

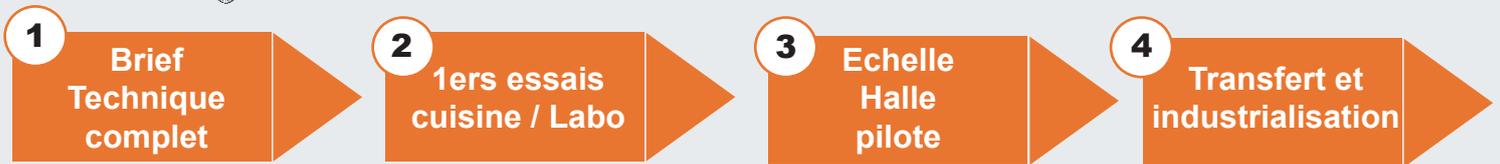
Porteur de projet, startup, TPE ou PME...
Vous avez un projet de lancement d'une innovation alimentaire ?

Faisons équipe !

**En suivant un process méthodique et agile,
 nous vous aidons à concrétiser votre projet.**



La TO DO LIST de mon projet R&D



Etape 1 : Mon Brief technique complet

- Cible sensorielle** (aspect, goût, texture)
- Composition** (exigences spécifiques, Bio, allergènes, clean label ...)
- Conditions d'usage et de conservation** (température, durée de vie produit)
- Emballage : type, format, fonctionnalités particulières** (sous vide, atmosphère protectrice, perméabilité)
- Veille et benchmark concurrentielle**

Etape 2 : Mes premiers essais, à l'échelle « cuisine / labo »

- Essais de formulation de recettes**
- Caractérisations et analyses des essais** (pH, Aw, ...)
- Sourcing fournisseurs** : matières premières, ingrédients fonctionnels, emballages...
- Première estimation de la durée de vie produit**
- Fiches techniques provisoires**

Etape 3 : Converger vers une solution technique réaliste, à l'échelle Halle Pilote

- Essais pilote « pré-industriel »**
- Process et paramètres de fabrication**
- Test d'équipements / technologies**
- Tests de conservation / durée de vie produit**
- Cahier des charges technique pré-industriel**

Etape 4 : Transfert et industrialisation

- Stratégie d'industrialisation**
- Recherche de sous-traitants**
- Transfert dossier technique & essai industriel de validation**
- Validation finale durée de vie produit**

Conformité Règlementaire

- Exigences réglementaires de mon produit** (étiquetage, Bio, allégations ...)
- Conformité de l'étiquetage** : mentions obligatoires, tableau nutritionnel
- Opportunités d'allégations valorisantes** (nutritionnelles, origines, labels ...)

Un accompagnement sur-mesure adapté à vos besoins et moyens

Nos experts R&D vous accompagnent dans votre *TO DO LIST*



Olivier VALADE

Consultants formateurs
R&D Innovation
Isara Conseil
& référents
de l'incubateur
FoodShaker by Isara



Caroline LEROY



Choisissez la formule qui vous convient

Accompagnement technique R&D
complet

**Prestation R&D
complète**



De l'idée initiale à la mise en production.

Un accompagnement collaboratif,
flexible à chaque étape de votre projet.

Des sessions de co-construction d'environ 3h

Coaching R&D



Pour transmettre,
guider et conseiller,
débloquer des freins,
vous aider sur le plan méthodologique,
vous transmettre des concepts techniques, etc.

Accompagnement à la carte,
sur une partie de votre projet

**Accompagnement
à la carte**



- Optimiser ma formulation
- Optimiser la conservation
- Etiquetage conforme et valorisant
- Trouver un fournisseur matières premières
- Rechercher un sous-traitant
- Obtenir une meilleure qualité nutritionnelle
- Etc...

Du temps conseil R&D à activer selon vos besoins

Ticket R&D



L'assurance de pouvoir solliciter des experts
lorsque de nouveaux besoins émergent.
Une hotline R&D réactive, à votre service



Choisir Isara Conseil comme partenaire R&D, c'est choisir...

- D'être accompagné par des coachs techniques expérimentés qui connaissent les problématiques rencontrées par les acteurs de l'innovation agroalimentaire,
- D'accéder à 600 m² d'ateliers R&D entièrement modulables pour réaliser des prototypes, essais pilotes, tests de nouveaux équipements et analyses,
- La possibilité de faire appel aux autres expertises Isara Conseil,
- De collaborer avec une structure au cœur de l'écosystème de l'innovation agroalimentaire de la Région Auvergne Rhône Alpes qui vous fera bénéficier de son réseau de partenaires.



**Nos experts R&D font équipe avec vous
pour faire de votre innovation un succès.**

Ensemble, agissons pour les transitions alimentaires !

Nous faisons équipe avec eux :



**Développement de
3 gammes : boulettes,
nuggets, saucisses
(flexitariennes et clean label...)**



**Coaching R&D :
Farines avec drêches
de brasserie**



**Développement d'un
prémix pour cocktails
non alcoolisés**



**Développement d'une
pâte à tartiner innovante**



**Essais R&D sur des
produits bio à base de
légumineuses**



**Optimisation de la
formulation de beignets**



**Etude de conservation
de l'ail et sourcing
fournisseurs emballages**



**Coaching «à la carte» sur
process innovation outils
et méthodes R&D**



**Optimisation de la
conservation de biscuits
moelleux**

N'attendez plus, contactez-nous !

**Caroline Pioch : 06 98 03 96 19
cpioch@isara.fr**

**linkedin/company/isara-conseil
www.isara-conseil.fr**

