

Foodlab

Actalia stimule l'innovation

Le nouvel espace d'Actalia Innovation à Saint-Lô offre une prestation sur-mesure aux entreprises pour concevoir et développer de nouveaux produits et emballages.

Le pôle innovation du centre technique multifilière Actalia s'est installé depuis l'automne dernier à Saint-Lô en Normandie dans son tout nouvel espace baptisé Foodlab. Sa mission : être à la fois concepteur et développeur de l'innovation. « Un lancement réussi se doit de répondre aux problématiques

actuelles de consommation. Nous avons une vision de l'innovation agile dans laquelle nous mettons en musique le marketing, le design et la R & D », indique Vanessa Reynier, directrice Actalia Innovation. Pour accompagner au mieux les entreprises, elle s'est entourée d'une équipe d'experts pluridisciplinaires incluant des chargés d'études consommateurs, des marketeurs, des designers et une équipe R & D.

FOODLAB-ACTALIA INNOVATION

DEUX SITES :

- Saint-Lô (50)
- Rennes (35)

TROIS ACTIVITÉS :

- Prestations sur-mesure.
- Concepts prêts à développer.
- Formations appliquées.

La deuxième étape consiste à imaginer de nouveaux produits qui répondent aux attentes ciblées. Pour ce faire, une salle de créativité permet d'animer des ateliers sur-mesure. « Sur un thème choisi, les groupes doivent imaginer de nouveaux concepts produits et emballages. Nous nous servons de croquis, de scénarios d'usage ou

encore de l'imagerie associative et projective », illustre Vanessa Reynier. Deux à trois concepts sont sélectionnés pour être expérimentés lors de la troisième étape. « Nous testons les prototypes choisis avec l'impression 3D auprès d'un panel consommateurs. Des bancs d'essai, tests de concepts et diagnostics emballage par « eye tracking » sont réalisés. Cela permet de s'assurer que le prototype est sécurisé, qu'il répond bien à une attente et que le bénéfice de l'innovation est perçu », souligne-t-elle. De là, les concepts sont ensuite hiérarchisés et sélectionnés.

La quatrième étape est la mise au point technique des produits. Grâce à sa halle technologique conventionnelle modulable dotée d'un agrément sanitaire, il est possible de passer de la phase maquette qui se déroule dans la cuisine expérimentale, à la phase pilote jusqu'au transfert industriel. La halle se caractérise par sa polyvalence et contient des équipements majoritairement utilisés dans l'industrie pour s'adapter à toutes les filières. Elle jouxte la nouvelle plate-forme de qualification des procédés (lire Mai 2016, p. 84), ce qui permet de réaliser des tests microbiologiques sur certains produits fabriqués dans la halle. Montant global de l'investissement : 7,5 millions d'euros. ●

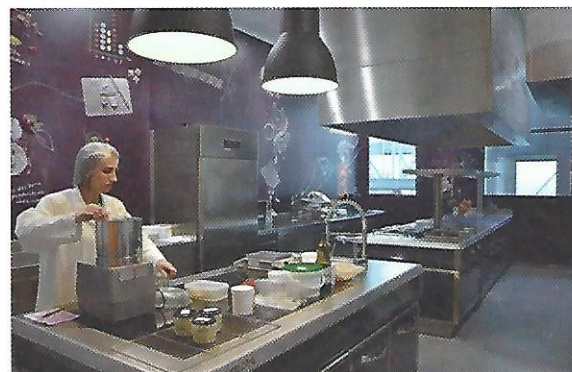
Un processus en 4 étapes

Ce tout nouvel espace modulable est un véritable incubateur d'idées. Pour stimuler l'innovation dans les entreprises, le Foodlab propose une formule sur-mesure, de la problématique à la mise sur le marché. « Le challenge est de proposer un processus structurant à géométrie variable pour accompagner des entreprises de différentes tailles. Il n'y a pas de recette magique, mais il est important d'avoir des verrous et des réflexes méthodologiques », commente Vanessa Reynier. Le processus se décompose en quatre étapes. « Les consommateurs sont intégrés au plus tôt dans la démarche. Nous partons à la recherche d'« insights », c'est-à-dire des zones en creux auxquelles personne ne répond », explique-t-elle. Pour ce faire, l'équipe utilise des techniques d'observation ou de recueil d'informations. Elle étudie aussi les modes de consommation à l'étranger.



Créativité

Dans la salle de créativité, les participants peuvent travailler selon des logiques associatives, combinatoires et oniriques. Elle intègre un mur numérique interactif et une tablette graphique pour modéliser les idées. L'objectif est d'obtenir des concepts poussés, illustrés et modélisés pour les tester auprès des consommateurs.



Maquette

La phase maquette se déroule dans la cuisine expérimentale. Elle consiste à donner vie aux concepts imaginés via la mise au point des recettes. Elle permet aussi une approche de la durée de vie, du dimensionnement des procédés et du coût de revient.



Pilote

La halle technologique de 420 m² a été conçue comme une usine polyvalente dans l'optique de réaliser le dernier changement d'échelle avant le transfert industriel. Elle permet également de proposer des préséries commercialisables pour alimenter des marchés tests.

M. CÉROU