



# Smart Gastronomy Lab



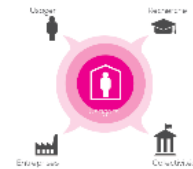
Jury Living Lab pilotes

Lundi, 23 Juin, 2014

Dr Dorothee Goffin

## 1er living Lab wallon : la créativité au service de l'innovation Agro-alimentaire

### Smart Gastronomy Lab



Le Living Lab «Smart Gastronomy Lab» (SGL) est un **laboratoire d'usage, de co-création et de prototypage** qui facilite l'expérimentation gastronomique et technologique. Il se constitue autour d'un consortium de partenaires de sensibilités et d'univers différents mais complémentaires : **Gembloux Agro-Bio-Tech (ULg)**, le **BEP**, le **KIKK** et **Génération W**.

Le SGL permettra de créer de nouvelles recettes, de nouveaux **produits**, de nouveaux **objets/ustensiles/équipements** ou de nouvelles **applications et pratiques innovantes** en ouvrant le champ des possibles et en impliquant des **experts** de différents horizons et porté par les **usagers**, experts des usages. L'expertise et la créativité des parties prenantes permettront de faire émerger des idées qui seront mises en œuvre à travers la réalisation de projets basés sur les principes des **lean start-ups** ou de la **pensée Design**. Ces méthodes prônent le **prototypage rapide**, la **co-création**, l'**évaluation** par des phases de test et le recours à des processus **rapides et itératifs**. Dans notre modèle, l'innovation est fondée sur l'usage et l'utilisateur s'approprie et détourne les innovations (innovations sociales).

## Un modèle économique qui mise sur les pme et start-ups



## La force d'un partenariat multidisciplinaire axé sur le réseau créatif wallon



## Les projets du Smart Gastronomy Lab

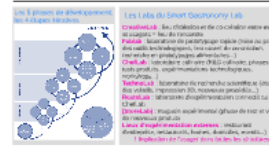
<http://www.sgl.be/actualites/2014/06/23/20140623>

## La Mindmap du Smart Gastronomy Lab

<http://www.sgl.be/actualites/2014/06/23/20140623>



## Une structure et des services couvrant les principales phases de développement



## Une structure et des services couvrant les principales phases de développement





# Smart Gastronomy Lab



Jury Living Lab pilotes

Lundi, 23 Juin, 2014

Dr Dorothee Goffin

## 1er living Lab wallon : la créativité au service de l'innovation Agro-alimentaire

### Smart Gastronomy Lab



Le Living Lab «Smart Gastronomy Lab» (SGL) est un **laboratoire d'usage, de co-création et de prototypage** qui facilite l'expérimentation gastronomique et technologique. Il se constitue autour d'un consortium de partenaires de sensibilités et d'univers différents mais complémentaires : **Gembloux Agro-Bio-Tech (ULg)**, le **BEP**, le **KIKK** et **Génération W**.

Le SGL permettra de créer de nouvelles recettes, de nouveaux **produits**, de nouveaux **objets/ustensiles/équipements** ou de nouvelles **applications et pratiques innovantes** en ouvrant le champ des possibles et en impliquant des **experts** de différents horizons et porté par les **usagers**, experts des usages. L'expertise et la créativité des parties prenantes permettront de faire émerger des idées qui seront mises en œuvre à travers la réalisation de projets basés sur les principes des **lean start-ups** ou de la **pensée Design**. Ces méthodes prônent le **prototypage rapide**, la **co-création**, l'**évaluation** par des phases de test et le recours à des processus **rapides et itératifs**. Dans notre modèle, l'innovation est fondée sur l'usage et l'utilisateur s'approprie et détourne les innovations (innovations sociales).



