la production

- 4.1. Evaluer la qualité et assurer la conformité d'un produit alimentaire, d'un bioproduit, d'un procédé
- 4.3. Evaluer les risques et bénéfices d'un produit alimentaire, d'un bioproduit, d'un procédé pour la santé du consommateur

- 5.1. S'insérer et évoluer dans le monde professionnel
- 5.2. Manager et structurer une équipe
- 5.3. Maîtriser les outils de communication professionnelle
- 5.4. Transmettre, diffuser et discuter des informations et des connaissances

Contenu – Sujet/Thématiques

Comprendre et analyser les attentes des consommateurs et du marché

- Marketing et créativité niveaux 1 (20h)

Conduire des projets d'innovation, de création de produits, dans une démarche entrepreneuriale.

- Créativité alimentaire niveau 2 (25h)
- Analyse marketing niveau 2 et stratégique (25h)
- Evaluation sensorielle (15h)
- Ingénierie (15h)
- Analyse financière (10h)
- Design thinking (15h)
- Eco innovation (20h)
- Formes juridiques et financement de l'innovation (15h)