**Durée total approximative:**

10 périodes de 75 mins

**Notes de planification**

* Consulter les 3 sections du projet:
	+ - **Section 1** : Études de l’entreprise *( 2 périodes de 75 mins)*
		- **Section 2** : Développement et analyse FFOM *( 3 périodes de 75 mins)*
		- **Section 3** : Plan marketing *(5 périodes de 75 mins)*
* Réserver les portables pour élèves;
* Partagé les documents ressources avec les élèves;
* Acheter les fromages pour la dégustation *(lors de la section 2)*;
* Consulter, au préalable, les sites web afin de se familiariser avec l’industrie fromagère;
* Couvrir les concepts de base du cours avant de compléter ce projet:
	+ Il serait préférable d’assigner ce projet en fin de semestre et cela afin de s’assurer que la théorie en lien avec les attentes/contenus suivants ont été vus par l’enseignant(e):
		- Innovation/invention
		- Recherche et analyse des idées et des occasions d’affaires
		- Besoins et désir
		- Stratégie de pensée créative
		- Esprit entrepreneurial
		- Concurrence
		- Développement de nouveaux produits
		- Raison d’être et rédaction d’un plan d’affaires
		- Étude du marché
		- Plan marketing et stratégies de promotion

**Sections du projet**

**Section 1: Étude de l’entreprise**

* + **Durée**: 2 périodes de 75 mins
	+ **Mise en situation** *(amorce)*
		- Découverte des différentes fromageries Canadiennes avec jeux questionnaire.
			* **Powerpoint 1** : [Introduction à l'industrie fromagère](https://drive.google.com/file/d/1ltVZRq0ogJVGO-96sAj-Q6A7zjj8Soqr/view?usp=sharing)
	+ **Situation d’exploration**
		- Présentation de la totalité du projet
			* **Powerpoint 2 :** [Description du travail](https://docs.google.com/presentation/d/1OGvSMaDooLnKo3oyt2NmIGnD1nMLLAe39wZTml7AvCo/edit?usp=sharing)
			* **Document 4a** : [G*rille d’évaluation : Étude industrie fromagère - projet écrit*](https://docs.google.com/document/d/13QIZtQCn8fa5NfsUIZ2JWWvh9HBIQ370J_6OQJ54qQo/edit?usp=sharing)
			* **Document 4b** *:* [*Grille d’évaluation : Étude industrie fromagère - présentation orale*](https://docs.google.com/document/d/120uGZvGW-hbZ9HYYFJIIkffZTWBPp91AgC-hBg5y_AE/edit)
		- Création d’équipes
		- Sélection d’une entreprise *(site* [*Répertoire des fromages canadiens*](https://cheese-fromage.agr.gc.ca/op-po_fra.cfm?menupos=1)*)*
		- Complète les documents 1 à 3 de cette section
	+ **Évaluation du rendement**
		- ***Évaluation diagnostic*** : Questions ouvertes, discussions
		- ***Évaluation formative*** : [Liste de vérification *(document 3)*](https://docs.google.com/document/d/1KZuZrY4dlkmQ2U1tdlw70Lh5aiEF4ZDl4jZyl80ZNIc/edit)
	+ **Ressources**
		- **PowerPoint 1** : [Introduction *(jeux, questionnaire et exploration)*](https://drive.google.com/file/d/1ltVZRq0ogJVGO-96sAj-Q6A7zjj8Soqr/view?usp=sharing)
		- **Powerpoint 2 :** [Description du travail](https://docs.google.com/presentation/d/1OGvSMaDooLnKo3oyt2NmIGnD1nMLLAe39wZTml7AvCo/edit?usp=sharing) *(section 1)*
		- **Document 1** : [Gabarit carte conceptuelle : analyse interne de l’entreprise choisie](https://docs.google.com/document/d/1xPQwsGFoWoZJfRcprCtuUvcD1ur_jL2eCeTRc2OcVzw/edit)
		- **Document 2** : [Tableau d’analyse de la production de l’entreprise et des concurrents](https://docs.google.com/document/d/1Fmhu5yvs92T8UJf96AnwJI1anpMdg-5d8RkXewb-1vA/edit):