## Un modèle économique qui mise sur les pme et start-ups

Une transition rapide et de manière équilibrée à l'économie créative



## La force d'un partenariat multidisciplinaire axé sur le réseau créatif wallon

Chez des porteurs d'aires industrielles et sous le modèle mixte de



## Les projets du Smart Gastronomy Lab

<http://www.sgl.be>

## La Mindmap du Smart Gastronomy Lab

<http://www.sgl.be>



## Une structure et des services couvrant les principales phases de développement



## Une structure et des services couvrant les principales phases de développement





Creative Wallonia



# Smart Gastronomy Lab

Jury Living Lab pilotes

Lundi, 23 Juin, 2014

Dr Dorothee Goffin

## 1er living Lab wallon : la créativité au service de l'innovation Agro-alimentaire

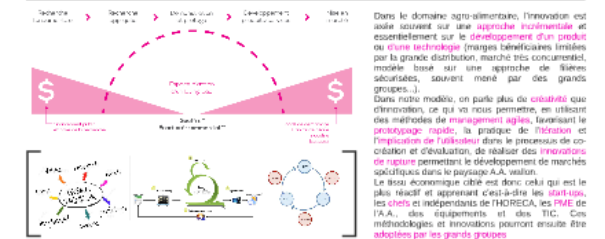
### Smart Gastronomy Lab

Le Living Lab «Smart Gastronomy Lab» (SGL) est un **laboratoire d'usage**, de **co-création** et de **prototypage** qui facilite l'expérimentation gastronomique et technologique. Il se constitue autour d'un consortium de partenaires de sensibilités et d'univers différents mais complémentaires : **Gembloux Agro-Bio-Tech** (ULg), le **BEP**, le **KIKK** et **Céfar**.



### Un modèle économique qui mise sur les pme et start-ups

Une innovation rapide et de rupture empruntée à l'économie créative



La force d'un partenariat multidisciplinaire ancré dans le réseau créatif wallon

# 1er living Lab wallon : la créativité au service de l'innovation Agro-alimentaire

## Smart Gastronomy Lab



Le Living Lab «Smart Gastronomy Lab» (SGL) est un **laboratoire d'usage**, de **co-création** et de **prototypage** qui facilite l'expérimentation gastronomique et technologique. Il se constitue autour d'un consortium de partenaires de sensibilités et d'univers différents mais complémentaires : **Gembloux Agro-Bio-Tech** (ULg), le **BEP**, le **KIKK** et **Génération W**.

Le SGL permettra de créer de nouvelles recettes, de nouveaux **produits**, de nouveaux **objets/ustensiles/équipements** ou de **nouvelles applications** et **pratiques innovantes** en ouvrant le champ des possibles et en impliquant des **experts** de différents horizons et porté par les **usagers**, experts des usages. L'expertise et la créativité des parties prenantes permettront de faire émerger des idées qui seront mises en œuvre à travers la réalisation de projets basés sur les principes des **lean start-ups** ou de la **pensée Design**. Ces méthodes prônent le **prototypage rapide**, la **co-création**, l'**évaluation** par des phases de test et le recours à des processus **rapides** et **itératifs**. Dans notre modèle, l'innovation est fondée sur l'usage et l'utilisateur s'approprie et détourne les innovations (innovations sociales).

Usager



Recherche



Usagers



Entreprises



Collectivités

# La force d'un partenariat multidisciplinaire ancré dans le réseau créatif wallon

Créer des ponts avec d'autres industries et rendre la méthode universelle

- Recherche
- Produits
- Production
- Dev. Dur.
- Scale-up



- Technologies
- Outils
- Prototypage
- Créativité
- Connectivité

- La créativité
- Les produits
- Les procédés
- Les producteurs

- réseau économique
- accès aux IAA
- Formation & coaching
- Lien HUB N.

