



Agroalimentaire : Travaillez vos recettes pour gagner en compétitivité

Interventions de :

Lois MOREIRA
(Pole Ecoconception)

Xavier TERLET
(XTC)

25/04/2018 - 9h à 12h

Brioude - CCI Brioude, Place Champanne, 43100 BRIOUDE

Clermont Ferrand - INNOVERGNE - Bâtiment CCI Formation, 14 rue Jean CLARET 63000 CLERMONT FERRAND

Inscription : <http://www.innovergne.fr/agroalimentaire-travaillez-vos-recettes-pour-gagner-en-competitivite>

Webinaire

<https://attendee.gotowebinar.com/register/1039431403081498883>

www.clermontinnovationweek.eu

Programme

8h30 : Accueil des participants

Interventions de Lois MOREIRA (Pole Ecoconception) et Xavier TERLET (XTC)

La conférence abordera les sujets suivants :

- Etat de l'art écoconception et agroalimentaire
- Analyse du marché
- Identification/choix des produits ou gamme
- Comment intégrer l'écoconception dans sa formulation?
- Différenciation produit/innovation
- Comment vendre son produit éco conçus?
- Comment communiquer sur l'écoconception?

Une pause café et un repas vous seront offerts gratuitement afin de poursuivre les échanges