



Trophées de l'innovation
Louis Pasteur
ENILBIO
BP 49
39800 Poligny Cedex
Tél. 03 84 73 76 76
Fax. 03 84 37 07 28
Internet : www.enil.fr



11^{ème} EDITION

LES TROPHEES DE L'INNOVATION LOUIS PASTEUR

**Concours organisé en partenariat
avec des professionnels de
l'agroalimentaire**

Mercredi 11 mai 2016

Règlement 2016



11^{ème} EDITION

Les trophées de l'innovation Louis Pasteur Parrainés par Hervé THIS

Règlement année 2016

Trophées de l'innovation
Louis Pasteur
ENILBIO
BP 49
39800 Poligny Cedex
Tél. 03 84 73 76 76
Fax 03 84 37 07 28
Internet : www.enil.fr

L'innovation est une composante aujourd'hui indispensable des métiers de l'agroalimentaire, aussi pour promouvoir cette démarche auprès des étudiants, les 2 ENIL (Ecole Nationale d'Industrie Laitière) de Poligny et de Mamirolle organisent, en partenariat avec l'Académie des Sciences et l'INRA, la 11^{ème} édition des trophées de l'innovation Louis Pasteur.

Ces trophées sont organisés dans le cadre du pôle régional Franc-comtois de la fondation nationale Science et Culture alimentaire.

Article 1 – Objet

Dans le cadre de la Plateforme Technologique (PFT) Innovalim, les 2 ENIL et le lycée H.Friant organisent un concours relatif à l'innovation en agroalimentaire destiné à tous les étudiants de France métropolitaine constitués en équipe et inscrits dans un établissement d'enseignement.

Ce concours consiste, pour chaque équipe, à présenter un produit alimentaire répondant au cahier des charges énoncé en Article 2. Le nombre d'étudiants dans chaque équipe ne peut être inférieur à 2 ni supérieur à 4. Dans le même établissement, plusieurs équipes d'étudiants peuvent participer au concours.

L'organisation, le fonctionnement et la supervision des équipes d'étudiants pour la participation au concours relèvent de la responsabilité de l'établissement dans lequel sont inscrits les étudiants de l'équipe.

Article 2 – Cahier des charges

Le produit alimentaire, objet du concours, doit répondre à toutes les spécifications du cahier des charges suivant :

Le produit alimentaire doit :

- **être innovant** au regard des produits existants sur le marché : ce caractère innovant doit résulter de la technologie utilisée et/ou de sa formulation et/ou de son profil nutritionnel,
- **être destiné à la consommation humaine** et par conséquent être conforme aux réglementations en vigueur,
- **être transférable à une échelle industrielle,**

Le produit alimentaire doit être présenté dans un dossier technique explicatif (10 pages maximum) comportant les informations suivantes rédigées en langue française :

- Un positionnement du produit dans son marché : approche marketing et commerciale,
- Les arguments justifiant la création du produit et la description de son caractère innovant (1 page). **Le jury apportera une attention particulière à l'utilisation des produits de la cuisine note à note,**
- Une présentation des objectifs visés lors de la conception du produit (1 page),
- Une description du produit alimentaire : description générale, composition, procédé de fabrication, conditionnement, conservation (2 pages maximum), estimation du prix de revient, estimation du prix de vente,
- Les candidats feront également ressortir la démarche utilisée et les améliorations éventuelles à apporter,
- La fiche de synthèse (voir annexe).

Dans le but de favoriser les liens Etablissements de formation-Entreprises, les étudiants ont la possibilité de choisir un sujet de développement produit proposé par un industriel.

Les pôles de compétitivité peuvent servir de relais pour recueillir les thèmes de travail auprès de leurs adhérents et les transmettre aux établissements de formation.

Dans ce cas, chaque groupe concerné devra signer une convention avec l'entreprise, portant sur la confidentialité et la cession des droits (un exemple de convention peut être mis à disposition sur demande).

Article 3 – Participation au concours

Pour participer au concours, l'équipe d'étudiants doit avoir fait parvenir, au plus tard le **25 mars 2016**, le dossier décrit ci-dessous par **voie électronique** à isabelle.cuvillier@educagri.fr (avec les adresses mél de chaque membre du groupe)

ET

par **voie postale** dans une enveloppe fermée, libellée : **Trophées de l'innovation Louis Pasteur - ENILBIO – BP 49 – 39800 Poligny.**

Les pièces de ce dossier seront rédigées en français et ce dossier comprendra obligatoirement les pièces suivantes :

- une lettre de motivation de l'équipe (1/2 page)
- une présentation de l'équipe, avec, pour chaque étudiant composant l'équipe : ses coordonnées (nom, prénom, adresse postale, numéro de téléphone, adresse e-mail, valides jusqu'à la fin du concours), où lui seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours ;
- un engagement signé de chaque étudiant de l'équipe sur la fiche « Engagement » à compléter (jointe en annexe)
- le dossier technique explicatif visé à l'Article 2 du règlement en 2 exemplaires dactylographiés ;

Tout dossier, non parvenu avant le **25 mars 2016** (cachet de la poste faisant foi), ou incomplet ou non régulièrement constitué au regard des prescriptions du concours pour y participer, ne sera pas pris en compte par le comité organisateur.

Remarque : les dossiers remis ne seront pas restitués à l'équipe ni à l'établissement dans lequel les étudiants sont inscrits.

Article 4 – Instances de sélection

Pour procéder à la sélection des gagnants du concours et pour la remise des prix correspondants, il est institué un jury technique, un jury professionnel, un jury étudiants.