HUBS Invests Interfaces Centres d'excellence



Incubateurs La région Pôles de compétitivité

ogies  
age  
é  
tivité

que  
x IAA  
&

# HUBS

Invests

# Interfaces

Centres d'excellence



Incubateurs

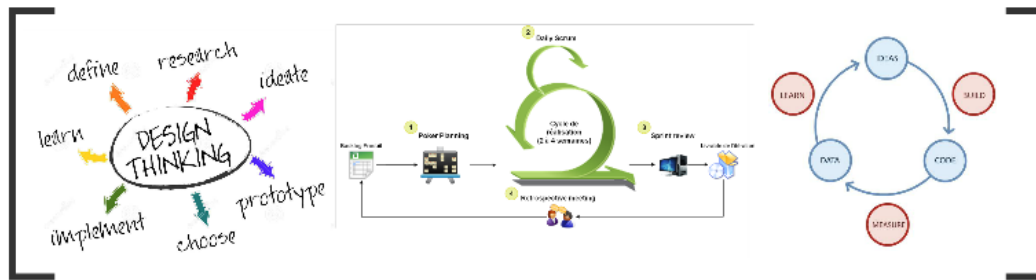
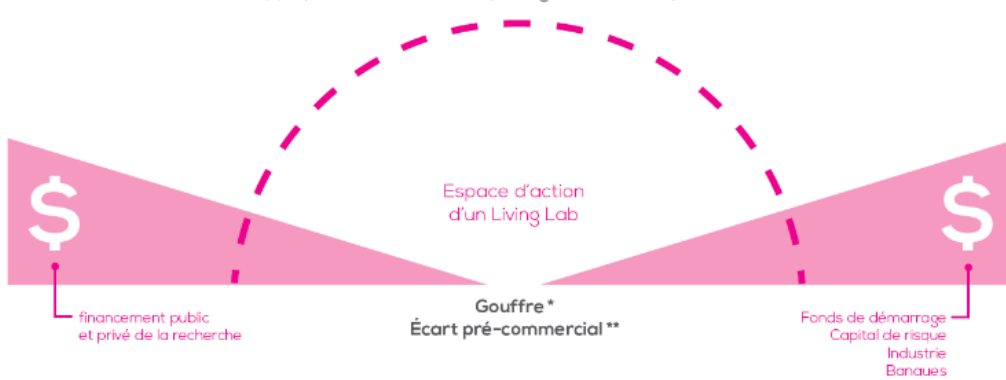
La région

Pôles de  
compétitivité

# Un modèle économique qui mise sur les pme et start-ups

## Une innovation rapide et de rupture empruntée à l'économie créative

Recherche fondamentale > Recherche appliquée > Démonstration et pilotage > Développement produits/services > Mise en marché



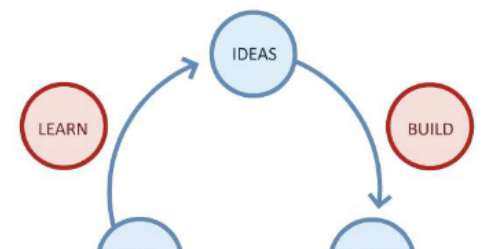
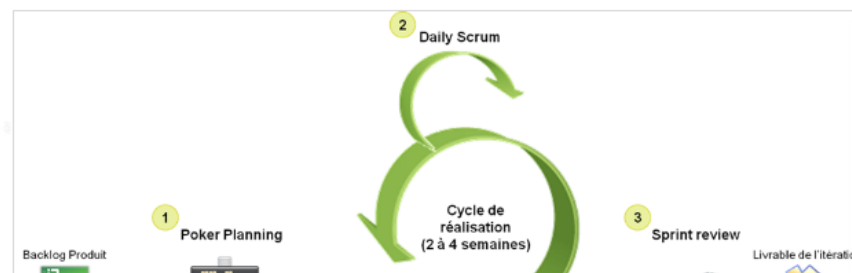
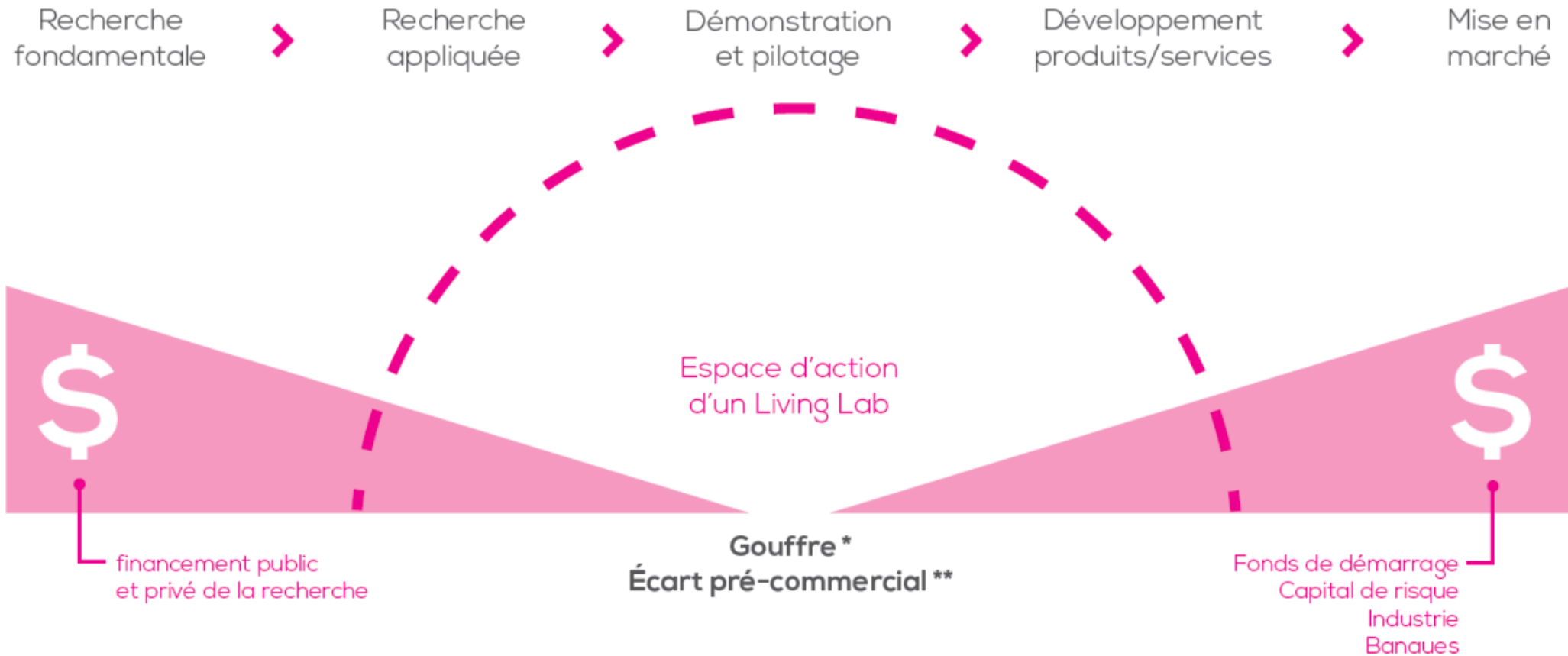
Dans le domaine agro-alimentaire, l'innovation est axée souvent sur une **approche incrémentale** et essentiellement sur le **développement d'un produit** ou **d'une technologie** (marges bénéficiaires limitées par la grande distribution, marché très concurrentiel, modèle basé sur une approche de filières sécurisées, souvent mené par des grands groupes...).

