

Vous êtes dirigeants de TPE et PME agroalimentaires, consultants, institutionnels (consulaires, services d'appui...), porteurs de projet, étudiants ?

Vous souhaitez vous renseigner sur les tendances les plus actuelles de votre métier ? Habitudes de consommation, marketing, packaging... pour vous aider à développer, créer et vendre vos produits.

Participez à la journée Créalim!

Renseignements et inscriptions :

José Moutinho

CCI du Gers

Courriel: j.moutinho@gers.cci.fr
Tel : 05 62 60 68 72

CRÉALIM... UNE JOURNÉE DANS LE CADRE DU PROJET CREA BUSINESS IDEA APPUYÉ PAR LE FEDER

Le projet Crea Business Idea est un projet de coopération transnationale Interreg IV B SUDOE dont la CCI du Gers est partenaire et qui a pour but de créer un réseau de créativité dans les régions des trois pays du sud-ouest européen.

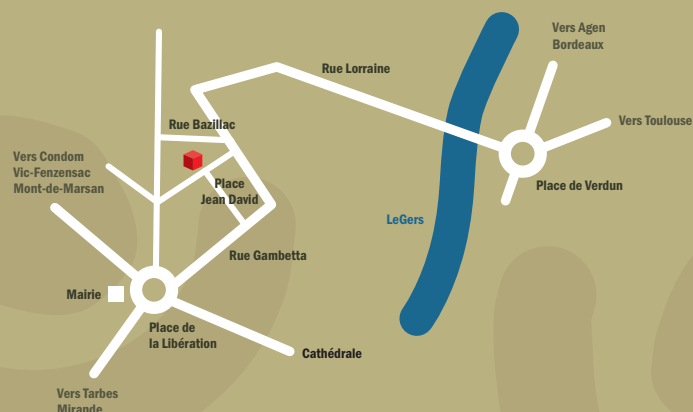
Le consortium est composé pour l'Espagne de l'Agence de Développement Economique de la Rioja, de l'Institut Madrilène de Développement, de la Fondation pour le Développement des TIC en Extrémadure et de l'Institut Andalou de Technologie. Le CEEI de Beira Interior et l'Université de l'Algarve représentent le Portugal.

La CCI du Gers représente la France dans le projet Crea Business Idea.

Rendez-vous le 9 mars 2010 à 9H30

Chambre de Commerce et d'Industrie du Gers

Place Jean David
32000 AUCH
Tel : 05 62 61 62 61
Fax : 05 62 61 62 63



Parkings : parking du foirail (au feu à gauche après avoir remonté la rue de Lorraine), parking souterrain gratuit Baylac (en haut de la montée après le parking du foirail), parking du Tribunal (après la Place de la Libération, direction Vic-Fezensac).

Cette journée est organisée par :



CCI du Gers

Partenaire régional :



Avec le soutien actif de :



Crea Business Idea



Créalim

TENDANCES ET SOLUTIONS
CRÉATIVES POUR L'INNOVATION
AGROALIMENTAIRE

Mardi 9 mars 2010
CCI du Gers, AUCH



Crea Business Idea





Créalim

1 JOURNÉE, 3 ACTIONS

SENSIBILISATION :

3 intervenants exposent des cas concrets pour faire le point sur les tendances actuelles.

PROMOTION :

Un buffet créatif mettant en avant des produits de Midi-Pyrénées originaux et innovants.

APPLICATION :

2 ateliers créatifs en simultané pour faire émerger des idées et déceler des opportunités dans les domaines suivants : vin/spiritueux et alimentation nomade.

Renseignements et inscriptions:

José Moutinho

Courriel: j.moutinho@gers.cci.fr

Tel : 05 62 60 68 72

SENSIBILISATION

• **9H30**
Début de la journée à la CCI du Gers : mot de bienvenue par Michel Doligé, président.

• **10H-10H45**
De la créativité au produit : comment travailler avec des créatifs ?

Intervenant: Pierre Darondeau, spécialiste en marketing et packaging innovant.

• **10H45 - 11H30**
Les tendances actuelles en matière d'alimentation : quels produits pour quels marchés ?

Bio, snacking, santé... autant de tendances que l'entrepreneur doit prendre en compte pour proposer des produits adaptés à une demande toujours plus exigeante et volatile. Quels sont les produits gagnants aujourd'hui ? Sur quels marchés se situent-ils ? En quoi se démarquent-ils ?

Intervenant: Geneviève Cazes-Valette, responsable du Mastère en Marketing et Technologie Agroalimentaires à l'ESC Toulouse.

• **11H30 - 12H15**
Le Caviar de Lecture. La créativité au secours d'une filière. Un défi technique, marketing et commercial

Intervenant: Michel Glosek, dirigeant de Glosek Gourmet.

PROMOTION

Entre 12H15 et 14H, la CCI du Gers et ses partenaires vous invitent à un buffet créatif pour déguster des produits se distinguant par leur originalité, leur caractère innovant. L'occasion de mettre en avant les ressources créatives du secteur agroalimentaire de Midi-Pyrénées et d'échanger autour de ces produits.

ATELIERS CRÉATIFS

Les ateliers créatifs sont conçus comme des groupes de travail limités à une vingtaine de personnes maximum, animés à partir de 14 heures par un professionnel du secteur. Ces ateliers permettront aux participants de partager leurs expériences et d'identifier des pistes d'actions concrètes pour pouvoir faire évoluer leurs produits conformément aux tendances du marché.

ATELIER VIN/SPIRITUEUX

Les nouvelles tendances dans les domaines des vins et spiritueux par Emmanuelle Rouzet (ERF conseil).

Dans un contexte de plus en plus marqué par la concurrence internationale, produire et vendre son vin est de plus en plus difficile. Emmanuelle Rouzet apporte un regard neuf pour initier une démarche marketing concertée entre des acteurs des vins et spiritueux de Midi-Pyrénées.

ATELIER ALIMENTATION NOMADE

Manger vite et bien... une opportunité pour les entreprises agroalimentaires de Midi-Pyrénées ? Par Régis Babérian (Midi-Pyrénées Innovation)

Le secteur de l'alimentation nomade/restauration rapide est un véritable creuset d'innovation associant les tendances sensorielles, gastronomiques, nutritionnelles, praticité, diversité. Quelles sont les opportunités pour les entreprises agroalimentaires de Midi-Pyrénées pour répondre aux attentes de ce secteur en croissance de 4 % en 2008 ?

Avec les participants, Régis Babérian entamera une réflexion sur les opportunités pour le développement de nouvelles gammes d'alimentation nomade.

Toute la journée Créalim a lieu à la CCI du Gers, à Auch (plan au dos)