



THÉMATIQUE DE LA 1^{ÈRE} ÉDITION 2018/2019

Made in Normandie

*Un produit innovant en lien avec notre
tradition et notre terroir*



AREA
NORMANDIE

RÈGLEMENT DU CONCOURS

INNOV'ALIM SCHOOL Normandie

Année 2018-2019

Article n°1 - Public visé

Ce concours est destiné aux étudiants des filières agro-alimentaires préparant un brevet de technicien supérieur (BTS), un diplôme universitaire de technologie (DUT), une licence en agroalimentaire, un master ou un diplôme d'ingénieur, et inscrits dans un établissement d'enseignement supérieur en France Métropolitaine.

Article n°2 - Mode de fonctionnement

Les étudiants participent par équipe de 3 à 5 personnes maximum. Plusieurs équipes d'étudiants par établissement peuvent participer au concours.

Chaque équipe d'étudiants est sous la responsabilité de l'établissement dans lequel il est scolarisé. L'accord de l'établissement est indispensable.

Le concours est réservé aux travaux effectués dans le cadre de travaux pratiques et/ou projets tuteurés ou de projets individuels (consacré sur le temps personnel) en accord avec l'établissement formateur. Ceci inclut les travaux effectués pour des porteurs de projet sous réserve d'une autorisation écrite de celui-ci fournie lors de l'inscription au concours mais exclut les stages de fin d'études en entreprise.

Ce concours consiste, pour chaque équipe d'étudiants, à présenter un produit alimentaire innovant répondant au cahier des charges de l'article n°3 et à la problématique de l'édition en cours.

Le concours s'effectue en 2 temps :

1. Une validation des dossiers présentés (articles 3, 4 et 7) afin de participer au concours.
2. Le concours le jour du salon DEVENEZ ACCRO-ALIMENTAIRE portant sur les projets validés (articles 6 et 7).

Afin de valoriser le travail de chaque équipe, sélectionnée ou non pour la phase finale du concours, un stand de présentation leur est proposé lors de la journée du salon de l'AREA.

Ce stand où l'équipe se présente, sera consulté librement par les personnes présentes sur le site et le jury. Il est constitué d'une table et d'une grille de 0,8 m x 2 m

Article n°3 - Cahier des charges

Le produit alimentaire innovant doit répondre aux critères suivants :

- ✓ Être innovant par rapport à l'existant sur le marché : être une création originale sans aucune antériorité.

Son innovation peut porter sur :

- Sa formulation (exemple : une recette innovante, originale)
- Sa technologie (exemple : un processus de fabrication innovant)
- Son profil nutritionnel pour une cible ou population particulière (exemple : un produit pour les personnes diabétiques, les sportifs, les séniors...)
- Ses atouts fonctionnels (exemple : un produit pratique, portionnable, ...)
 - ✓ Être destiné à la consommation humaine et être conforme à la réglementation et aux normes européennes en vigueur.
 - ✓ Être transférable à une échelle industrielle.
 - ✓ Avoir un profil nutritionnel répondant aux apports nationaux conseillés (ANC) et recommandés par le programme national de nutrition et de santé (PNNS).

Article n°4 - Participation au concours

Pour participer au concours, l'équipe d'étudiants doit télécharger le dossier d'inscription sur le site officiel de l'AREA Normandie, rubrique Emploi formation. Ce dossier comprend trois documents :

1. La déclaration individuelle d'engagement
2. Le formulaire d'inscription
3. La fiche projet

L'inscription au concours est ouverte jusqu'au **14 décembre 2018** inclus.

Tout dossier d'inscription non envoyé avant cette date, incomplet (ne comportant pas les trois documents renseignés) ou ne respectant pas le règlement général du concours, ne sera pas pris en compte par le Comité organisateur.

Article n°5 - Dossier technique

Afin de finaliser l'inscription au concours, l'équipe d'étudiants doit faire parvenir **le dossier technique** à l'AREA Normandie **au plus tard le 14 mars 2019**. Le fichier devra être envoyé par e-mail à l'adresse suivante : severine.prodhomme@area-normandie.com, un e-mail de confirmation vous sera envoyé.