Dans notre modèle, on parle plus de **créativité** que d'innovation, ce qui va nous permettre, en utilisant des méthodes de **management agiles**, favorisant le **prototypage rapide**, la pratique de l'**itération** et l'**implication de l'utilisateur** dans le processus de co-création et d'évaluation, de réaliser des **innovations de rupture** permettant le développement de marchés spécifiques dans le paysage A.A. wallon.

Le tissu économique ciblé est donc celui qui est le plus réactif et apprenant c'est-à-dire les **start-ups**, les **chefs** et indépendants de l'HORECA, les **PME** de l'A.A., des équipements et des TIC. Ces méthodologies et innovations pourront ensuite être **adoptées par les grands groupes**

# Un modèle économique qui nous

## Une innovation rapide et de rupture empr





Dans le domaine agro-alimentaire, l'innovation est axée souvent sur une **approche incrémentale** et essentiellement sur le **développement d'un produit** ou **d'une technologie** (marges bénéficiaires limitées par la grande distribution, marché très concurrentiel, modèle basé sur une approche de filières sécurisées, souvent mené par des grands groupes...).

Dans notre modèle, on parle plus de **créativité** que d'innovation, ce qui va nous permettre, en utilisant des méthodes de **management agiles**, favorisant le **prototypage rapide**, la pratique de l'**itération** et l'**implication de l'utilisateur** dans le processus de co-création et d'évaluation, de réaliser des **innovations de rupture** permettant le développement de marchés spécifiques dans le paysage A.A. wallon.

