

CONCOURS
Innov'
aliment
palmes régionales de l'agroalimentaire

Règlement Intérieur

2017

Le SYNDICAT MIXTE DU TECHNOPOLE ALIMENTEC créé par arrêté du 2 Septembre 1997 par le département de l'Ain, la Ville de Bourg-en-Bresse et la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ain – SIRET : 250 102 209 000 13 – Code NAF : 751 A ; a délégué à son service NOVALIM l'organisation du Concours INNOV'ALIMENT.

NOVALIM-ALIMENTEC organise un concours, à compter du **lundi 19 Septembre 2016**, ouvert à tous les étudiants constitués en équipe et inscrits dans un établissement d'enseignement secondaire ou supérieur agroalimentaire situé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes, pour l'année scolaire / universitaire en cours.

Ce concours a pour objectif la création et la mise en œuvre de produits agroalimentaires innovants répondant au cahier des charges énoncé dans l'article 2.

Le concours est ouvert aux étudiants de niveau BTS, DUT ou Licence.

Il existe une répartition catégorielle des équipes :

- Etudiants niveaux Bac + 2
- Etudiants niveaux Bac + 3.

Dans un même établissement, plusieurs équipes d'étudiants peuvent participer au concours.

L'organisation, le fonctionnement et la supervision de l'équipe d'étudiants pour la participation au concours d'une part, la coordination de ou des équipes avec NOVALIM d'autre part, relèvent de la responsabilité de l'établissement dans lequel ils sont inscrits.

La sécurité sanitaire des produits présentés le jour de la restitution est de la responsabilité de l'établissement dont dépend l'équipe.

2.1 | Critères

Le produit alimentaire, objet du concours, doit répondre à tous les critères du cahier des charges suivant, sans que la liste de ces critères ait été établie dans un ordre croissant ou décroissant d'importance.

Le produit alimentaire doit :

- être destiné à la consommation humaine. Il peut être un produit alimentaire intermédiaire
- être innovant dans l'un ou plusieurs de ses éléments par rapport aux produits alimentaires existants sur le marché français quelque soit le circuit de distribution. Cette innovation peut porter notamment sur le concept, la technologie, la formulation, l'emballage, et/ou le packaging...

2.2 | Présentation du produit

Le projet est présenté sous la forme d'un document écrit, synthétique ; puis, dans son ensemble, valorisé à l'oral devant un jury de professionnels accompagné des produits.

Les candidats doivent présenter un dossier technique explicatif incluant une présentation de l'équipe et une présentation du projet comportant les informations suivantes :

DOSSIER TECHNIQUE

Niveau BAC + 2

Fiche de synthèse du projet à rédiger

L'innovation (peut porter sur un ou plusieurs critères) :

- Originalité du produit sur le marché
- Originalité de la composition, formulation, recette
- Originalité des procédés utilisés
- Originalité du mode et durée de la conservation
- Originalité du mode d'utilisation par le consommateur
- Originalité du circuit de distribution
- Originalité du conditionnement/packaging

L'approche produit/emballage

- Présentation de la formulation, composition
- Propositions d'emballage (matériaux, forme...) : maquette ou schéma
- Nom commercial exact
- Mode de conservation, estimation DDM, DLUO
- Respect des mentions légales sur l'emballage
- Catégorie correspondante : entrées salées, plats cuisinés...
- Analyse sensorielle

La gestion du projet

- Méthodologie et moyens mis en œuvre : modes opératoires, paramètres mesurés, nombre d'essais, validité des résultats
- Planification du projet

L'approche process

- Procédés de fabrication utilisés en phase de mise au point et d'industrialisation
- Diagramme de fabrication
- Identification des équipements et d'éventuels fournisseurs d'équipements

La prise en compte du développement durable et santé pouvant porter sur un ou plusieurs critères

- Prise en compte des aspects environnementaux (consommation d'eau, d'énergie, matières premières, transport et production bio...)
- Eco-conception des emballages
- Approvisionnement local, notion de filière...
- Prise en compte des aspects santé (par ex : réduction en sel, sucre, matières grasses, limitation des additifs, allergènes)

