



FICHE OUTIL N°5

● La génération d'idées

Cet outil, plus communément appelé « méthode des post-its », vous permettra de générer des idées sur la base de 4 grands principes de créativité.

En cas de panne d'inspiration, dans un second temps, vous pourrez générer de nouvelles idées à l'aide des cartes de relance fournies.



TEMPS

45 à 60 minutes



RÈGLES D'UTILISATION

La première phase, de 10 à 30 minutes maximum, a pour objectif de collecter un maximum d'idées. L'animateur présente les 4 principes de la créativité : suspendre son jugement, chercher la quantité, encourager les idées folles et construire sur les idées des autres. Individuellement, à partir d'une thématique donnée, les participants notent leurs idées sur des post-its. En silence, ils prennent connaissance des idées des autres participants, rebondissent dessus pour générer de nouvelles idées individuelles. Dans cette première phase, inutile de rechercher le consensus : il faut produire, produire, sans entraves et en quantité.

Dans un second temps, vous pouvez utiliser les 3 séries de cartes fournies en annexe pour relancer la créativité :

- Fruit : que vous inspire le fruit tiré au sort ? En terme de packaging, en terme de goût, en terme de couleur, etc... Explorer toutes ses caractéristiques et faites des associations d'idées
- Tendance : et si votre idée était influencée par une tendance alimentaire ? A quoi ressemblerait-elle ?
- Consultant : faites appel à un consultant ! Que vous conseillerait-il ?

Enfin, l'animateur demande aux participants de trier leurs idées, de les rapprocher et de les organiser thématiquement.



PERSONNES

De 8 à 12 participants



MATÉRIEL

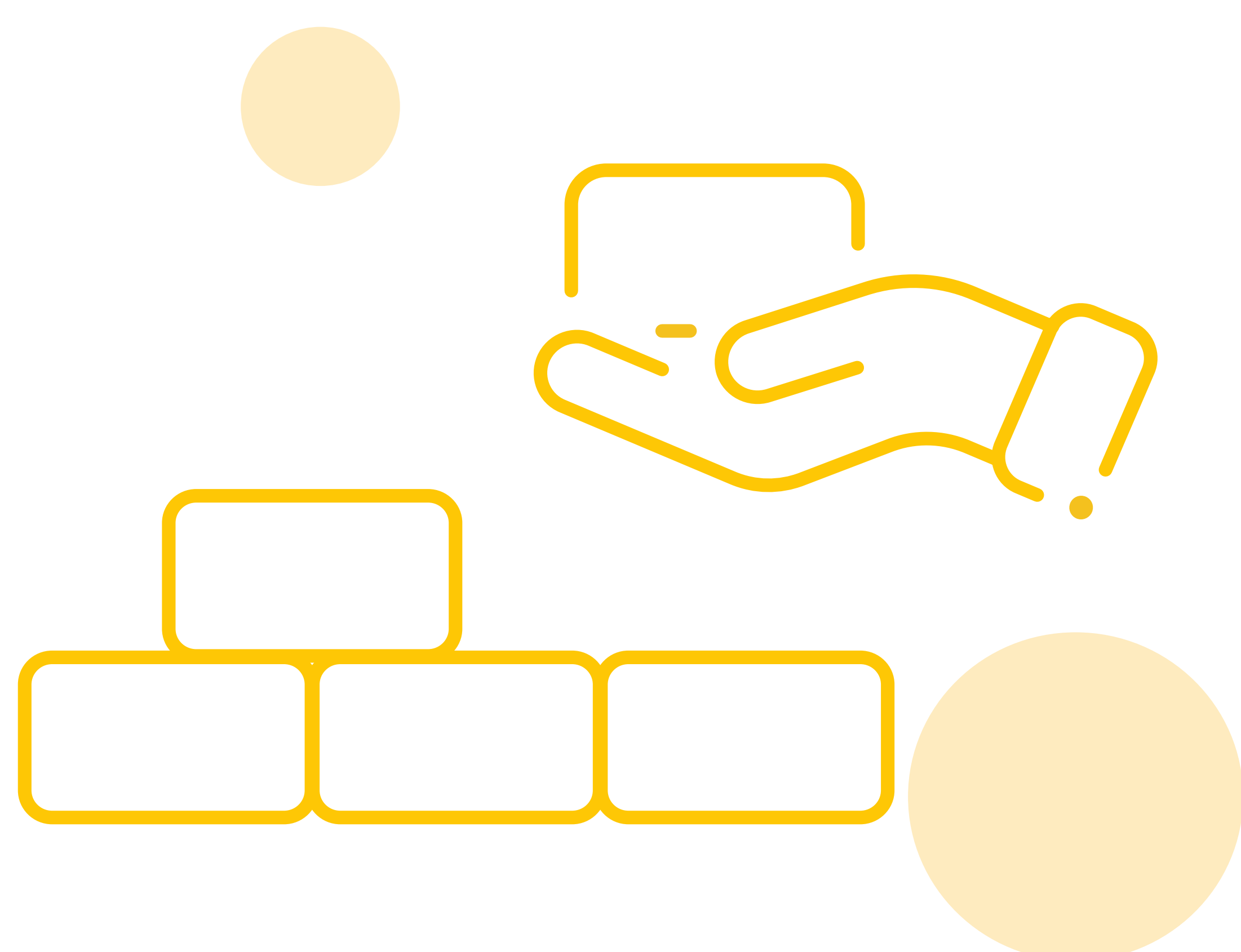
Canevas A0, cartes de relance, posts-it, marqueurs



