

Les approches clés pour développer des produits spécifiquement adaptés aux besoins des seniors autonomes

A l'horizon 2060, le nombre de personnes âgées de plus de 60 ans atteindrait 24 millions en France (source : Ministère du Travail). Pour répondre à cette opportunité de marché, Novalim a réalisé, avec le soutien financier du DINAI, une étude permettant de mettre à disposition des industriels du secteur alimentaire, les clés pour créer un produit adapté, attractif et conforme à la réglementation en vigueur. De cette étude est née une démarche applicable quel que soit la matrice alimentaire. Cette démarche vous est proposée sous forme de formation.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innovier en proposant des produits adaptés aux besoins des seniors autonomes

PUBLIC

IAA d'AURA (services R&D, marketing ...)
IAA hors AURA : nous consulter

PRÉREQUIS

Bac+ 2 ou équivalent

COMPRENDRE LA CIBLE ET SON MARCHÉ

Statut nutritionnel et besoins des seniors

Les mécanismes de vieillissement chez les seniors

Les recommandations nutritionnelles hors contexte pathologique

Les préférences et perceptions des consommateurs seniors

Allégations et cadre réglementaire

Analyse du marché existant

APPLIQUER LA METHODOLOGIE DE DÉVELOPPEMENT À DES PRODUITS ADAPTÉS AUX SENIORS

Présentation de la méthodologie

Etude de la concurrence

Choix des matrices et des allégations

Analyses des résultats et pistes d'améliorations

Dégustations : concepts produits et produits concurrents

Mise en pratique de la méthodologie à son propre produit

TARIF INTER-ENTREPRISES (par personne)

550€ Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
7h
Technopole Alimentec
Nous consulter

* TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.

LES +

Exercices de groupe,
Dégustation et comparaison de produits concurrents
Communication d'un listing fournisseurs d'ingrédients

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

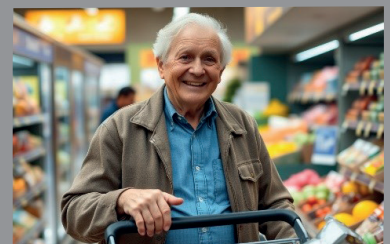
- Identifier les leviers de développement nutritionnels, organoleptiques et réglementaires
- Se les approprier pour les exploiter dans des projets d'innovation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation
- En cours : Evaluation des exercices appliqués
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation transmis au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exercices d'application en cours de formation



*étude réalisée avec le soutien financier du DINAI