



# Grangeneuve

## Développer un produit sur la base d'un cahier des charges

Vendredi 18 et 25 février 2022

### Informations et inscription :

[www.fr.ch/grangeneuve/formation-continue](http://www.fr.ch/grangeneuve/formation-continue)



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG  
Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG



## Développer un produit sur la base d'un cahier des charges

### Descriptif du cours

Le développement de produit est l'étape de l'innovation qui demande de garder la tête froide et l'esprit agile, de la rigueur et méthode en gardant son sens critique et sa créativité. Il s'agit d'assurer la répétabilité ainsi que traçabilité des essais, puis réussir l'intégration en production du nouveau produit. En 1 jour et demi, des techniques et savoir-faire efficaces, tirés de la pratique vous seront transmis. En partant du modèle d'affaire de votre produit, un cahier des charges sera déduit. Ce cahier des charges servira de base pour rédiger le protocole et plan d'essais. La 2ème journée servira à approcher la méthodologie du formulateur afin d'élaborer les échantillons répétables et traçables, prêts au déploiement en essais pilote ou industriel.

### Intervenant-e-s

- > Charlotte Schuler, chargée de projet à Grangeneuve, développeuse et formatrice, spécialiste process
- > François Diaz, chef de projet à Grangeneuve, qualité, sécurité, spécialiste process, directeur ARQHA
- > Jean-Marc Tendon, coordinateur innovation à Grangeneuve, créateur de produits et d'entreprises

### Public-cible

- > Collaborateurs R & D et AQ de petites et moyennes entreprises.
- > Indépendants et Start-up souhaitant lancer des produits sur le marché.

### Compétences

- > Analyser les besoins et attentes nécessaires au développement d'un produit.
- > Assurer la répétabilité et l'intégration industrielle du produit.

### Contenu

- > Etablissement d'un cahier des charges produit et de protocoles d'essais.
- > Elaboration de recettes (formules, procédés, paramètres).
- > Formulation des recettes dans la halle technologique.

### Remarque

- > L'utilisation d'un ordinateur portable est fortement conseillée.
- > Nombre de places limités, délais d'inscription au 3 février 2022.

### Dates

- > Vendredi 18 février de 8h30 à 12h00.
- > Vendredi 25 février de 8h30 à 16h30.

### Tarif

CHF 300.- inclus frais d'impression et matériel d'essais

## Conditions générales

### 1. Inscription

L'inscription se fait par courrier électronique ou directement dans le site Internet [www.grangeneuve.ch](http://www.grangeneuve.ch), rubrique «Formation continue», domaine «Lait & Agroalimentaire». Après son inscription, le-la participant-e reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales. La confirmation avec la facture sera adressée personnellement. Si un cours est complet, les personnes dont l'inscription n'est pas prise en compte seront informées.

### 2. Financement

Les frais sont à régler avant le début du cours.

### 3. Livret de formation

Possibilité de faire attester son livret de formation continue ou d'acquérir un livret de la Fédération suisse pour la formation continue (FSEA). Le livret est en vente lors des cours.

### 4. Annulation

Le service se réserve le droit d'annuler le cours si le nombre de participants est trop faible.

### 5. Désistement

Toute personne se désistant moins de 15 jours avant le début du cours devra payer l'intégralité du module.

### 6. Assurance

L'assurance accident incombe aux participant-e-s.

### 7. Renseignements

Grangeneuve  
 Institut agricole de l'Etat de Fribourg  
 Stève Müller  
 CH-1725 Posieux

T +41 26 305 57 42  
[steve.mueller@fr.ch](mailto:steve.mueller@fr.ch)

## Grangeneuve

Institut agricole de l'Etat de Fribourg  
Route de Grangeneuve 31  
CH-1725 Posieux

T +41 26 305 55 00  
grangeneuve@fr.ch  
www.grangeneuve.ch

—  
[www.fr.ch/grangeneuve/formation-continue](http://www.fr.ch/grangeneuve/formation-continue)



Grangeneuve - Institut agricole  
Grangeneuve - Landwirtschaftliches Institut



Campus Grangeneuve