L'approche marketing/commercial

- Circuit de distribution et positionnement en linéaire
- Etiquette

L'approche économique

- Estimation du coût hors emballage
- Estimation du prix de vente consommateur

La présentation du dossier et l'orthographe

- Orthographe
- Qualité rédactionnelle
- Respect de la pagination
- Bibliographie

PRÉSENTATION ORALE

Dégustation des produits par le jury et le public

La présentation pourra être mise en scène

Qualité de la présentation

- Qualité des supports présentés (bonne utilisation du ppt)
- Clarté de la présentation

Présentation, qualité des produits et emballage

- Présentation des produits
- Qualité organoleptique

Travail d'équipe

- Répartition du travail en amont
- Répartition de la présentation orale

Qualité de la conviction

- Pertinence des réponses
- Qualité des échanges (prise en compte des remarques)

Gestion du temps

DOSSIER TECHNIQUE

Niveau BAC + 3

Fiche de synthèse du projet à rédiger

L'innovation (peut porter sur un ou plusieurs critères) :

- Originalité du produit sur le marché
- Originalité de la composition, formulation, recette
- Originalité des procédés utilisés
- Originalité du mode et durée de la conservation
- Originalité du mode d'utilisation par le consommateur
- Originalité du circuit de distribution
- Originalité du conditionnement/packaging

L'approche produit/emballage

- Présentation de la formulation, composition
- Propositions d'emballage (matériaux, forme...) : maquette
- Nom commercial exact
- Mode de conservation, estimation DDM, DLUO
- Respect des mentions légales sur l'emballage
- Catégorie correspondante : entrées salées, plats cuisinés...
- Analyse sensorielle

La gestion du projet

- Méthodologie et moyens mis en œuvre : modes opératoires, paramètres mesurés, nombre d'essais, validité des résultats
- Planification du projet

L'approche process

- Procédés de fabrication utilisés en phase de mise au point et d'industrialisation
- Diagramme de fabrication
- Identification des équipements et d'éventuels fournisseurs d'équipements

La prise en compte du développement durable et santé pouvant porter sur un ou plusieurs critères

- Prise en compte des aspects environnementaux (consommation d'eau, d'énergie, matières premières, transport et production bio...)
- Eco-conception des emballages
- Approvisionnement local, notion de filière...
- Prise en compte des aspects santé (par ex : réduction en sel, sucre, matières grasses, limitation des additifs, allergènes)

L'approche marketing/commercial

- Etude de marché
- Circuit de distribution et positionnement en linéaire
- Etiquette

L'approche économique

- Estimation des coûts de production (matières 1^{ères}, main d'œuvre, emballage)
- Estimation du prix de vente consommateur

La présentation du dossier et l'orthographe

- Orthographe
- Qualité rédactionnelle
- Respect de la pagination
- Bibliographie

PRÉSENTATION ORALE

Dégustation des produits par le jury et le public

La présentation pourra être mise en scène

Qualité de la présentation

- Qualité des supports présentés (bonne utilisation du ppt)
- Clarté de la présentation

Présentation, qualité des produits et emballage

- Présentation des produits
- Qualité organoleptique
- Qualité de l'emballage (practicité, design...)

Travail d'équipe

- Répartition du travail en amont
- Répartition de la présentation orale

Qualité de conviction

- Pertinence des réponses
- Qualité des échanges (prise en compte des remarques)

Gestion du temps

Les équipes devront être en mesure de justifier leurs choix techniques. Ex : motiver le choix d'un emballage, d'un process...

Le dossier technique compte de 15 à 20 pages, plus 5 pages d'annexes maximum.

Chaque équipe devra être en mesure, lors de l'exposé oral, de quantifier le temps réellement passé sur le projet (recherches bibliographiques, essais, réalisations du dossier technique...), ainsi que le temps alloué par l'établissement dans le cadre du programme d'enseignement.

Il est précisé que l'équipe qui ne présentera pas de produit le jour de la restitution sera disqualifiée.

2.3 | Partenariat inter-établissements

Afin de promouvoir les filières et le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes, NOVALIM souhaite initier via le concours INNOV'ALIMENT, des partenariats en amont et en aval, de la formation agroalimentaire.

Il s'agit notamment de promouvoir les filières agricoles présentes sur le territoire via l'innovation agroalimentaire (produit, process et packaging).