Dans ce dossier, le produit alimentaire doit être présenté dans un rapport détaillé de 10 pages maximum, comportant les informations suivantes :

- ✓ Nom des membres de l'équipe
- ✓ Nom de l'établissement scolaire - l'adresse
- ✓ Formation d'origine et nom du référent de la formation
- ✓ Nom du produit
- ✓ Description du produit alimentaire (matières premières, composition, mode de préparation, mode de conservation, DLC...) et le cadre de son innovation (formulation, technologie, processus de fabrication, éco conception ou profil nutritionnel) (3 pages)
- ✓ Une étude de marché avec un positionnement (concurrence, cibles, prix, distribution, communication...) (1 à 2 pages)

- ✓ Un argumentaire démontrant son caractère innovant et les objectifs visés lors de la conception (1 à 2 pages)
- ✓ Le procédé de fabrication dans une démarche d'écoconception, le conditionnement du produit fini, le coût de revient en n'oubliant pas les coûts énergétiques (3 - 4 pages)
- ✓ Ouverture avec améliorations ou évolutions éventuelles (1 page)

Remarque : préciser le moyen de conservation du produit et pour la dégustation éventuelle lors du concours, le mode de préparation (type de cuisson ou non) ou de réchauffage.

Le jour du concours, vous devrez réaliser une présentation de votre produit. Il faudra alors nous préciser les éléments techniques dont vous auriez besoin à cet effet (réfrigérateur, four micro-onde...).

Article n°6 - Déroulement du concours

Le concours INNOV'ALIM SCHOOL a lieu lors du salon annuel DEVENEZ ACCRO-ALIMENTAIRE, le jeudi 21 mars 2019.

Le concours Innov'alim Normandie est doté de 3 prix :

- 1er prix « Innovation » / valeur de 500 euros
- 2^{ème} prix « Innovation » / valeur de 300 euros
- 1 prix « Coup de cœur » / valeur de 250 euros

La sélection finale des lauréats se fera le jour du concours par le jury professionnel après une présentation orale de chaque équipe de 5 minutes, appuyée par un diaporama (5 slides) et suivi d'une dégustation.

Le diaporama sera à expédier, par courriel, 1 semaine minimum avant le jour du concours, sous format pptx. La date limite d'envoi sera donc le 14 mars 2019 au plus tard pour l'édition 2019.

A la suite des différentes présentations, le jury délibérera et la proclamation des résultats, accompagnée de la remise des prix aura lieu en fin de journée du salon.

Chaque étudiant de l'équipe, dont le dossier correspondant a fait l'objet d'un prix peut se prévaloir de la distinction « Trophée de l'innovation INNOV'ALIM SCHOOL ». Chaque équipe lauréate se verra remettre un prix.

Article n°7 - Composition et rôles du comité d'organisation et des jurys

1. Le Comité d'organisation

Il est constitué par :

Isabelle DAVID, Directrice de l'AREA Normandie

Séverine PRODHOMME, Responsable Emploi-Formation de l'AREA Normandie

Jocelyn FONTAINE, Directeur adjoint de l'AREA Normandie

Nathalie VIGOT, Assistante chargée de mission Emploi-Formation-Communication de l'AREA Normandie

Il procèdera au préalable :

- ✓ À la réception des dossiers d'inscription et dossiers techniques
- ✓ Au contrôle de leur régularité au regard du règlement du concours

2. Le jury professionnel

Il sera composé de 5 à 7 membres désignés par le Comité d'organisation parmi ces corps de métiers :

- responsable Recherche & Développement (indépendante ou dépendante d'une entreprise)
- responsable Qualité ou Production dans une entreprise
- personne du Marketing Innovation
- chef cuisinier
- représentant du monde agroalimentaire
- membre partenaire du concours (par dotation hors établissement scolaire)
- distributeur, grossiste,
- journaliste spécialisé.

Il aura pour tâche, le jour du salon - concours de :

- ✓ Dresser un classement, suite à la présentation effectuée par les groupes et à la dégustation.
- ✓ Attribuer les trois prix (prix remis aux équipes lauréates) :

Prix « Innovation » le 1^{er} et le 2^{ème} : Pour sa formulation, son profil nutritionnel ou ses atouts fonctionnels (Article 3)

Prix « coup de cœur » : Pour le travail et l'implication de l'équipe, pour un aspect du projet ou du produit auquel le jury a été sensible.

Il est à noter qu'une même équipe peut se voir décerner 2 prix « Innovation » et « coup de cœur ».

La décision du jury professionnel est sans appel.

La remise des prix se fera l'après-midi du salon devant tous les participants.

Article 8 - Autres dispositions

Le comité organisateur de l'AREA Normandie se réserve le droit de modifier, reporter ou annuler le concours INNOV'ALIM SCHOOL ou de modifier les dates, si des raisons indépendantes de sa volonté l'y obligent.

L'objectif de ce concours est avant tout pédagogique. Il s'inscrit dans une démarche constructive de l'innovation agroalimentaire.

