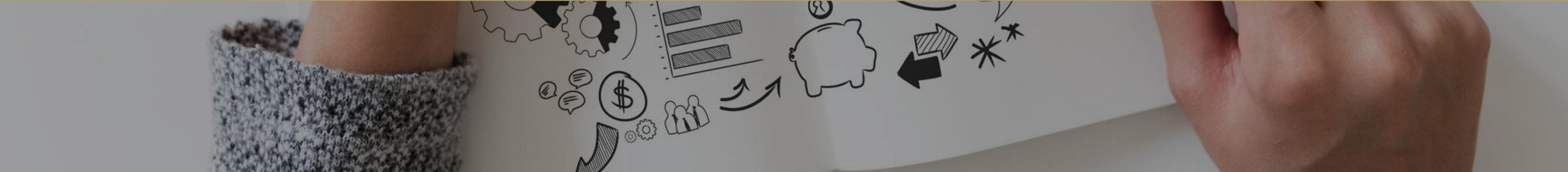


# FOODLAB SESSIONS

tr..  
..ak  
..k..

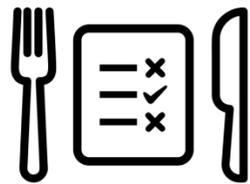


CUISINONS VOS IDÉES!



# PHILOSOPHIE DU PARCOURS

FOODLAB SESSIONS, C'EST UN PROGRAMME D'ACCÉLÉRATION DÉDIÉ AUX PORTEURS DE PROJET ET START-UP DE L'AGROALIMENTAIRE & DU CULINAIRE SOUHAITANT VALIDER LE POTENTIEL D'UN PRODUIT/SERVICE ET PRÉPARER SA MISE SUR LE MARCHÉ. A TRAVERS UN CYCLE D'ATELIERS ENCADRÉ PAR DES COACHS ET DES PROFESSIONNELS, TRANSFORMEZ VOTRE IDÉE EN UN PROJET D'ENTREPRISE CONCRET GRÂCE À NOTRE COOKING LAB ET NOTRE FABLAB . INFRASTRUCTURES UNIQUES, ELLES VOUS PERMETTENT D'IMAGINER, DE PROTOTYPER, DESIGNER ET DONNER VÉRITABLEMENT VIE À VOTRE PRODUIT ET SON PACKAGING! ”



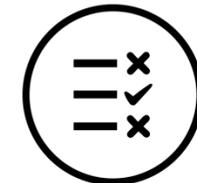
## NOTRE MENU

- Définir **CONCRÈTEMENT** à qui s'adresse votre idée ;
- Construire une **PROPOSITION DE VALEUR** séduisante et qui tient la route ;
- Tester l'intérêt du **MARCHÉ** pour votre idée;
- Valider les principales hypothèses du **BUSINESS PLAN** (et ça, les banques adorent!);
- **Prototyper** et évaluer scientifiquement votre idée au sein du Cooking Lab;
- **Concrétisation** physique des produits et packaging imaginés;
- **ELARGIR VOTRE RÉSEAU** d'une petite dizaine d'autres porteurs de projet impatients de partager conseils et bonnes pratiques ;



## NOS USTENSILES

- **DESIGN THINKING** = Placer le client au centre de la démarche de création d'entreprise, afin d'innover avec lui et plus seulement pour lui ;
- **AGILE** = Réaliser des boucles « Construire – Apprendre – Mesurer » dès que possible;
- **LEAN** = Minimiser les risques et le gaspillage de ressources ;



## NOTRE RECETTE

L'équilibre parfait entre:

- Une transmission de contenu plus théorique et un apprentissage par la pratique;
- Un suivi individualisé et l'enrichissement par l'échange et la confrontation avec les autres;
- la communauté et aux services (FabLab, Cooking Lab,...) de 2 organismes incontournables en matière d'innovation sur le territoire Namurois : le TRAKK et le SGL ;
- une expertise pointue et ciblée dans le secteur agro-alimentaire ;



## LE TRAKK

Le hub créatif namurois, appelé TRAKK, est un espace de co-création multidisciplinaire dont le but est de favoriser l'émergence de projets créatifs sur l'ensemble du territoire namurois. Le TRAKK provoque la rencontre et l'échange entre personnes et organisations issues des mondes de l'art, de l'entrepreneuriat, de la science et des nouvelles technologies. Et, tous sont animés par la même volonté de travailler ensemble et de décloisonner les disciplines afin d'être acteurs de projets innovants et répondre ainsi aux nouveaux défis d'un monde en mouvement !

## LE SMART GASTRONOMY LAB

Le Smart Gastronomy Lab catalyse la créativité et stimule l'innovation dans les domaines alimentaires et culinaires. Véritable point de rencontre entre les entreprises (porteurs de projets, Start-up, PME, GE) et une communauté d'experts d'horizons différents (Chefs, médecins, scientifiques, développeurs, designers, makers...) et d'utilisateurs engagés, le SGL développe une expertise et des outils au service de l'innovation de rupture et centrée utilisateur.