Pour ce faire, nous souhaitons renforcer les collaborations inter-établissements, reflet de la complémentarité entre des techniciens de l'agriculture, de l'agroalimentaire, l'emballage, du marketing-commercial et de la gestion.

Il est également suggéré aux équipes de travailler des matières premières agricoles produites sur le territoire, afin de favoriser la mise en place ou le développement de filières.

Cette démarche sera récompensée via une bonification

3.1 | Inscription

Pour participer au concours, les étudiants de l'équipe, sous couvert de leur établissement, doivent faire parvenir le bulletin d'inscription (cf annexe 1), complété et signé, **au plus tard le lundi 5 décembre 2016 à 17 h 00**, à l'adresse suivante :

NOVALIM
Concours Innov'Aliment
Technopole Alimentec
Rue Henri de Boissieu 01000 BOURG-EN-BRESSE

Le bulletin sera adressé :

- soit par courrier (cachet de la poste faisant foi)
- soit par e-mail à jlavanat@alimentec.com
- soit remis en main propre à NOVALIM.

Un accusé de réception sera adressé en retour.

3.2 | Dossier technique

Le dossier technique (cf article 2) devra être présenté sous la forme d'un document écrit rédigé par les étudiants de l'équipe :

- Le dossier technique devra être dactylographié en double exemplaires, paginé, et non relié
- Il comportera, sur une page dactylographiée maximum, une synthèse globale du dossier mentionnant obligatoirement à minima : nom du produit, nom de l'établissement, nom du référent de l'équipe, noms des participants, nom des enseignants accompagnants, diplôme présenté, innovation présentée, résumé du projet, suite envisagée pour le projet...

En cas de partenariat, nous vous prions de bien vouloir préciser le nom de l'entreprise partenaire et de son référent en lien avec le projet, le nom du centre de formations partenaire et son référent en lien avec le projet.

Le dossier technique sera remis **au plus tard le Mercredi 25 Janvier 2017 à 17 h 00** dans une enveloppe fermée sur laquelle sera portée la mention :

NOVALIM
Concours Innov'Aliment
Technopole Alimentec
Rue Henri de Boissieu 01000 BOURG-EN-BRESSE

Il sera adressé par courrier (cachet de la poste faisant foi) ou remis en main propre à NOVALIM.

Un accusé de réception sera adressé en retour. Une version PDF du dossier technique sera simultanément adressée à NOVALIM soit par e-mail : jlrvanat@alimentec.com soit remis en main propre (sous clé USB par exemple).

Le dossier technique sera accompagné d'un engagement signé de chaque étudiant de l'équipe libellé dans les termes suivants :

« Je soussigné(e) (Nom, prénom), résidant au (adresse du domicile), autorise dès à présent NOVALIM à publier mes noms, prénoms ainsi que toutes prises de vues dans lesquelles figureraient mon image, réalisées au cours de la manifestation »

3.3 | Prise en compte des dossiers

Tout dossier non parvenu dans les délais comme indiqué à l'article 3.1 et 3.2, ou incomplet ou non régulièrement constitué au regard des prescriptions du concours ne sera pas pris en compte par NOVALIM.

Aucun dossier remis ne sera restitué à l'équipe ni à l'établissement dans lequel les étudiants sont inscrits.

3.4 | Présentation orale

Les équipes sélectionnées par le jury de pré-sélection (cf article 4) présenteront leur projet, **le jeudi 30 mars 2017.**

Les équipes sélectionnées bénéficient d'une préparation d'une durée de 30 minutes précédant l'exposé leur permettant d'ordonnancer les échantillons pour dégustation et/ou de mettre les produits à température.

La présentation orale se décompose comme suit :

- 10 mn d'exposé du projet (présentation orale sur la base du dossier technique)
- 10 mn de questions-réponses entre les membres du jury et l'équipe
- 5 mn de dégustation et notation par les membres du jury

Les supports visuels nécessaires à la présentation orale (ex : film, Powerpoint...) devront être adressés pour **le lundi 27 mars 2017 à 17 h 00** à

NOVALIM
Concours Innov'Aliment
Technopole Alimentec
Rue Henri de Boissieu 01000 BOURG-EN-BRESSE

Ils pourront être adressés par courrier (cachet de la poste faisant foi) ou par e-mail à jlravanat@alimentec.com ou remis en main propre à NOVALIM. Un accusé de réception sera adressé en retour.

