

Entreprises agro-alimentaires

univ' Innov'

ACTION R&D ÉTUDIANTS EN ENTREPRISE

**Optimisez
le développement
de vos nouveaux
produits !**

Univ' Innov'

ACTION R&D ETUDIANTS EN ENTREPRISE

*Vous manquez de ressources internes ?
Vous souhaitez préparer le lancement d'un
nouveau produit ?*

*Vous souhaitez valider ce lancement
en minimisant les risques associés ?*

*Confiez vos projets de développement
de nouveaux produits agro-alimentaires
à une équipe compétente d'étudiants !*

Principe

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Boulogne-sur-Mer Côte d'Opale, le Master QPAH (Qualité des Procédés Agroalimentaires et Halieutiques) de Boulogne-sur-Mer et Oséo Innovation Nord-Pas-de-Calais s'associent pour mettre à votre disposition **une équipe d'étudiants de Master 2 (Bac+5)** pour piloter vos développements de nouveaux produits agroalimentaires.

Étude

Après la formalisation de votre projet et la définition précise d'un cahier des charges d'étude, un groupe d'environ **4 étudiants** interviendra sur celui-ci **sur une période de 6 mois**, d'octobre à mars. Ils réaliseront **l'étude de faisabilité du projet (technique, marché, juridique, organisation, économique, financier, etc...)** et selon les cas, l'étude de son industrialisation et de sa commercialisation.

Encadrement

Cette intervention sera encadrée par une **équipe pédagogique** notamment sur les aspects techniques et ingénierie de projet innovant et s'appuiera sur l'utilisation d'un **outil de gestion de projet collaboratif internet**.

Soutien financier

L'intervention des étudiants sera soutenue financièrement par le dispositif "Aide aux jeunes pour l'innovation technologique" OSEO Innovation qui permet de prendre en charge des dépenses telles que conseils extérieurs, sous-traitance, matières premières, achat de matériel non récupérable, etc... **Cette aide finance jusqu'à 50% de dépenses éligibles sous forme d'une subvention plafonnée à 6.000 euros.**

Deux entreprises ont déjà bénéficié de l'action Univ'Innov sur l'année universitaire 2008-2009...

Etude de la valorisation de plantes des bords de mer à destination des marchés de la cosmétique.

"Ce projet est avant tout l'occasion de fédérer industriels, universitaires et institutionnels. Avec quatre étudiants, dont l'emploi du temps est aménagé sur plusieurs mois, le partenaire universitaire représente des moyens humains non négligeables..."



Luce Sergent,
Marketing & Development
Manager

Copalis

Etude de faisabilité d'une gamme de sushis - y compris sucrés - couvrant les besoins d'un repas complet

"Cette action fût l'occasion pour ces étudiants de bâtir à partir d'un projet innovant des actions de recherche et de développement en corrélation avec la réalité du terrain... Du concret pour construire leur avenir..."



Alain Ducamp,
Manager

**Traiteur
Côté Mer**

Pourquoi pas vous ?...

univ' Innov'

ACTION R&D ÉTUDIANTS EN ENTREPRISE

◆ **Emmanuel Dupureur**

Conseiller Innovation
Chambre de Commerce et d'Industrie
de Boulogne-sur-Mer Côte d'Opale
98 Bd Gambetta - Boulogne-sur-Mer
Tél. 03.21.99.62.85
dupureur.emmanuel@boulogne-sur-mer.cci.fr

◆ **Thierry Grad**

Directeur du Master QPAH
Qualité des Procédés agro-alimentaires et Halieutiques
Bassin Napoléon- Boulogne-sur-Mer
Tél. 03.21.99.45.08
thierry.grad@univ-littoral.fr