

# Innov' *aliment*

palmes régionales de l'agroalimentaire



## REGLEMENT INTERIEUR

### EDITION 2014



## ARTICLE 1 – OBJET

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 CEEI Alimentec l'organisation du Concours INNOV'ALIMENT.

Le CEEI Alimentec organise un concours, à compter du **lundi 16 Septembre 2013**, 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 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 le CEEI 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

### 2.1 LES CRITERES

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 réglementations en vigueur (procédés, additifs et ingrédients, emballage, étiquetage, publicité, allégations, sécurité des aliments...).

## 2.2 PRESENTATION 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

#### L'innovation (à justifier) :

- 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
- Proposition d'emballage (matériaux, forme...)
- Nom commercial exact
- Mode de conservation (si atmosphère modifiée, préciser la composition) et méthode de détermination de la DLC ou DLUO
- Identification des fournisseurs d'emballages et ingrédients
- Respect des mentions légales sur l'emballage
- Partenariat avec centres de formation emballage
- Catégorie correspondante : entrées salées, plats cuisinés...
- Analyse sensorielle

### **La gestion du projet**

- Méthodologie utilisée dans la mise au point du produit : modes opératoires, - paramètres mesurés, nombre d'essais, validité des résultats
- Planification du projet
- Moyens mis en œuvre

### **L'approche process**

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

### **La prise en compte du développement durable**

- 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
- Réduction en sel, sucre, matières grasses, limitation des additifs...

### **L'approche marketing/commercial**

- Etude de marché
- Etiquette
- Publicité, slogan
- Partenariat avec centres de formation marketing

### **L'approche économique**

- Calcul du prix de revient sortie usine
- Calcul du prix de vente
- Partenariat avec centres de formation en gestion

### **La présentation du dossier et l'orthographe**

- Orthographe
- Fiche de synthèse du projet
- Qualité rédactionnelle
- Respect de la pagination

## PRESENTATION ORALE

### Dégustation des produits par le jury et le public

#### Qualité de la présentation

- Qualité du support présenté (bonne utilisation du PPT)
- Qualité des visuels présentés (film, affiches...)
- Clarté de la présentation

#### Présentation, qualité des produits et emballage

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

#### Travail d'équipe

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

#### Qualité de conviction

- Pertinences de 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-ETABLISSEMENTS

Afin de promouvoir les filières et le territoire rhonalpin, le CEEI-Alimentec 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.

## ARTICLE 3 - PARTICIPATION AU CONCOURS

### 3.1 INSCRIPTION AU CONCOURS

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 9 décembre 2013 à 17 h 00**, à l'adresse suivante :

« CEEI-Alimentec- 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 : [jlavanat@alimentec.com](mailto:jlavanat@alimentec.com) soit remis en main propre au CEEI-Alimentec. 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** (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...).

Le dossier technique sera remis au plus tard le **lundi 27 janvier 2014 à 17 h 00** dans une enveloppe fermée sur laquelle sera portée la mention : « CEEI-Alimentec- Concours INNOV'ALIMENT, Technopole ALIMENTEC, Rue Henri de Boissieu, 01000 BOURG EN BRESSE Cedex »

Il sera adressé par courrier (cachet de la poste faisant foi) ou remis en main propre au CEEI-Alimentec. Un accusé de réception sera adressé en retour. Une version PDF du dossier technique sera simultanément adressée au CEEI-Alimentec soit par e-mail : [jlavanat@alimentec.com](mailto:jlavanat@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, adresse du domicile) :*

- *autorise dès à présent le CEEI-Alimentec 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 le CEEI-Alimentec.

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

### 3.4 PRESENTATION ORALE

Les équipes sélectionnées par le jury de pré-sélection (cf article 4) présenteront leur projet, **le jeudi 27 mars 2014**.

Les équipes sélectionnées bénéficient d'une préparation d'une durée de 30 minutes précédant l'exposé leur permettant d'ordonner 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, diffusion de supports publicitaire...);
- 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 mardi 18 mars 2014 à 17 h 00** au « CEEI-Alimentec- Concours INNOV'ALIMENT, Technopole ALIMENTEC, Rue Henri de Boissieu, 01000 BOURG EN BRESSE Cedex ».