Le tissu économique ciblé est donc celui qui est le plus réactif et apprenant c'est-à-dire les **start-ups**, les **chefs** et indépendants de l'HORECA, les **PME** de l'A.A., des équipements et des TIC. Ces méthodologies et innovations pourront ensuite être **adontées par les grands groupes**

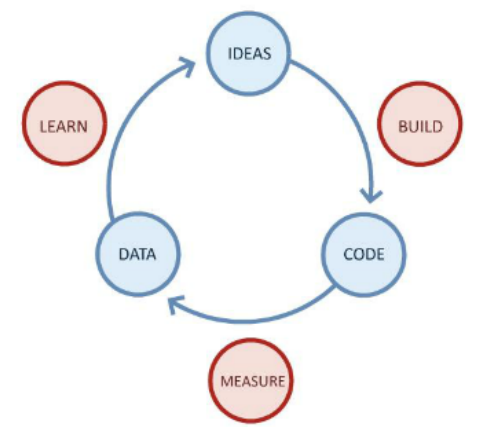
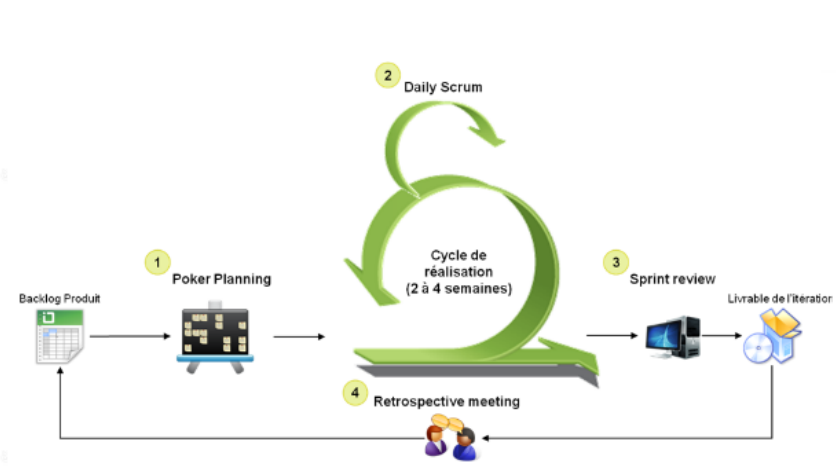
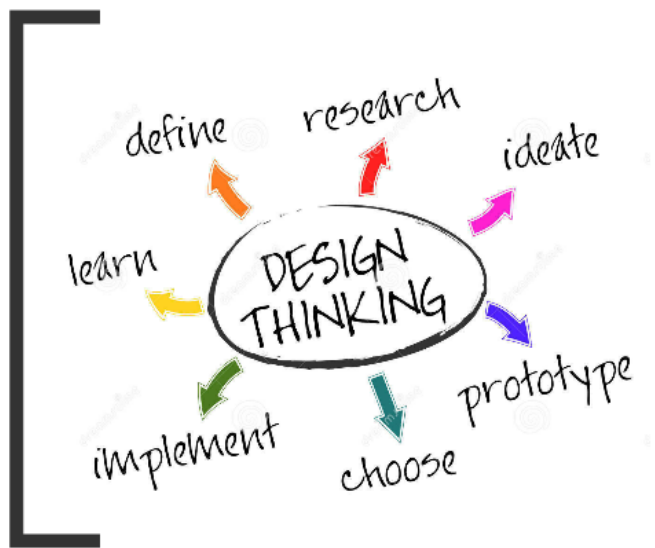


ge  
ue  
rie  
es



DE







Mise en  
marché

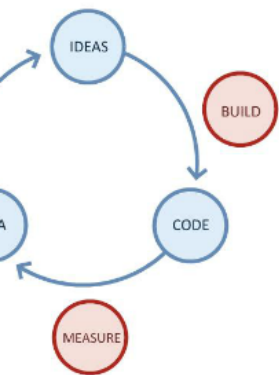
Dans le domaine agro-alimentaire, l'innovation est axée souvent sur une **approche incrémentale** et essentiellement sur le **développement d'un produit** ou **d'une technologie** (marges bénéficiaires limitées par la grande distribution, marché très concurrentiel, modèle basé sur une approche de filières sécurisées, souvent mené par des grands groupes...).

Dans notre modèle, on parle plus de **créativité** que d'innovation, ce qui va nous permettre, en utilisant des méthodes de **management agiles**, favorisant le **prototypage rapide**, la pratique de l'**itération** et l'**implication de l'utilisateur** dans le processus de co-création et d'évaluation, de réaliser des **innovations de rupture** permettant le développement de marchés spécifiques dans le paysage A.A. wallon.