[Exemple](https://drive.google.com/file/d/14_CrTkwZtKiLZ-nfi0RLAW9zCIX3yi4g/view?usp=sharing)

**Document 3**:  [Liste de vérification (remplir la partie *Preuves - Notes personnelles*)](https://docs.google.com/document/d/1KZuZrY4dlkmQ2U1tdlw70Lh5aiEF4ZDl4jZyl80ZNIc/edit)

* + - **Document 4a** : [g*rille d’évaluation : Étude industrie fromagère - projet écrit*](https://docs.google.com/document/d/13QIZtQCn8fa5NfsUIZ2JWWvh9HBIQ370J_6OQJ54qQo/edit?usp=sharing)
		- **Document 4b** *:* [*grille d’évaluation : Étude industrie fromagère - présentation orale*](https://docs.google.com/document/d/120uGZvGW-hbZ9HYYFJIIkffZTWBPp91AgC-hBg5y_AE/edit)
		- *Liens internet (optionnel)* :
			* [Riviera](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Regions/CentreduQuebec/INPACQ2018/Conferences_Commercialisation_marketing/quandlesavoirfaire.pdf)
			* [Lexique fromager](https://www.fromagesdici.com/fr/lexique)
			* [Répertoire des fromages canadiens](https://cheese-fromage.agr.gc.ca/op-po_fra.cfm?menupos=1)
			* [Bar à fromage](https://www.barafromages.ca/)

**Section 2 : Développement et analyse FFOM des idées**

* + **Durée**: 3 périodes de 75 mins
	+ **Mise en situation** *(amorce)*
		- Dégustation fromage
			* Achat des fromages à déguster
				+ Prévoir une assiette de fromage par élèves, diviser et couper les fromages à l’avance, organiser les fromages par regroupement de texture.
			* Powerpoint 3\_dégustation de fromages
				+ Introduction sur les termes en lien avec les principes d’une dégustation.
				+ Les fiches 5 à 11 présentent des exemples de fromages. Vous pouvez aussi retrouver des exemples supplémentaires dans le *document 5\_cartes des fromages (*version PDF ou version ppt).
		- Présentation du cas *(Document 6)*
		- Rappel des concepts de base en lien avec les thèmes de cette section
	+ **Situation d’exploration**
		- Génération des idées - nouveau fromage *(Powerpoint 4)*
			* Voir notes du présentateur
			* *Document d’appui: PowerPoint 4a: des fromages qui se démarquent.*
		- Sélection de sa meilleure meilleur idée *(parmis les 8 développées)*
		- Analyse FFOM de sa meilleure idée *(document 7)*
		- Sélection de la meilleure idée du groupe (selon l’analyse FFOM) et justification du choix

* + **Évaluation du rendement**
		- ***Évaluation diagnostic*** : Questions ouvertes, discussions
		- ***Évaluation formative*** : Liste de vérification *(document 3)* etanalyse FFOM *(document 7)*
	+ **Ressources**
		- **PowerPoint 3** : Dégustation fromage
		- **PowerPoint 4** : Activité d’innovation et génération d’idées
		- **PowerPoint 4a**: Des fromages qui se démarquent
		- **Document 5**: Cartes fromages (version PDF) ou (version ppt)
		- **Document 6** : [Étude de cas-industrie fromagère](https://docs.google.com/document/d/16wbnvemxFNnjV0bdzZ4BKJYKDs76NjVeWORah5Tq1Tw/edit)
		- **Document 7** : [Analyse FFOM](https://docs.google.com/document/d/1D1j_ellxR9qB6d_M0hJPE0A_hmPA1ErUAsK79DpRXWk/edit)
		- *Liens internet (optionnel)* :
			* [Comment un fromager a bâti une entreprise prospère en écoutant ses clients](https://www.bdc.ca/fr/articles-outils/demarrer-acheter-entreprise/demarrer-entreprise/pages/fromagerie-yannick-fromager-pas-comme-autres.aspx)
			* [La transformation laitière c’est mon industrie](http://www.atlc-dpac.ca/quest-ce-que-la-transformation-laitiere/la-transformation-laitiere-cest-mon-industrie/)
			* [Guide des fromages au Canada](http://androuet.com/Le%20fromage%20au%20Canada-137-guide-fromage.html)
			* [Répertoire des fromages canadiens](https://cheese-fromage.agr.gc.ca/op-po_fra.cfm)
			* [Concours fromages fins canadiens](http://www.cheeseawards.ca/accueil/)
			* [Concours fromage et beurre](http://royalfair.org/wp-content/uploads/2019/09/Cheese-Butter-Book-French_V3.pdf)
			* [Faire un pitch comme un pro](https://www.lesaffaires.com/strategie-d-entreprise/management/maitrisez-l-art-du-pitch-comme-un-pro-/582985)