# PLANNING

	28 mars	04 avril	02 mai	09 mai	16 mai	Mai-juin	06 juin	20 juin
<b>Thème</b>	<b>Elaborez la recette de votre projet avec le Lean Canvas!</b>	<b>Inspirez-vous des dernières tendances!</b>	<b>Passez en salle et prenez la commande de votre client!</b>	<b>Testez différentes recettes!</b>	<b>Dressez votre assiette dans les règles de l'art!</b>	<b>Mettez les mains à la pâte!</b>	<b>Servez votre projet sur un plateau d'argent !</b>	<b>Startup Lunch !</b>
<b>Outils</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Value Proposition Canvas;</li> <li>• Lean Canvas;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trend Canvas;</li> <li>• Territoires Inspirants;</li> <li>• Moodboard</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Focus groups et entretiens individuels;</li> <li>• Tests d'usage en conditions réelles;</li> <li>• Analyses sensorielles;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un ensemble d'outils digitaux indispensables pour un testing on-line efficace;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing Mix (4P);</li> <li>• Sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking Lab (5h);</li> <li>• Accompagnement individuel (5h);</li> <li>• Outils de prototypage;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Golden Circle;</li> <li>• La recette d'un pitch impactant;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Votre pitch;</li> <li>• Votre vidéo;</li> </ul>
<b>To-do's post atelier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser le VP Canvas pour toutes les cibles et finaliser le Lean Canvas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser une veille concurrentielle;</li> <li>• Collecter des informations/ produits sur le terrain et intégrer le tout dans un Lean Canvas 2.0;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construire mes personas et définir mon scénario de test;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réfléchir aux idées que vous voudriez tester;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir la cible à atteindre via sa stratégie marketing;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les différents tests de produits et/ou d'usage;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser une vidéo de pitch de mon projet;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Me lancer!</li> <li>• Et, enfin concrétiser mes idées!</li> </ul>
<b>Promesses</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir ma proposition de valeur et identifier un besoin client;</li> <li>• Lister les hypothèses (relatives aux problèmes, solutions et marché);</li> <li>• Premier Lean Canvas complété - cohérence de toutes les composantes du projet;</li> <li>• Déterminer les hypothèses critiques (celles qui devront être testées);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Découvrir les grandes tendances alimentaires et culinaires;</li> <li>• Décortiquer ces tendances afin d'enrichir mon projet;</li> <li>• Positionner mon projet par rapport à ces tendances et à la concurrence;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Découvrir comment organiser et animer des entretiens individuels / focus group</li> <li>• Découvrir plusieurs méthodologies de tests de produits et/ ou d'usage;</li> <li>• Testing: définir un plan d'action pour valider chaque hypothèse critique;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poser les bases d'une méthodologie itérative de test des différentes hypothèses de votre projet;</li> <li>• Créer le cœur d'un système de test : développer une landing page, installer les outils de tracking;</li> <li>• Imaginer et classer les tests : phase d'analyse + phase de conception;</li> <li>• Exécuter les tests et analyser les données ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débriefing des résultats des tests;</li> <li>• Définir l'ADN et la différenciation de mon projet;</li> <li>• Définir mon plan marketing;</li> <li>• Identifier des pistes d'amélioration;</li> <li>• Se sensibiliser aux bonnes pratiques générales d'hygiène et de fabrication à mettre en place dans l'agro-alimentaire;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborer mon Produit Minimum Viable (MVP);</li> <li>• Travailler sur l'élaboration d'un prototype;</li> <li>• Mettre en oeuvre les tests (focus groups et/ou tests d'usage et/ou analyses sensorielles, etc...);</li> <li>• Analyser mes résultats des tests et valider ma proposition de valeur;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storytelling de mon projet;</li> <li>• Réaliser une première trame de pitch convaincant qui éveille l'intérêt de mon interlocuteur;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présenter mon projet devant un panel d'entrepreneurs;</li> <li>• Recevoir un feedback sur ma présentation et mon projet;</li> <li>• Créer des contacts et éventuelles collaborations;</li> <li>• Célébrer ma future réussite;</li> </ul>

# INTERVENANTS

GAETAN  
RICHARD



Chef-cuisinier,  
docteur en chimie et  
expert en science de  
la gastronomie

DELPHINE  
DURIEUX



Experte en méthodologie  
et réglementation dans  
l'agro-alimentaire

DOROTHÉE  
GOFFIN



Facilitatrice de projet  
et experte en  
création/accompagne  
ment d'entreprises

MARINE  
DELHAYE



Experte en techniques  
créatives, co-création et  
étude de marché

QUENTIN  
MORTIER



Expert communication,  
identité numérique et  
branding

MARIE  
GERARD



Docteur en Gestion de  
l'Environnement,  
orientation Sciences  
Sociales

# INFOS PRATIQUES



730€ TTC



Les jeudis après-midi  
13:00 - 17:00



9 projets  
maximum



Smart Gastronomy  
Lab

UNE QUESTION? : [info@smartgastronomy.be](mailto:info@smartgastronomy.be) /



S'INSCRIRE? Rendez-vous sur [Eventbrite!](#)