

CONCOURS
Innov'
aliment
palmes régionales de l'agroalimentaire

Règlement Intérieur

2018

SMTA - Juillet 2017

Article 1 | Objet du concours

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-ALIMENTEC – ALIMENTEC l'organisation du Concours INNOV'ALIMENT.

NOVALIM-ALIMENTEC-ALIMENTEC organise un concours, à compter du **lundi 18 Septembre 2017**, 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-ALIMENTEC 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.

Article 2 | Cahier des charges du concours

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...
- Être conforme aux législations en vigueur (procédés, additifs et ingrédients, emballage, étiquetage...)

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 (cf article 3.2)

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