**Section 3 : Plan marketing**

* + **Durée**: 5 période de 75 mins
	+ **Mise en situation** *(amorce)*
		- Rappels sur les concepts de stratégies de marketing mix (produit, prix, place, promotion)
	+ **Situation d’exploration**
		- L’élève travail, avec son groupe, à développer la stratégie de marketing mix pour son nouveau produit en prenant en considération les 4P (Produit, prix, place, promotion). Il utilise la liste de ***vérification (document 3 ; section 3)*** afin de s’assurer de répondre aux attentes du projet.
	+ **Évaluation du rendement**
		- ***Évaluation diagnostic*** : Questions ouvertes, discussions de groupe
		- ***Évaluation formative*** : Liste de vérification *(document 3)*
	+ **Ressources**
		- **Liens**
			* **Produit**
				+ [Emballages innovants](https://tctranscontinental.com/fr/emballages/marches/fromages-et-produits-laitiers)
				+ [Exigences en matière d’étiquetage des produits laitiers](https://www.inspection.gc.ca/exigences-en-matiere-d-etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/produits-laitiers/fra/1393082289862/1393082368941?chap=0)
				+ [Bien comprendre les étiquettes des fromages](https://www.fromagesdici.com/fr/tout-sur-les-fromages/13/bien-comprendre-les-etiquettes-des-fromages)
				+ [Exigences en matière d’étiquetage des produits laitiers](https://www.inspection.gc.ca/exigences-en-matiere-d-etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/produits-laitiers/fra/1393082289862/1393082368941?chap=0)
				+ [L’emballage alimentaire de demain](https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1022852/emballage-alimentaire-bioplastique-bacterie-conservation-biodegradable-udem-polytechnique-chimie-gaspillage)
				+ [Le concept clean label](https://www.gfs.ca/fr-ca/idees/quest-ce-que-le-concept-marketing-clean-label)
				+ [Développement de produit, process et emballage](https://foodinnov.fr/offres/rd-alimentaire-process-emballage/)
			* **Prix**
				+ [Étude sur le potentiel des fromages fins](https://www.agrireseau.net/bovinslaitiers/documents/Etude_Fromagesfins.pdf)
				+ [Détermination des prix](https://reseau.coop/workspace/uploads/Determination-prix_RESEAU.pdf)
				+ [Prix](http://www.mvtechnologie.com/siteprivepromo/planaffaires/index.html?les_strategies_de_fixation_du_prix_de_vente.htm)
			* **Place**
				+ [Evolution des prix et réseau de distribution](https://corpus.ulaval.ca/jspui/bitstream/20.500.11794/33432/1/34805.pdf)
				+ [Exportation](https://plus.lapresse.ca/screens/91287b55-e721-46d9-9ee8-1c9b8dfa0676__7C__blFWmMcpmy0H.html)
				+ [Distribution des fromages artisanaux](https://ici.radio-canada.ca/actualite/lepicerie/docArchives/2004/05/19/reportage2.shtml)
			* **Promotion**
				+ [Nouvelle application](https://www.lecourriersud.com/sur-la-route-des-fromages-a-laide-dune-application/)
				+ [7 règles pour un bon logo](https://drive.google.com/drive/u/0/folders/0ByEDlPyo94cUNVR1d1AwZEMzTWs)