

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

**Québec**



Le présent fichier est une publication en ligne reçue en dépôt légal, convertie en format PDF et archivée par Bibliothèque et Archives nationales du Québec. L'information contenue dans le fichier peut donc être périmée et certains liens externes peuvent être inactifs.

Version visionnée sur le site Internet d'origine le 27 janvier 2009.

Section du dépôt légal

## GRILLE DU DEGRÉ D'INNOVATION

Voici un résumé des définitions et concepts<sup>1</sup> ainsi que des exemples permettant d'évaluer sommairement le degré d'innovation d'un projet.

TYPE D'INNOVATION	VALEUR DE L'INNOVATION
<p><b>Les pseudo-innovations</b></p> <p>Changements apportés aux produits et aux procédés existants qui ne constituent pas des innovations au sens des définitions généralement reconnues. Il s'agit de changements qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sont mineurs ou qui n'apportent pas un degré suffisant de nouveauté, comme les modifications de dessin, de forme, de style ou de couleur de produits existants (par exemple, un contenant de plastique ou une nouvelle saveur de biscuits);</li> <li>▪ apportent « d'autres améliorations créatives » dont la nouveauté ne modifie pas l'utilisation ou l'efficacité des produits ou des procédés proposés, comme la production de produits personnalisés ou différenciés (par exemple, l'utilisation d'un chocolat à 70 % de cacao plutôt que d'un chocolat au lait ou le remplacement d'une partie du sucre par un édulcorant).</li> </ul>	Inexistante
<p><b>Les produits ou procédés technologiquement améliorés</b></p> <p>Produits ou procédés <b>existants</b> dont les performances sont augmentées ou améliorées. Un produit peut être bonifié (par l'amélioration des performances ou la diminution des coûts) grâce à l'utilisation de composants ou de matériaux plus efficaces. On distingue deux catégories de produits technologiquement améliorés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ les produits ou procédés existants dont les performances mesurables sont <b>modestement</b> augmentées ou améliorées (par exemple, une nouvelle technologie de mouture dans les minoteries ou l'emballage sous vide);</li> <li>▪ les produits ou procédés existants dont les performances mesurables sont <b>substantiellement</b> améliorées (par exemple, la mise en marché de pâtes alimentaires fraîches qui se conservent longtemps sur les tablettes).</li> </ul>	Faible  Moyenne
<p><b>Les produits ou procédés technologiquement nouveaux</b></p> <p>Produits ou procédés dont les caractéristiques technologiques, les fonctions ou les utilisations prévues diffèrent beaucoup des produits antérieurs. De telles innovations peuvent faire intervenir des technologies radicalement nouvelles ou reposer sur l'association de technologies existantes dans une nouvelle application, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le lait ultra-haute température : emballage du lait en tétrapack et traitement à haute température;</li> <li>▪ la microfiltration du lait pour le goût et la conservation;</li> <li>▪ la technologie de l'emballage aseptique.</li> </ul>	Élevée  Très élevée  Élevée

<sup>1</sup> Les définitions et concepts du présent document sont principalement tirés du *Manuel d'Oslo* (version révisée, Paris, 1997).