

R&D, INNOVATION PRODUITS



Votre contact : Emilie DORÉ - e.dore@crittiaa.com - 06 75 58 08 08

1/2

VOUS SOUHAITEZ

→ Monter, structurer, organiser un service R&D

- Connaître les missions d'un service R&D
- Savoir comment structurer ces différentes missions
- Identifier les ressources nécessaires
- Anticiper les interactions à prévoir avec les autres services
- Gérer les projets

→ Développer un nouveau produit

- Connaître les enjeux pour les projets de développement existants dans votre entreprise
- Améliorer la conduite des projets dans l'entreprise
- Structurer et organiser la réalisation des projets

→ Optimiser la formulation de votre produit

- Savoir si les matières premières utilisées dans votre recette permettent d'optimiser vos coûts
- Augmenter la DLC de votre produit
- Définir l'optimisation des caractéristiques organoleptiques d'un produit (texture, saveur, couleur,...)
- Réfléchir à une optimisation des conditions de mise en œuvre des ingrédients constituant votre produit

NOUS PROPOSONS

- De vous former en gestion de projet
- De vous accompagner dans la mise en place des missions de R&D
- De vous assister dans la structuration de votre veille R&D
- De vous accompagner dans la mise en place opérationnelle de projets

- De définir les facteurs de pertinence et hiérarchiser vos projets d'innovation
- De vous assister dans la conception de vos projets de développement produits
- De vous aider dans la mise en forme du planning et du budget prévisionnel de vos projets
- De vous assister dans la rédaction d'un cahier des charges fonctionnel

- D'analyser vos formules pour les faire évoluer
- D'analyser les conditions de mise en œuvre des ingrédients et additifs
- De rechercher de nouveaux ingrédients et vous proposer des alternatives
- D'établir un protocole de suivi de vieillissement produit
- D'étudier la mise en place d'un plan d'expériences pour optimiser vos formules
- De mesurer l'impact du process sur la qualité du produit
- De rechercher des solutions d'amélioration des procédés
- De vous mettre en relation avec les compétences externes adaptées



VOUS SOUHAITEZ

NOUS PROPOSONS

→ Industrialiser vos nouvelles recettes

- Trouver les équipements qui correspondraient le mieux à vos besoins
- Prendre une décision sur le choix des différents équipements disponibles
- Définir la personne qui vous accompagnera dans les essais pilotes et industriels

- De rédiger un cahier des charges fonctionnel pour les équipementiers
- D'identifier et consulter différents équipementiers et analyser leurs propositions
- De vous accompagner dans la prise en main des équipements, la rédaction des modes opératoires

→ Tester des nouveaux procédés

- Savoir s'il existe des nouveaux procédés plus performants ou moins destructeurs sur le produit
- Déterminer le lieu des essais et de quelle manière les réaliser

- De réaliser une veille technique en vous orientant vers des technologies spécifiques si besoin
- Des conseils sur les équipements et lieux pour réaliser des essais
- De planifier et d'organiser des sessions d'essais
- De vous assister dans la réalisation des essais
- D'analyser/comparer les résultats d'essais

→ Valoriser vos coproduits

- Quantifier et qualifier les coproduits générés
- Connaître les voies de valorisation à envisager

- Réaliser un état des lieux des différentes fractions possibles de coproduits et envisager des projections de volumes
- Identifier des voies de valorisation et des acteurs susceptibles d'être intéressés
- Consulter ces acteurs
- Mettre en place des projets de valorisation