

# FICHE DESCRIPTIVE

## IDÉATION PAR COCRÉATION CULINAIRE



Veillez noter que la fiche descriptive ci-dessous est fournie à titre indicatif. Tous nos formats peuvent être adaptés en fonction de vos besoins spécifiques.

### Coût à défrayer par l'entreprise



1800 \$ (aucune taxe applicable)

### Description

La cocréation culinaire est un processus collaboratif où différents acteurs (chefs, producteurs, consommateurs, chercheurs, etc.) travaillent ensemble pour concevoir, développer ou améliorer des produits alimentaires, des recettes ou des expériences culinaires.

Ce type de projet vise à ce que les étudiants conçoivent une activité de cocréation avec une dizaine de participants, visant à développer de nouveaux produits de transformation ou à améliorer ceux déjà existants, tout en répondant aux attentes des consommateurs.



Découvrez le développement et l'amélioration des produits par la cocréation culinaire

[Visionner la capsule vidéo](#)

### Livrables

- Plan de travail
- Conception et/ou réalisation de l'activité de cocréation
- Rapport de l'activité de cocréation, incluant les principales idées et conclusions ressorties

**Durée :** Activité pouvant aller de ½ à 1 journée

### Rôle de l'entreprise et informations à fournir

- Définition du besoin : problématique et objectifs à atteindre
- Répondre aux questions des étudiants et leur fournir toute la documentation nécessaire pour atteindre les objectifs du projet (par exemple, schéma de production, ingrédients, conditions de conservation, etc.).
- Être disponible pour les quatre rencontres de travail avec les étudiants.
- Offrir une rétroaction constructive aux étudiants pour favoriser leur apprentissage et leur développement.

### Rôle des étudiants

- S'appropriier la problématique et le contexte de l'entreprise
- Participer activement aux rencontres de travail internes de l'équipe ainsi que les rencontres de suivi avec l'entreprise et l'équipe Ça Relève !
- Développer le plan de travail et les livrables attendus dans les délais définis

## Déroulement du projet

Étapes	Entreprise	Étudiants
Formulaire complété par l'entreprise	X	
Rencontre démarrage cohorte étudiante et affectation des équipes/projets		X
<b>Rencontre 1</b> : Définition et mise en route du projet	X	X
Séance d'information aux étudiants : Les bases du processus de cocréation culinaire		X
<b>Rencontre 2 (sur site)</b> : Visite et présentation / approbation du plan par l'entreprise	X	X
Séance de travail avec un expert de la cocréation culinaire		X
Conception de l'activité de cocréation culinaire		X
Présentation au Service de Soutien Innovation de l'INAF		X
<b>Rencontre 3</b> : Réalisation de l'activité de cocréation	(X)	X
Révision par l'équipe Ça Relève !		X
<b>Rencontre 4</b> : Présentation finale	X	X
<b>Remise des livrables</b>		X

### Entreprises, ce type de projet vous intéresse ?



Contactez-nous à [careleve@inaf.ulaval.ca](mailto:careleve@inaf.ulaval.ca) ou remplissez directement notre [formulaire de participation](#) pour être mis en contact avec un membre de notre équipe et rejoindre la prochaine cohorte.

### Étudiants, ce type de projet vous intéresse ?



Contactez-nous à [careleve@inaf.ulaval.ca](mailto:careleve@inaf.ulaval.ca) ou consultez notre [site web](#) pour être informé de l'ouverture des inscriptions de la prochaine cohorte.