

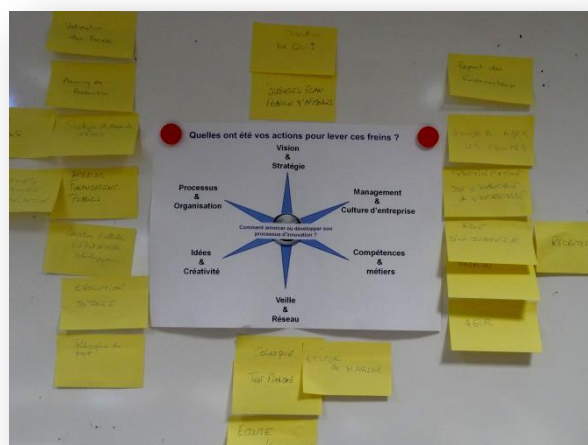


Annecy, le 10 novembre 2015

Une première en Rhône-Alpes : l'agroalimentaire adopte Innovation PME

Le tout premier programme Innovation PME destiné à l'Agroalimentaire vient d'être lancé en Rhône-Alpes. Il a été conçu par THESAME et l'ISARA (Institut supérieur d'agriculture et d'agroalimentaire Rhône-Alpes) sur les bases du dispositif existant Innovation PME, programme d'une durée de 4 mois, déployé depuis 2011 et financé par la région Rhône-Alpes, l'Etat (Directe) et l'Europe. Ce programme a déjà permis d'accompagner 260 projets tous secteurs confondus.

Le nouveau programme Innovation PME Agro qui s'adresse aux entreprises du secteur de l'agroalimentaire de Rhône-Alpes, a été lancé début novembre dans les locaux de l'ISARA (Lyon). L'objectif de ce programme vise à maîtriser les bases du Management de l'Innovation afin de générer un flux permanent d'idées nouvelles conduisant à des produits à succès.



La conception de INNOVATION PME AGRO part d'un constat simple : **le secteur de l'agroalimentaire lance 3000 innovations « produits » chaque année (source ANIA) et tous les 5 ans, un demi-supermarché est renouvelé (source XTC).** De nombreux produits lancés sur le marché ne rencontrent donc pas leur client *in fine*. THESAME, l'ISARA et leurs partenaires (les CCI de Rhône-Alpes et le CRITT73) ont ainsi voulu proposer aux entreprises du secteur une méthodologie pragmatique, dimensionnée pour les PME, visant à mieux détecter et anticiper les demandes clients afin d'améliorer le taux de transformation d'idées innovantes en succès commerciaux.

La première promotion regroupe sept entreprises pilotes de Rhône-Alpes. Il s'agit de :

- NOUGATS DYANE DE POITIERS (26) – fabrication de nougat artisanal
- ESAL SIRA (26) – fabrication de cornets à glace et coupes
- COM EDIT (26) – agence de communication spécialisée agroalimentaire
- FUL SAS (69) – conception, réalisation d'unités bâties pour la production végétale industrielle
- VICTOR LE BOULANGER (69) – boulangerie
- PASTA&AROMI (73) – fabrication de spécialités céréalières de Savoie
- FROMAGERIE JOSEPH PACCARD (74) - affinage de fromages fermiers de Savoie

Pour plus d'informations, vous pouvez joindre les pilotes du programme prototype :

Sandra CHERITI - THESAME au 33 (0)4 56 41 24 30 – sc@thesame-innovation.com

Eric FRANDEBOEUF - ISARA-Lyon au 33(0) 4 27 85 85 93 - efrandeboeuf@isara.fr

INNOVATION PME est le programme lancé en 2011 par **THESAME**, dédié au management de l'innovation. Il est la base « innovation » du dispositif PLAN PME d'accompagnement à 360° des PME industrielles ou de service de la Région Rhône Alpes. Il est conçu comme un LEGO® de l'innovation dont les briques sont des modules de formation/action, indépendants et complémentaires, permettant de :

- Définir des axes d'innovation pour faire évoluer l'offre (option A)
- Mettre en œuvre une démarche de marketing de l'innovation pour mieux valoriser l'offre innovante et les savoir-faire (option B)
- Optimiser la valeur d'un projet d'innovation prioritaire et en maîtriser les risques (option C)

C'est le **premier programme, en France, conforme aux spécifications techniques AFNOR FD X50-271** : Management de l'innovation - Guide de mise en œuvre d'une démarche de management de l'innovation

INNOVATION PME est un programme à vocation multisectorielle, déjà déployé sur 260 projets dans près de 200 entreprises. Une déclinaison spécialisée destinée au secteur du numérique a été lancée en 2013 (avec le Clust'R numérique). L'agroalimentaire est la seconde déclinaison conçue avec le soutien de l'ISARA.



Centre Européen d'Entreprise et d'Innovation, THESAME apporte une expertise en management de l'innovation, performance industrielle et mécatronique/robotique aux PME et aux grands groupes. THESAME assure aussi le suivi et le développement des startup innovantes. Basé à Seynod (74), THESAME regroupe plus de 1500 industriels, universitaires et laboratoires et intervient essentiellement sur Rhône-Alpes et la Suisse avec une équipe de 18 experts. Créé en 2000, THESAME a été reconnu par des prix nationaux et internationaux pour la pertinence de ses actions (trophée du développement durable de l'ONU, Golden Web Award, trophée Innovation et Achat, prix Innovation par la presse économique, label Qualité Europe EBN ...). THESAME est une initiative public-privé ayant le soutien du Conseil Départemental de la Haute-Savoie, de la Région Rhône-Alpes, de l'Etat, de l'Europe, de la C2A, et de l'Assemblée des Pays de Savoie.

www.thesame-innovation.com



Voici près de 50 ans que l'ISARA-Lyon, école d'ingénieurs en agriculture, alimentation et environnement, marque de son empreinte le tissu économique et professionnel agricole et agroalimentaire régional, en ayant formé depuis sa création plus de 3 400 ingénieurs, et collabore sous différentes formes avec plus

de 300 entreprises chaque année.

La qualité de nos liens avec les milieux professionnels est au cœur de notre stratégie et donne la garantie de former des ingénieurs compétents, opérationnels responsables et citoyens. Nos équipes de consultants accompagnent les projets de développement des entreprises, des collectivités

territoriales et des organismes professionnels agricoles et agroalimentaires autour de 4 champs prioritaires :

- Innovation R&D et Marketing
- Qualité & Sécurité alimentaire
- Performances et production
- Marques, filières & territoires

En 2008, dans le cadre d'AGRAPOLE (pôle de compétences agricoles et alimentaires Rhône-alpin), l'ISARA-Lyon et des membres d'AGRAPOLE ont mis en œuvre un dispositif visant à aider des entrepreneurs ayant un projet de création d'entreprise innovante dans la filière alimentaire. Ce dispositif vise à transformer une idée de projet en un projet viable de création d'entreprise.

www.isara.fr

Contacts Presse :

Sandra CHERITI - THESAME au 33 (0)4 56 41 24 30 – sc@thesame-innovation.com

Eric FRANDEBOEUF - ISARA-Lyon au 33(0) 4 27 85 85 93 - efrandeboeuf@isara.fr