- Le jury technique est composé d'au moins 3 membres désignés par le comité organisateur :
 - 1 membre représentant du comité organisateur,
 - 2 membres du monde professionnel ou de centres techniques et organisations professionnelles.

Le jury technique a pour rôle de :

- réceptionner les dossiers,
- contrôler leur régularité au regard du règlement du concours,
- pré-sélectionner, parmi les dossiers régulièrement remis, ceux répondant le mieux, selon lui, aux critères du cahier des charges visé à l'article 2.

Le jury technique dressera suite à la réunion de pré-sélection un procès-verbal de :

- la liste des dossiers reçus,
- la liste des dossiers pré-sélectionnés,

- Le jury professionnel sera composé au minimum de 5 personnalités désignées par le comité organisateur (professionnels, instituts de recherche, institutionnels).

Ce jury professionnel aura pour rôle de procéder à un classement des projets par ordre décroissant.

- Le jury étudiants :

Chaque groupe d'étudiants, présentant un projet le jour du concours, nommera son coup de cœur parmi les autres projets (excepté le sien). Le projet ayant obtenu le plus de « coup de cœur » sera primé.

Le jury professionnel et le jury étudiants se réuniront **le jeudi 12 mai 2016**, en présence des étudiants dont le dossier aura été pré-sélectionné, en Franche-Comté (lieu communiqué ultérieurement)

Les décisions du jury technique, du jury professionnel et du jury étudiants sont souveraines et sans appel.

Article 5 – Organisation de la remise des prix

Les équipes ayant remis des dossiers pré-sélectionnés par le jury technique, ainsi que l'établissement dans lequel les étudiants sont inscrits, seront avisés individuellement par lettre, à l'adresse figurant dans le dossier remis, que leur dossier a été pré-sélectionné par le jury technique.

Dans le même temps, leur sera communiquée l'heure de la manifestation (**le 11 mai 2016**) ainsi que le lieu au cours de laquelle les jurys classeront les projets. **Manège de BRACK place Barberousse 39100 DOLE**

Au cours de cette manifestation les équipes convoquées devront présenter au jury professionnel et au jury étudiants leur produit finalisé, tel que décrit dans le dossier et le faire déguster.

Article 6 – Détermination des gagnants

Chaque équipe ayant remis des dossiers pré-sélectionnés par le jury technique, sera évaluée par le jury professionnel suivant quatre critères pondérés :

- dossier technique explicatif :	20%
- présentation orale :	20%
- qualité sensorielle du produit :	30%
- innovation :	30%

La note finale du dossier est déterminée par la moyenne des notes attribuées pour chaque critère, selon la pondération ci-dessus.

Les 3 dossiers primés sont ceux ayant reçu les notes les plus élevées de la part du jury professionnel.

Le jury étudiant évaluera les projets sur les critères qualité sensorielle du produit et présentation orale.

Article 7 - Prix

Le concours est doté de 5 prix, attribués aux équipes lauréates, correspondant aux montants suivants :

Jury professionnel :

- premier prix :	1 000 Euros
- deuxième prix :	750 Euros
- troisième prix :	500 Euros

Prix spécial pour le produit valorisant la cuisine note à note : (prix cumulable avec un des autres prix)

- prix spécial :	Une journée à Paris avec Hervé This
------------------	--

Jury Etudiants :

- prix des étudiants :	200 euros
------------------------	------------------

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 Louis Pasteur correspondante et se verra remettre une somme d'argent d'un montant calculé sur la base du montant correspondant au prix, en proportion du nombre d'étudiants de l'équipe.

Le jury professionnel aura la faculté d'attribuer souverainement des distinctions honorifiques autres à des équipes dont le dossier n'aura pas été primé, et ce, pour récompenser d'autres démarches novatrices d'équipes.

Article 8 – Autres dispositions

Le comité organisateur 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 participation au concours implique de plein droit d'acceptation pleine, entière et sans réserve, par les étudiants et l'établissement correspondant, des dispositions du présent règlement.

Le comité organisateur prendra en charge le dépôt d'une enveloppe « Soleau », pour les projets pré-sélectionnés par le jury technique, au nom des étudiants et de leur établissement afin de protéger leur créativité et expérience.

Ce dépôt sera effectué avant la rencontre avec le jury professionnel, c'est à dire avant 11 mai 2016.

L'objectif de ce concours est avant tout pédagogique. Les projets déposés peuvent participer simultanément à d'autres concours. Les Trophées Louis Pasteur n'étant pas exclusifs au niveau national, ils s'inscrivent dans une démarche constructive de l'innovation agroalimentaire.

Contact : Isabelle Cuvillier – isabelle.cuvillier@educagri.fr

Fiche Engagement

« Je, soussigné :

- nom :
- prénom :
- adresse du domicile :

- m'engage, dans la création et la présentation du dossier sur lequel porte le concours Trophées de l'innovation Louis Pasteur, à participer sur place à la manifestation de remise des prix à la date et à l'heure indiquées par le comité organisateur ;
- autorise dès à présent le comité organisateur à publier mes nom, prénom et photographie de moi-même, ainsi que toute prise de vue dans laquelle figurerait mon image, qui sera réalisée au cours de la manifestation de remise des prix ;

Signature, précédée de la mention « Lu et approuvé »

Les trophées de l'innovation Louis Pasteur

Fiche descriptive produit

Nom du produit :

Etudiants porteurs du projet : (Nom, Prénom, e-mail)

-
-
-
-

Etablissement d'origine des étudiants :

Nom :

Adresse postale :

Adresse mél :

Classe :

Nom de l'enseignant référant :

Catégorie du produit :

Description du produit :

Cible :

Caractère innovant :