Le tissu économique ciblé est donc celui qui est le plus réactif et apprenant c'est-à-dire les **start-ups**, les **chefs** et indépendants de l'HORECA, les **PME** de l'A.A., des équipements et des TIC. Ces méthodologies et innovations pourront ensuite être **adoptées par les grands groupes**

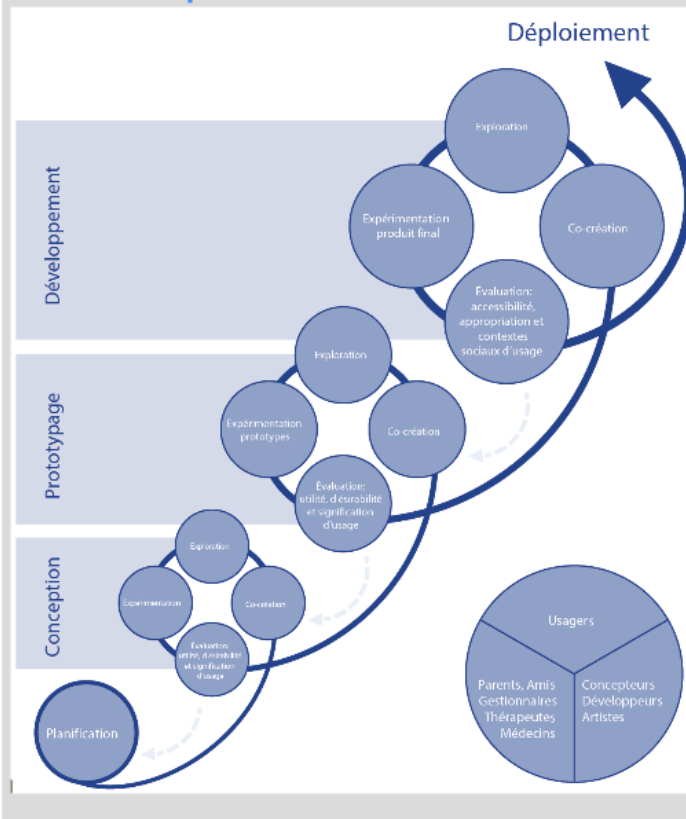


fonds de démarrage  
Capital de risque  
Industrie  
Banques



# Une structure et des services couvrant les principales phases de développement

## Les 5 phases de développement, les 4 étapes itératives



## Les Labs du Smart Gastronomy Lab

**CreativeLab** : lieu d'idéation et de co-création entre experts et usagers = lieu de rencontre

**Fablab** : laboratoire de prototypage rapide (mise au point des outils technologiques, lieu ouvert de co-création, recherche en prototypages alimentaires...)

**ChefLab** : laboratoire culinaire (R&D culinaire, phases de tests produits, expérimentations technologiques, workshops...)