Par conséquent, les projets déposés peuvent être proposés simultanément à d'autres concours.

Article 9 - Frais à la charge de l'étudiant

L'inscription pour le concours et pour le colloque est gratuite pour chaque équipe d'étudiants.

Les frais d'envoi des dossiers papier sont à la charge des étudiants.

Les frais d'hébergements, de déplacement et de restauration sont à la charge de l'étudiant.

Article 10 - Propriété intellectuelle

Chaque équipe prendra à son initiative une enveloppe SOLEAU afin de protéger sa créativité. Le montant de l'enveloppe est à la charge de chaque équipe d'étudiants et s'élève à 15€.

Les étudiants peuvent, à leur initiative, faire d'autres démarches d'enregistrement des propriétés intellectuelles de leur projet.

Article 11 - Lieu de dépôt du règlement et consultation

Le règlement du concours est déposé sur l'onglet dédié au concours sur www.area-normandie.com

Article 12 - Connexion et utilisation internet

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation et d'incident lié à l'utilisation de l'outil informatique, accès internet, maintenance ou dysfonctionnement du serveur du concours, de la ligne téléphonique ou de toute autre connexion technique.

La participation implique la connaissance et l'acceptation des caractéristiques et des limites de l'Internet, l'absence de protection de certaines données avec risques de piratages ou d'éventuels virus circulants sur le réseau.

Article 13 - Loi informatique et liberté

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du concours sont traitées conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978.

Elles concernent le mode de conservation, d'utilisation et cession des informations recueillies sur les bulletins de participation, l'accord pour diffusion des noms et prénoms et écoles / universités des gagnants sur tout média sans contrepartie autre que le prix fixé.

Chaque participant au concours dispose d'un droit d'accès ou de rectification aux données le concernant.

Toute demande d'accès, de rectification ou d'opposition doit être adressée à l'adresse du concours : Séverine PRODHOMME, AREA Normandie, 100 rue Louise Michel, 50000 SAINT-LÔ. Pour plus d'information concernant les droits : www.cnil.fr

Article 14 - Contractualisation

La participation au concours emporte acceptation du règlement. Si un avenant intervient postérieurement à cette participation, celui qui souhaite refuser cette modification renonce à sa participation. Il peut, selon impératifs, être possible d'écourter, de prolonger, modifier ou annuler le concours.

Article 15 – Autorisation droit à l'image

Tout participant autorise AREA Normandie à le photographier, à le filmer et à utiliser son image.

En conséquence de quoi et conformément aux dispositions relatives au droit à l'image et au droit au nom, j'autorise AREA Normandie à fixer, reproduire et communiquer au public les photographies et vidéos prises dans le cadre de l'évènement.

Les photographies et vidéos pourront être exploitées et utilisées directement par l'AREA Normandie ou être cédées à des tiers, sous toute forme et tous supports connus et inconnus à ce jour, dans le monde entier, sans aucune limitation, pour une durée illimitée, intégralement ou par extraits, et notamment : presse, réseaux sociaux, site web... (tous supports papiers et digitaux)

Le bénéficiaire de l'autorisation s'interdit expressément de procéder à une exploitation des photographies et vidéos susceptible de porter atteinte à la vie privée ou à la réputation, ni d'utiliser les photographies et vidéos, objets de la présente, dans tout support à caractère pornographique, raciste, xénophobe ou toute autre exploitation préjudiciable. Aucune rémunération pour l'exploitation des droits visés aux présentes n'est envisageable.

RETROPLANNING

15 octobre 2018	Ouverture des inscriptions au concours (dossiers à télécharger sur le site www.area-normandie.com)
14 décembre 2019	Date de clôture des inscriptions au concours Envoi par courrier des dossiers contenant les déclarations individuelles d'engagement, le formulaire d'inscription et la fiche projet du produit à l'adresse suivante : AREA Normandie – INNOV'ALIM SCHOOL– 100 rue Louise Michel – 50 000 Saint-Lô
14 mars 2019	Date de clôture de réception du dossier technique : envoi par mail sous forme de PDF Date limite de réception des diaporamas de présentation pour les groupes présélectionnés
21 mars 2019	Date du concours Salon DEVENEZ ACCRO-ALIMENTAIRE (Condé sur Vire -50)

Tout dossier arrivé ou posté après la date limite ne sera pas étudié.

CONTACT COMITE D'ORGANISATION

AREA Normandie

Antenne Emploi et Formation

100 rue Louise Michel

50000 SAINT LO

severine.prodhomme@area-normandie.com

☎ 02 33 06 15 29