Ils pourront être adressés par courrier (cachet de la poste faisant foi) ou par e-mail à [jlrvanat@alimentec.com](mailto:jlrvanat@alimentec.com) ou remis en main propre au CEEI-Alimentec. Un accusé de réception sera adressé en retour.

Il est rappelé l'importance de la collaboration inter-établissement (agricole-agroalimentaire-commercial-marketing-emballage...) ainsi que la valorisation des productions locales.

## ARTICLE 4 - INSTANCES DE SELECTION

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

### 4.1 JURY DE PRE-SELECTION

Le jury de pré-sélection, composé de deux 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 du CEEI-Alimentec 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 lundi 10 février 2014**. Un accusé de réception émis par le référent de chaque équipe devra être retourné au CEEI-Alimentec.



## 4.2 SELECTION 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 27 mars 2014**.

## 4.3 JURY REGIONAL

Le jury régional est composé de personnalités telles des responsables de recherche et développement, responsables de production, responsables conditionnement, responsable de la distribution, responsables commerciaux, responsables marketing, responsables d'usine ou représentants institutionnels, sélectionnées par le CEEI-Alimentec pour leur compétence, leur indépendance et leur notoriété. Le CEEI-Alimentec 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 27 mars 2014** à l'**IUT Savoie Technolac à Chambéry (73)**, lieu de la manifestation.

Le matin de la manifestation, les équipes convoquées devront remettre au CEEI-Alimentec, 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 du CEEI-Alimentec.

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 du CEEI
- 8 à destination du public, pour dégustation lors de la présentation orale

## 4.4 DECISIONS 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. Les informations confidentielles communiquées par les équipes ne peuvent être ni divulguées, ni publiées sans l'autorisation expresse du centre de formation.

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

## ARTICLE 5 - DETERMINATION DES GAGNANTS

### 5.1 NOTATION DU DOSSIER TECHNIQUE ECRIT

Chaque équipe sélectionnée par le jury de pré-selection 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
<b>Total</b>	<b>100 points</b>

NB : un bonus 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 PRESENTATION 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
<b>Total</b>	<b>150 points</b>

### 5.3 DETERMINATION DES VAINQUEURS

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

En cas d'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.

## ARTICLE 6 - REMISE DES PRIX-DISTINCTION HONORIFIQUE

Le Concours est doté de trois prix :

- **Catégorie Bac + 2** : un prix pour l'équipe vainqueur de cette catégorie : remise du trophée INNOV'ALIMENT 2014 d'un diplôme par participant et d'un accompagnement gracieux par le CEEI-Alimentec au développement du produit.
- **Catégorie Bac + 3** : un prix pour l'équipe vainqueur de cette catégorie : remise du trophée INNOV'ALIMENT 2014 d'un diplôme par participant et d'un accompagnement gracieux par le CEEI-Alimentec au développement du produit.
- **Un prix spécial du jury : toutes catégories confondues** : remise du trophée INNOV'ALIMENT 2014 d'un diplôme par participant et d'un accompagnement gracieux par le CEEI-Alimentec au développement du produit.

Chaque étudiant de l'équipe, dont le dossier a fait l'objet d'un prix, peut se prévaloir de la distinction INNOV'ALIMENT 2014.

## ARTICLE 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.

## ARTICLE 8 – AUTRES DISPOSITIONS

**8.1** Le CEEI Alimentec 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.

**8.2** La marque déposée auprès de l'INPI, ainsi que le logo INNOV'ALIMENT restent la propriété du Syndicat Mixte du Technopole Alimentec.

**8.3** 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.

## ARTICLE 9 – REGLEMENT

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 CEEI-Alimentec - Concours INNOV'ALIMENT – Technopole ALIMENTEC – Rue Henri de Boissieu – 01000 BOURG EN BRESSE.

Il est consultable sur le site internet : [www.ahres.fr](http://www.ahres.fr) et sur le site internet du CEEI-Alimentec : [www.alimentec.com](http://www.alimentec.com)

Bourg-en-Bresse, le 14 Septembre 2013

PJ :

- 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 2014