



Trophées de l'innovation
Louis Pasteur
ENILBIO
BP 70049
39801 Poligny Cedex
Tél. 03 84 73 76 76
Fax. 03 84 37 07 28
Internet : www.enil.fr



12^{ème} EDITION

LES TROPHEES DE L'INNOVATION LOUIS PASTEUR

**Concours organisé en partenariat
avec des professionnels de
l'agroalimentaire
MARDI 16 MAI 2017**

Règlement 2017



12^{ème} EDITION

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

Règlement année 2017

Trophées de l'innovation
Louis Pasteur
ENILBIO
BP 70049
39801 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. Pour promouvoir cette démarche auprès des étudiants, les 2 ENIL (Ecole Nationale d'Industrie Laitière) de Poligny et de Mamirolle et le Lycée Hôtelier Friant de Poligny organisent chaque année, en partenariat avec l'Académie des Sciences et l'INRA, **les trophées de l'innovation Louis Pasteur**. Ces trophées sont organisés dans le cadre du pôle régional Franche-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 français 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 à l'Article 2. Le nombre d'étudiants dans chaque équipe ne peut être ni 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, présenté au 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 (15 pages maximum, annexes comprises) 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 ;
- Une présentation des objectifs visés lors de la conception du produit ;
- Une description du produit alimentaire : description générale, composition, procédé de fabrication, conditionnement, conservation, estimation du prix de revient, estimation du prix de vente ;
- Les candidats feront également ressortir la démarche utilisée et les améliorations éventuelles à apporter ;

Dans le but de favoriser les liens Etablissements de formation-Entreprises, les étudiants ont la possibilité de choisir un sujet de développement de 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 **22 mars 2017**, 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 70049 – 39801 Poligny cedex.**

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

- une **lettre de motivation** de l'équipe ;
- 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 1)
- le **dossier technique** explicatif visé à l'Article 2 du règlement en **2 exemplaires dactylographiés** ;
- une **fiche de synthèse** (voir annexe 2).

Tout dossier, non parvenu avant le **22 mars 2017** (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 ni 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 et présidé par le directeur de l'Atelier Technologique de l'ENILBIO ou son représentant :

- 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 :

- contrôler la régularité des dossiers reçus au regard du règlement du concours,
- présélectionner les dossiers répondant le mieux aux critères du cahier des charges visé à l'article 2.

Le jury technique dressera suite à la réunion de présélection un procès-verbal mentionnant :

- la liste des dossiers reçus,
- la liste des dossiers présélectionnés,

■ **Le jury professionnel** sera composé au minimum de 5 membres désignés par le comité organisateur (professionnels, instituts de recherche, institutionnels) et présidé par le directeur de l'Atelier Technologique de l'ENILBIO ou son représentant.

Ce jury professionnel procédera 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.

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

Article 5 – Organisation du concours et de la remise des prix

La date du concours est fixée au **mardi 16 mai 2017**.

Les participants seront accueillis dès 12h au **Manège de BRACK, place Barberousse, 39100 DOLE**

Les équipes ayant remis des dossiers présélectionnés par le jury technique, seront avisés par courrier électronique, aux adresses figurant dans le dossier remis, que leur dossier a été présélectionné par le jury technique. Les établissements, dans lesquels les étudiants sont inscrits, recevront un courrier.

Les informations, concernant le déroulement de l'après-midi, seront détaillées dans le courrier de présélection.

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. Les produits proposés à la dégustation devront satisfaire aux normes sanitaires de leurs catégories.

Article 6 – Détermination des gagnants

Chaque équipe ayant remis des dossiers présélectionnés 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 4 prix, attribués aux équipes lauréates, correspondant aux montants suivants :

Jury professionnel :

- Premier prix : **Une journée à Paris avec Hervé This,**
physico-chimiste à l'Inra, professeur consultant AgroParisTech, directeur scientifique de la Fondation Sciences & Culture Alimentaire (Académie des sciences).
- Deuxième prix : **500 Euros**
- Troisième prix : **300 Euros**

Jury Etudiants :

- Prix des étudiants : **100 Euros**

Chaque étudiant de l'équipe, dont le dossier correspondant a fait l'objet d'un prix, peut se prévaloir de la distinction « Trophées 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.

La participation au concours implique l'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 présélectionnés par le jury technique, au nom des étudiants afin de protéger leur créativité et expérience.

Ce dépôt sera effectué avant la rencontre avec le jury professionnel.

Les projets déposés peuvent participer à d'autres concours.

Contact : Isabelle Cuvillier – isabelle.cuvillier@educagri.fr
Thierry Berrard – thierry.berrard@educagri.fr

Le règlement est téléchargeable sur <http://blog.enil.fr/>

Annexe 1 : 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

Annexe 2 : 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 :