Chaque équipe viendra le jour de la présentation orale avec son propre ordinateur et sa présentation.

Pour procéder à la sélection des participants au concours, il est institué un jury de pré-sélection et un jury régional.

4.1 | Prise en compte des dossiers

Le jury de pré-sélection, composé de membres représentants du comité organisateur et/ou de deux membres du monde professionnel ou de centres techniques ou d'organisations professionnelles, a pour rôle de :

- réceptionner les dossiers
- contrôler leur régularité au regard du règlement du concours
- sélectionner au maximum dix dossiers selon les critères établis en 4.2

Chaque référent des équipes auprès de NOVALIM sera avisé, par lettre à l'adresse figurant dans le dossier remis ou par e-mail, de la sélection du dossier, au plus tard **le vendredi 10 février 2017**.

4.2 | Sélection des dossiers

Dix dossiers **maximum**, toutes catégories confondues, seront retenus, comme suit :

Le jury de pré-sélection retiendra au moins une équipe pour chacun des établissements représentés ; cette équipe devra avoir obtenu la meilleure note écrite de son établissement.

Puis la sélection se fera par ordre décroissant des notes écrites obtenues.

La sélection permettra d'accéder à la présentation orale **le jeudi 30 mars 2017**.

4.3 | Jury régional

Le jury régional est composé de personnalités telles des responsables R&D, responsables de production, responsables conditionnement, responsable de la distribution, responsables commerciaux, responsables marketing, responsables d'usine ou représentants institutionnels, sélectionnées par NOVALIM pour leur compétence, leur indépendance et leur notoriété. NOVALIM est souverain quant au choix des membres du jury. Sa décision est sans appel.

Ce jury aura pour rôle de noter l'ensemble des dossiers présentés à l'écrit et à l'oral et de retenir un dossier par niveau correspondant le mieux aux critères du cahier des charges.

Le Jury régional se réunira le **jeudi 30 mars 2017**.

4.4 | Décisions du jury

Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

Les membres du jury de pré-sélection et du jury régional, sont tenus par le secret des délibérations.

A cette fin chaque membre du jury contractualise avec NOVALIM via un engagement de confidentialité (cf pour information : annexe 2).

4.5 | Echantillons

Le jour de la manifestation, les équipes convoquées devront remettre à NOVALIM, un exemplaire de chacun des supports de communication du produit finalisé (emballages, affiches, autres supports...), destinés à être exposés lors de la journée du concours. Cet exemplaire des supports de communication restera la propriété de NOVALIM.

Par ailleurs, il est **demandé 25 échantillons du produit** :

- 15 à destination des membres du jury, pour dégustation lors de la présentation orale
- 2 à destination de NOVALIM
- 8 à destination du public, pour dégustation lors de la présentation orale

5.1 | Notation du dossier technique écrit

Chaque équipe sélectionnée par le jury de pré-sélection sera évaluée sur son dossier écrit par les membres du jury régional.

Chaque dossier sera évalué suivant huit critères pondérés, par chacun des membres du jury :

L'innovation	25 points
L'approche produit/emballage	20 points
La gestion du projet	10 points
L'approche process	10 points
La prise en compte du développement durable	10 points
L'approche marketing-commercial	10 points
L'approche économique	10 points
La présentation du dossier et l'orthographe	5 points
Total	100 points

NB : un bonus (maximum 10 points) sera attribué aux équipes ayant travaillé en partenariat avec un autre centre de formation (conférer article 2.3), ainsi qu'aux équipes ayant valorisé des productions locales.

5.2 | Notation de la présentation orale

Chaque présentation est notée par chacun des membres du jury régional selon les cinq critères suivants :

La qualité de la présentation	45 points
La présentation, la qualité des produits et de l'emballage	40 points
Le travail d'équipe	30 points
La qualité de conviction	30 points
La gestion du temps	5 points
Total	150 points

5.3 | Détermination des vainqueurs

Les prix sont attribués par niveau sur la base des notes obtenues (écrit et oral).

En cas d'ex-aequo, il sera procédé après discussion sur lesdits dossiers entre les membres du jury régional, à une seconde notation.