**TechnoLab** : laboratoire de recherche scientifique (étude des volatils, impression 3D, nouveaux procédés...)

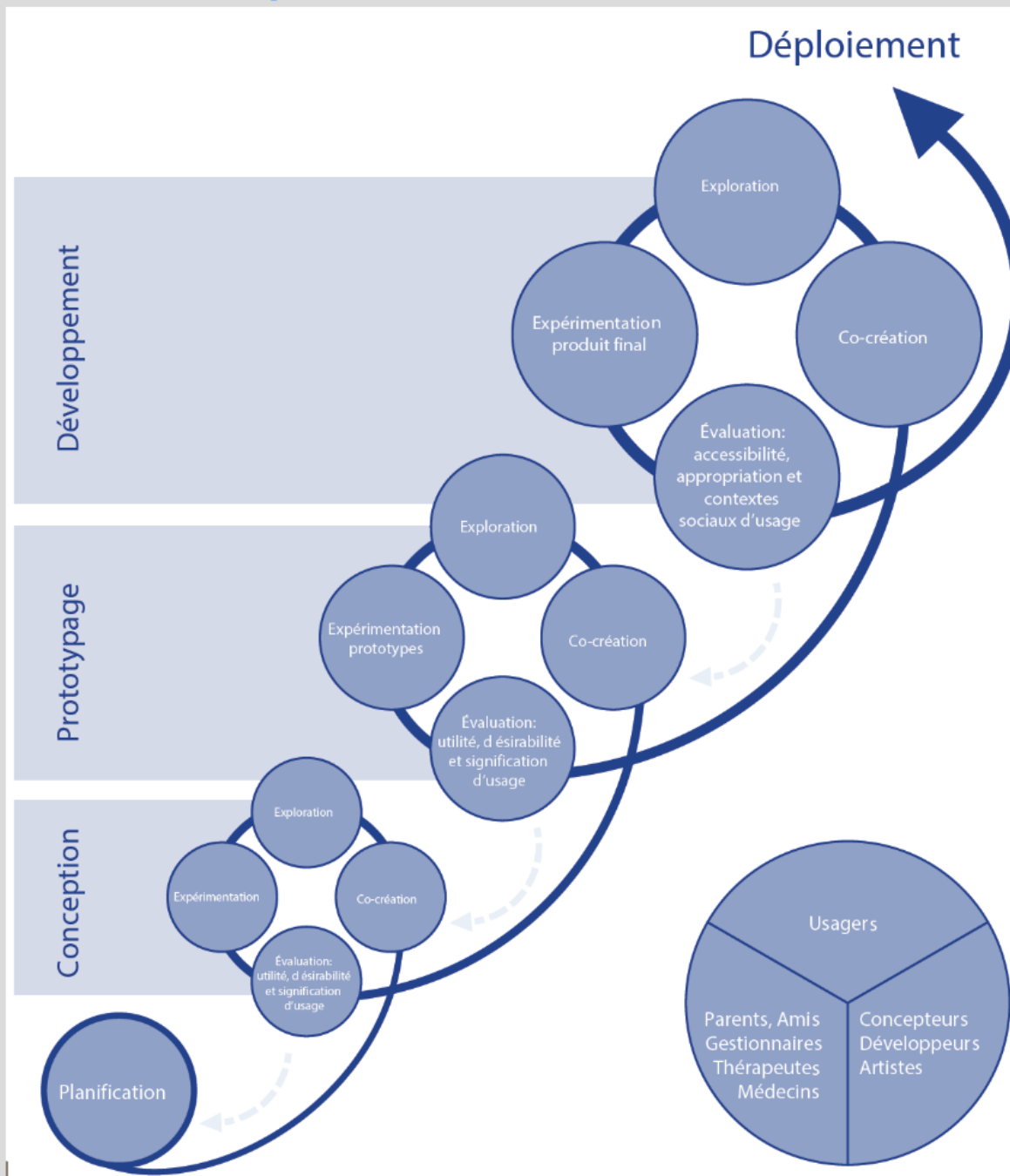
**RestoLab** : laboratoire d'expérimentation connecté au ChefLab

**(StoreLab)** : magasin expérimental (phase de test et vitrine de nouveaux produits)

**Lieux d'expérimentation externes** : restaurant d'entreprise, restaurants, homes, domiciles, events...)

**! Implication de l'utilisateur dans toutes les structures!**

# Les 5 phases de développement, les 4 étapes itératives



## Les Labs

**CreativeLab**

et usagers =

**Fablab** : lab

des outils te

recherche e

**ChefLab** : la

tests produit

workshops..

**TechnoLab**

des volatils,

**RestoLab** :

ChefLab

**(StoreLab)**

de nouveaux

**Lieux d'exp**

d'entreprise,

! Implica

## Les Labs du Smart Gastronomy Lab

**CreativeLab** : lieu d'idéation et de co-création entre experts et usagers = lieu de rencontre

**Fablab** : laboratoire de prototypage rapide (mise au point des outils technologiques, lieu ouvert de co-création, recherche en prototypages alimentaires...)

**ChefLab** : laboratoire culinaire (R&D culinaire, phases de tests produits, expérimentations technologiques, workshops...)