SUSPENDRE SON
jugement



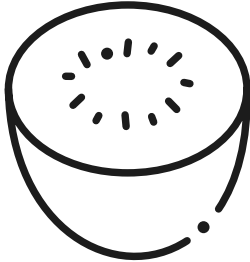
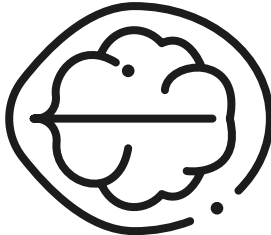
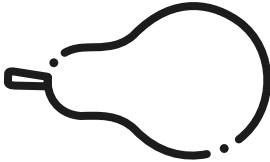
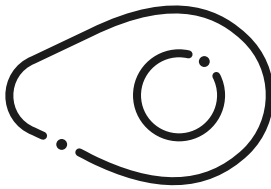
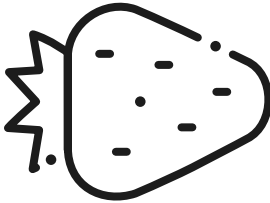

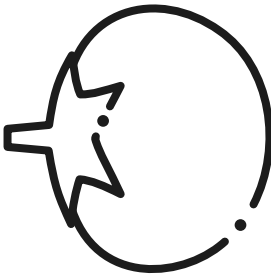
ENCOURAGER LES
idées folles



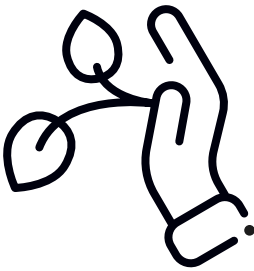
Construire
SUR LES IDÉES DES AUTRES



CHERCHER LA
quantité

FRUIT  KIWI codesign ALIMENT	FRUIT  NOIX codesign ALIMENT
FRUIT  POIRE codesign ALIMENT	FRUIT  AVOCAT codesign ALIMENT
FRUIT  FRAISE codesign ALIMENT	FRUIT  PIMENT codesign ALIMENT
FRUIT  BANANE codesign ALIMENT	FRUIT  TOMATE codesign ALIMENT



<p>TENDANCE</p>  <p>AGRICULTURE RESPONSABLE</p> <p>codesign ALIMENT</p>	<p>TENDANCE</p>  <p>VÉGANISME</p> <p>codesign ALIMENT</p>	<p>TENDANCE</p>  <p>ALIMENT BIEN ÊTRE ET SANTÉ</p> <p>(ALIMENT BIEN ÊTRE ET SANTÉ)</p> <p>codesign ALIMENT</p>	<p>TENDANCE</p>  <p>SANS GLUTEN</p> <p>codesign ALIMENT</p>
<p>TENDANCE</p>  <p>BATCH (CUISINER TOUS SES PLATS DE LA SEMAINE EN 1 FOIS)</p> <p>codesign ALIMENT</p>	<p>TENDANCE</p>  <p>FAST FOOD</p> <p>codesign ALIMENT</p>	<p>TENDANCE</p>  <p>DÉTOX</p> <p>codesign ALIMENT</p>	<p>TENDANCE</p>  <p>ZÉRO DÉCHET</p> <p>codesign ALIMENT</p>



CONSULTANT  PAUL BOCUSE CHEF ÉTOILÉ FRANÇAIS codesign ALIMENT	CONSULTANT  GARGANTUA OGRE codesign ALIMENT	CONSULTANT  LA FÉE CLOCHETTE codesign ALIMENT	CONSULTANT  STEVE JOBS codesign ALIMENT
CONSULTANT  SALVADOR DALI codesign ALIMENT	CONSULTANT  RATATOUILLE LE RAT RÉMY codesign ALIMENT	CONSULTANT  RONALD MCDONALD codesign ALIMENT	CONSULTANT  GORDON RAMSAY CHEF ÉTOILÉ BRITANNIQUE codesign ALIMENT