Le jury est souverain dans ses décisions.

6 | Remise des prix - distinction honorifique

Le Concours est doté de trois prix :

- **Catégorie Bac + 2 :**
 - o un prix d'un montant de 300 € pour l'équipe vainqueur de cette catégorie
 - o remise du trophée INNOV'ALIMENT 2017
 - o d'un diplôme par participant
 - o d'un accompagnement gracieux par NOVALIM au développement du produit.
- **Catégorie Bac + 3 :**
 - o un prix d'un montant de 300 € pour l'équipe vainqueur de cette catégorie
 - o remise du trophée INNOV'ALIMENT 2017
 - o d'un diplôme par participant
 - o d'un accompagnement gracieux par NOVALIM au développement du produit.
- **Un prix spécial du jury : toutes catégories confondues :**
 - o un prix d'un montant de 300 € pour l'équipe vainqueur de cette catégorie
 - o remise du trophée INNOV'ALIMENT 2017
 - o d'un diplôme par participant
 - o d'un accompagnement gracieux par NOVALIM au développement du produit.
- **Un prix des « jeunes » : toutes catégories confondues :**
 - o un prix d'un montant de 100 € pour l'équipe vainqueur de cette catégorie
 - o d'un diplôme par participant

Chaque étudiant de l'équipe, dont le dossier a fait l'objet d'un prix, peut se prévaloir de la distinction INNOV'ALIMENT 2017.

7 | Promotion

Toute communication commerciale, publicitaire ou autre faisant référence au présent concours devra préciser l'intitulé et l'année du concours, le titre attribué et la nature du produit alimentaire ayant justifié du prix.

8 | Autres dispositions

- NOVALIM se réserve le droit de modifier, reporter ou annuler le concours ou à en modifier les dates, si des raisons indépendantes de sa volonté l'y obligent.
- La marque déposée auprès de l'INPI, ainsi que le logo INNOV'ALIMENT restent la propriété du Syndicat Mixte du Technopole Alimentec.
- La participation au concours implique de plein droit l'acceptation pleine, entière et sans réserve, par les étudiants, l'établissement correspondant et les membres du jury, des dispositions du présent règlement.

9 | Règlement

Le règlement du concours est déposé en l'étude de la SELARL AHRES – 16 rue de la Grenouillère 01004 BOURG EN BRESSE Cedex.

Le présent règlement du concours sera remis gracieusement à toute personne sur demande écrite adressée à

NOVALIM
Concours Innov'Aliment
Technopole Alimentec
Rue Henri de Boissieu 01000 BOURG-EN-BRESSE

Il est consultable sur le site internet : www.ahres.fr et sur le site internet de NOVALIM : www.alimentec.com

Bourg-en-Bresse, le 19 Septembre 2016

Annexe 1

Bulletin d'inscription

Annexe 2

Pour information : engagement de confidentialité qui sera signé par chacun des membres du jury

Annexe 3

Planning Innov'aliment 2016



BULLETIN INSCRIPTION CONCOURS 2017
A retourner à NOVALIM au plus tard
le lundi 5 décembre 2016 à 17 h 00

Concours INNOV'ALIMENT
Technopole Alimentec - Rue Henri de Boissieu
01000 BOURG EN BRESSE
E-mail : jlravanat@alimentec.com

Coordonnées du centre de formation et cachet :

Niveaux : BTS DUT Licence

Diplôme préparé :

Noms, coordonnées e-mail et téléphoniques (obligatoires) de chacun des membres de l'équipe en lettres capitales :

Nom du référent pour l'équipe :

Noms, coordonnées e-mail et téléphoniques des enseignants encadrants :

Titre du projet ou numéro de l'équipe et description sommaire du produit

(ex : VIOLIFROM : dessert constitué de fromage blanc à 30 % et de confit de violettes).

Partenariat avec un centre de formation régional

(coordonnées du centre de formation, nom du référent concours INNOV'ALIMENT, intitulé de la formation, noms et téléphone des étudiants concourants)

Partenariat professionnel

(société portant le projet de développement, nom du contact, fonction) :

Date :

Nom et signature
de l'enseignant encadrant :

Nom et signature
du référent de l'équipe :

Dans le cadre du concours Innov'aliment qui se tiendra le **jeudi 30 mars 2017**, des projets d'innovations agroalimentaires seront exposés par des candidats issus des centres de formations ci-indiqués :

Sera complété par NOVALIM

Afin de protéger leur travail, nous demandons aux membres du jury de bien vouloir dater, signer et parafer l'engagement ci-dessous.

