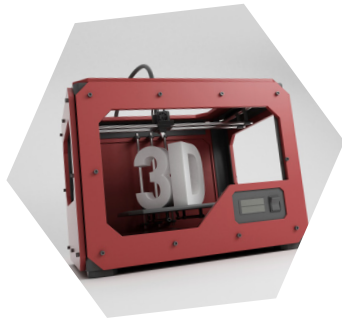


FOOD STUDIO

ACCÉLÉRATEUR DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE



Le Food Studio est un fédérateur de compétences qui accompagne les entreprises alimentaires dans leurs démarches de développement et d'innovation.



FLASHEZ CE QR CODE
POUR VOUS INSCRIRE



LE CONSTAT

Le tissu alsacien des entreprises alimentaires est constitué majoritairement de petites et moyennes structures (TPE et PME). Elles n'ont pas forcément les ressources en interne pour piloter leur développement et leur processus d'innovation. Elles peuvent par ailleurs manquer de visibilité sur les moyens disponibles en Alsace pour entreprendre une approche efficace.

LA PROPOSITION

L'ARIA Alsace a décidé de créer avec les acteurs alsaciens de l'innovation le Food Studio, point central qui manque à ces entreprises, à travers un réseau de partenaires institutionnels et de prestataires labellisés.

Il s'agit d'une véritable structure d'accompagnement, fédératrice de compétences.

À QUI S'ADRESSE LE FOOD STUDIO ?

A tous les acteurs de la filière alimentaire et des secteurs collatéraux !

Les industriels des produits, des ingrédients, des plats cuisinés, de la restauration commerciale et collective, des équipements, des emballages...

LE FONCTIONNEMENT

Le Food Studio recueille les demandes des entreprises et les aide à les formaliser en projet.

Il propose l'accompagnement et l'approche méthodologique, ainsi que les ressources et prestations nécessaires à la réalisation de l'objectif fixé.

Il assure un suivi permanent pendant la durée du projet, en toute confidentialité.

LES ACTEURS

Le Food Studio a constitué un réseau de partenaires institutionnels et de prestataires privés, appelé à s'étoffer en fonction des besoins à couvrir et des candidatures.

2015 : L'ANNÉE TEST

Incubé par l'ARIA Alsace, le Food Studio s'est organisé pour valider en 2015 son fonctionnement opérationnel et fixer les bases d'une structure autonome après un an de retour d'expérience.

Il recherche des projets pilotes à développer avec des industriels partenaires afin de tester et finaliser un mode opératoire efficace, préservant le meilleur rapport coût/qualité.

LES DOMAINES DE COMPÉTENCES

QUELQUES EXEMPLES DE PRESTATIONS

- Etudes et sensibilisation à l'environnement économique : Réalisation d'études de marché, laboratoire de tendances
- Formation interne et accompagnement : Programmes NOVIAA et FUTURIAA
- Efficacité temps/ressources dans le process d'innovation et de développement
- Assistance au développement : Développement et mise en œuvre de nouvelles recettes, études sensorielles, conseil en développement de packaging
- Support à l'industrialisation
- Gestion des aspects réglementaires et des risques
- Maîtrise des coûts de production
- Promotion de l'offre : Mise à disposition d'outils numériques et de webdiffusion

POUR VOS DEMANDES ET PROJETS

CONTACTEZ LE FOOD STUDIO



Timothée VERRIER
ARIA ALSACE

Ingénieur Agro Paris Tech,
Chef de projet Food Studio

Mail : tverrier@aria-alsace.com

Pour devenir prestataire ou avoir plus d'information,
merci de contacter Timothée VERRIER



Maison de l'entreprise

27 avenue de l'Europe
67300 Schiltigheim
Tél : + 33 (0)3 88 24 85 41
www.aria-alsace.com

