



Cécile Giraudeau Vetter Food Designer

CONTACT



06 18 57 79 73



41 Grande Rue
17670 La Couarde



vetter.cecile@neuf.fr



<https://www.linkedin.com/in/cecile-giraudeau-vetter/>

SAVOIR FAIRE

- Identification des besoins utilisateurs, traduction en brief produit et formulation.
- Développement de produits jusqu'à l'industrialisation.
- Construction de la stratégie d'innovation en collaboration avec les équipes marketing
- Pilotage de l'innovation dans un contexte international
- Management d'équipes pluridisciplinaires et internationales

FORMATION



1990 - Ingénierie Produits Biologiques et Alimentaire



2020 – CAP cuisine

LANGUES



Anglais : bilingue



Allemand : scolaire



Ma passion :

Créer des expériences de dégustation uniques, plébiscitées par les consommateurs, bénéfiques à la croissance de l'entreprise et respectueuses de la planète.



Mon projet :

Vous accompagner dans le trépidant chemin de l'innovation alimentaire, de l'émergence de l'idée à la mise sur le marché.



Mon expérience :



**DANONE
NUTRICIA
RESEARCH**

Sensory and Consumer Science (SCS) Group leader
Dairy, Plant-based, Waters and Beverages
2011-2019

- Déploiement de la fonction SCS dans les équipes R&D locales
- Implémentation de la co-innovation avec le consommateur
- Ancrage de l'innovation dans la compréhension du besoin utilisateur
- Management d'équipes internationales
- Développement de la vision « expérience utilisateur » pour la thématique « goût sucré »



R&D country manager - Evian Volvic
Germany, UK, USA, Canada
2007-2011



- Définition de la stratégie R&D et gestion du processus d'innovation
- Coordination des moyens R&D pour le développement des marques à l'international, gestion de l'innovation produits et emballage.



R&D manager Marque Taillefine/Vitalinea
2005-2007

- Coordination du portefeuille mondial de projets de boissons Taillefine
- Lancement opérationnel de la marque en Europe



Chef de groupe R&D développement biscuits
1998 à 2005 :

- Gestion de portefeuilles de projets d'innovation en pâtisserie, biscuits chocolatés et co-extrudés.
- Management d'1 équipe de 10 personnes



Ingénierie R&D et process
1990 - 1997