NOVALIM organisateur du concours a été mandaté par les centres de formations ci-mentionnés pour contracter cet engagement de confidentialité avec les membres du jury du concours.

Entre (A) : M.

représentant de

Et (B) : Responsable INNOV ALIMENT– Technopole ALIMENTEC – Rue Henri de Boissieu – 01000 BOURG-EN-BRESSE.

I- Informations exclusives :

Dans le cadre du présent accord, l'expression « Informations exclusives » désignera toutes informations, rapports, documentations manuelles, chiffres, statistiques, procédures, procédés, conclusions, résultats de tests, méthodes ou quantités d'applications, informations sur les coûts, études de marchés, dossiers clients potentiels, dossiers fournisseurs potentiels, description de composition, origine de fabrication, numéro de brevet, et d'applications conséquentes liées au concept, au procédé ou à son utilisation, que ces informations soient transmises sous forme manuscrite ou orale.

II- Confidentialité :

- a. Les signataires s'engagent à ne pas utiliser ou divulguer les informations reçues, sauf accord ou contrat ultérieur ratifié par les deux parties
- b. L'existence et la mise en application du présent contrat seront tenues confidentielles par les deux parties et ne seront pas révélées sans une autorisation écrite et contresignée préalablement par chacune des deux parties
- c. (A) et (B) conviennent ici à compter de la signature du présent accord, que toute information exclusive reçue par l'une ou l'autre partie :
 - * Ne sera utilisée à aucune fin autre que celle du présent accord sans autorisation écrite des deux parties
 - * Ne sera révélée, ni exposée à révélation, directement ni indirectement, à aucun
 - * Ne sera recopiée ni reproduite par quelque moyen que ce soit, totalement ni en partie

Dans l'hypothèse où nous serions contraints par décision de justice, ou par toute autre loi ou réglementation applicable, de révéler tout ou partie des informations exclusives, nous vous en informerons sous délai afin que vous puissiez tenter toute action légale nous permettant de limiter la dite révélation d'information exclusive.

III- Limite de divulgation :

Il est expressément entendu et admis par les parties signataires que la divulgation et la transmission d'informations exclusives de cet accord pour une partie ou l'autre ne donnera à la partie destinataire aucun droit, exprès ou implicite, sur les inventions ou découvertes, brevetées ou non, que peuvent contenir les informations exclusives.

IV- Personnes habilitées :

En considération de tout échange d'informations exclusives, il est expressément entendu et agréé que seules les personnes nommément répertoriées ci-dessous seront autorisées à recevoir ou à transmettre les informations exclusives pour le compte de leur partie respective et dans le cadre de cet accord.

Entre (A) : M.

représentant de

Pour (B) : Responsable INNOV ALIMENT– Technopole ALIMENTEC – Rue Henri de Boissieu –
01000 BOURG EN BRESSE.

La date d'entrée en vigueur effective du présent accord sera celle à laquelle il a été signé par les deux parties. D'où il ressort que chacune des parties rend cet accord exécutable par la signature de ses représentants dûment autorisés.

(Faire précéder de la mention « lu et approuvé »)

Fait à :

Le :

Entre (A) : M.

représentant de

Pour (B) : Responsable INNOV'ALIMENT– Technopole ALIMENTEC – Rue Henri de Boissieu –
01000 BOURG EN BRESSE.

PLANNING EDITION INNOV'ALIMENT 2017

- **Lundi 19 septembre 2016**
ouverture du concours.
- **Lundi 5 décembre 2016 à 17 h 00**
Date limite d'inscription des équipes (cf article 3.1)
- **Mercredi 25 janvier 2017**
Date limite de remise des dossiers techniques
- **Vendredi 10 février 2017**
Communication des noms des équipes retenues
- **Lundi 27 mars 2017 à 17 h 00**
Date limite de remise des visuels présentés lors de l'exposé oral (cf article 3.4)
- **Jeudi 30 mars 2017**
Présentation orale des candidats