

## GoToS3 NuTeX

### 1.2.66 - Codesign et cocréation développement des nouveaux produits et service agroALIMENTaire (CodA)

#### Codesign Aliment

#### 1. OPERATEUR CHEF DE FILE

POM West-Vlaanderen

Code postal : 8200

Ville : Brugge

Pays : Belgique

#### 2. OPERATEURS ET BUDGET

OPERATEURS	VERSANT	BUDGET TOTAL	FEDER
<b>POM West-Vlaanderen</b>	<b>VL</b>	<b>119 438,60 EUR</b>	<b>65 691,23 EUR</b>
Flanders' FOOD	VL	0,00 EUR	0,00 EUR
CERTIA Interface	FR	0,00 EUR	0,00 EUR
Groupe HEI ISA ISEN	FR	0,00 EUR	0,00 EUR
Flanders Inshape	VL	0,00 EUR	0,00 EUR
WagrAlim		0,00 EUR	0,00 EUR
PROGRESS / Maison du Design	WA	0,00 EUR	0,00 EUR
Flanders' Food	VL	147 407,83 EUR	81 074,30 EUR
CERTIA Interface	FR	88 598,46 EUR	48 729,15 EUR
Groupe HEI ISA ISEN	FR	124 601,58 EUR	68 530,86 EUR
Progress / Maison du Design	WA	107 845,90 EUR	59 315,24 EUR
WagrAlim	WA	127 089,76 EUR	69 899,36 EUR
Agroé	FR	OP associé	OP associé

Agro-Sphères	FR	OP associé	OP associé
<b>TOTAL</b>		<b>714 982,13 EUR</b>	<b>393 240,14 EUR</b>

### 3. RESUME

Les producteurs de produits alimentaires peuvent booster leur chiffre d'affaires en ajoutant à leur produit un élément d'expérience ou prendre en compte par exemple les avis des usagers. Par ce projet, le partenariat entend élargir la culture d'innovation dans une filière alimentaire traditionnellement en créant une valeur ajoutée pour le client sur un côté non technologique. Codesign et cocréation sont les méthodes utilisées et permettront de concevoir de nouveaux produits ou services.

Comment?

- En sensibilisant les PME alimentaires grâce à des sessions d'information proposant des exemples pratiques source d'inspiration et de formations transfrontalières.
- En encourageant les PME alimentaires à créer de nouvelles valeurs ajoutées avec d'autres entreprises de la chaîne alimentaire, en prenant en compte les avis des usagers et les tendances actuelles d'alimentation et de consommation.
- En mettant sur pied un axe d'émergence transfrontalier de projets innovants utilisant la cocréation avec les partenaires spécialistes de la région frontalière, centrés sur l'utilisateur et l'usage.

Actions et résultats:

1. Création d'une formation transfrontalière auprès pour 40 PME et autour d'un trajet de codesign.
2. Développement d'une démarche intégrée d'innovation grâce au codesign en l'industrie alimentaire. Les outils utilisés seront collectés dans la Tool Box qui sera utilisée comme source d'inspiration pour d'autres PME pendant et après le projet.
3. Accompagnements spécifiques de min. 9 PME agroalimentaires, en utilisant la démarche intégrée. Les PME agroalimentaire se réuniront avec un autre entreprise de la chaîne alimentaire ou des usagers pour innover en utilisant la cocréation. Ensemble 18 entreprises sont impliquées.
4. Développement de min. 3 prototypes ou business models, créés dans le cadre des accompagnements spécifiques.
5. Valorisation et dissémination des résultats par un guide de bonnes pratiques, un film promotionnel de codesign, affiches (par prototype/business model) et la clôture dans le cadre de SIAL.

La coopération transfrontalière avec différents partenaires spécialistes en matière d'innovation via le codesign est unique dans la région. La coopération de ces partenaires de l'innovation avec des plateformes de l'industrie alimentaire est également une première. Ensemble, ils visent à déployer de telles techniques d'innovation actuellement peu utilisées dans le secteur alimentaire et améliorer le taux de réussite de leur nouveaux produits.

### 4. DATE DE DÉBUT ET DE FIN DU PROJET

Date de début : 01/10/2016

Date de fin : 31/03/2020

## 5. DÉNOMINATION DE LA CATÉGORIE D'INTERVENTION

Processus de recherche et d'innovation dans les PME (y compris systèmes de bons, processus, conception, service et innovation sociale)

## 6. DATE DE LA DERNIÈRE MISE À JOUR

17 mai 2016