**TechnoLab** : laboratoire de recherche scientifique (étude des volatils, impression 3D, nouveaux procédés...)

**RestoLab** : laboratoire d'expérimentation connecté au ChefLab

**(StoreLab)** : magasin expérimental (phase de test et vitrine de nouveaux produits)

**Lieux d'expérimentation externes** : restaurant d'entreprise, restaurants, homes, domiciles, events...)

**! Implication de l'utilisateur dans toutes les structures!**

# Une structure et des services couvrant les principales phases de développement

## Services liés aux projets d'innovation

- détection d'opportunités et analyse d'un segment de marché
- mise en relation avec les communautés d'utilisateurs et animation
- facilitation et négociation de partenariats entre des acteurs publics, privés et des communautés d'utilisateurs
- gestion de la collaboration entre les parties prenantes et les groupes d'intérêts
- idéation et de conception par la cocréation multipartites
- gestion de projet en innovation dans des environnements réalistes (membership ou à la carte)
- évaluation du risque technologique à des fins d'investissement en capital de risque
- aide à la commercialisation de l'innovation

## Services complémentaires d'appui

- formation sur l'innovation ouverte et la cocréation
- location des infrastructures technologiques en place
- incubation d'entreprises

## Prise de participation aux projets en développement

- prise de revenus provenant du transfert d'actifs de propriété intellectuelle à des investisseurs ou à une entreprise de distribution, OEM, VAR, etc.
- prise de participation aux revenus des technologies issues du Living Lab

- La créativité
- Les produits
- Les procédés
- Les producteurs

- Réseau économique
- accès aux IAA
- Formation & coaching
- Lien HUB N.



Incubateurs

La région

Pôles de  
compétitivité

## Les projets du Smart Gastronomy Lab

<http://www.mindmeister.com/423573528>

## La Mindmap du Smart Gastronomy Lab



# Les projets du Smart Gastronomy Lab

<http://www.mindmeister.com/423573528>

---

## La Mindmap du Smart Gastronomy Lab

<http://www.mindmeister.com/398076762>



# La Mindmap du Smart Gastronomy Lab

<http://www.mindmeister.com/398076762>



**Merci de votre attention !**



# Smart Gastronomy Lab



Jury Living Lab pilotes

Lundi, 23 Juin, 2014

Dr Dorothee Goffin

## 1er living Lab wallon : la créativité au service de l'innovation Agro-alimentaire

### Smart Gastronomy Lab



Le Living Lab «Smart Gastronomy Lab» (SGL) est un **laboratoire d'usage, de co-création et de prototypage** qui facilite l'expérimentation gastronomique et technologique. Il se constitue autour d'un consortium de partenaires de sensibilités et d'univers différents mais complémentaires : **Gembloux Agro-Bio-Tech (ULg)**, le **BEP**, le **KIKK** et **Génération W**.

Le SGL permettra de créer de nouvelles recettes, de nouveaux **produits**, de nouveaux **objets/ustensiles/équipements** ou de **nouvelles applications et pratiques innovantes** en ouvrant le champ des possibles et en impliquant des **experts** de différents horizons et porté par les **usagers**, experts des usages. L'expertise et la créativité des parties prenantes permettront de faire émerger des idées qui seront mises en œuvre à travers la réalisation de projets basés sur les principes des **lean start-ups** ou de la **pensée Design**. Ces méthodes prônent le **prototypage rapide**, la **co-création**, l'**évaluation** par des phases de test et le recours à des processus **rapides et itératifs**. Dans notre modèle, l'innovation est fondée sur l'usage et l'utilisateur s'approprie et détourne les innovations (innovations sociales).



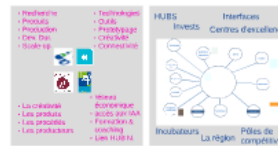
## Un modèle économique qui mise sur les pme et start-ups

Une transition rapide et de manière équilibrée à l'économie créative



## La force d'un partenariat multidisciplinaire axé sur le réseau créatif wallon

Chez des porteurs d'aires industrielles et sous le modèle mixte de



## Les projets du Smart Gastronomy Lab

<http://www.sgl.be>

## La Mindmap du Smart Gastronomy Lab

<http://www.sgl.be>



## Une structure et des services couvrant les principales phases de développement

Les 5 phases de développement des équipes innovatrices

- 1. Définition de la vision et des objectifs
- 2. Recherche de partenaires et de ressources
- 3. Développement de prototypes
- 4. Test et validation
- 5. Commercialisation

## Une structure et des services couvrant les principales phases de développement

Services de soutien et accompagnement

- 1. Conseil et accompagnement
- 2. Accès aux ressources
- 3. Mise en réseau
- 4. Prototypage
- 5. Commercialisation

