

Concours INNOV ALIMENT 2015

18^{ème} édition

Le Jeudi 26 Mars 2015

Lycée des Sardières – Bourg en Bresse

Dossier de presse

Contact presse

Julie LACROIX-RAVANAT
jlrvanat@alimentec.com
Tél 04.74.45.52.15

INNOV ALIMENT : un concours d'innovation agroalimentaire

Créé par le Syndicat Mixte du Technopole Alimentec et Novalim (CEEI-Alimentec) **Innov'aliment** récompense des étudiants de la filière agroalimentaire en Rhône-Alpes pour leur engagement dans un projet d'innovation de produit agroalimentaire commercialisable. Ce concours vise à valoriser la créativité d'étudiants qui s'impliquent en équipe dans le processus d'élaboration d'un nouveau produit.

Le principe : la concrétisation d'un projet global d'innovation alimentaire

Innov'aliment s'adresse aux étudiants préparant des diplômes de niveau Bac + 2 à Bac + 3 du domaine agroalimentaire de la région Rhône-Alpes.

Les dix équipes participant à l'édition 2015 sont issues :

- de l'ENILV : BTSA produits alimentaires à la Roche sur Foron
- du LEGTA des Sardières à Bourg en Bresse : BTS Sciences et Technologies des Aliments
- des MFR de Moirans : BTS Sciences et Technologies des Aliments
- de l'université Claude Bernard Lyon 1 de Bourg en Bresse : DUT Génie Biologique et la licence professionnelle développement de projets et création de produits en agroalimentaire.

Un partenariat est institué avec des DUT Packaging, Emballage et conditionnement de l'université de Savoie associés à deux équipes de licences professionnelles.

Ce concours a pour objectif la création et la mise en œuvre de produits agroalimentaires innovants répondant à un cahier des charges. En les incitant à concevoir l'ensemble des étapes de développement d'une innovation agroalimentaire (produit, process, marketing, commercial...), **Innov'Aliment** leur permet de mettre en application leurs connaissances techniques et contribue à les rapprocher des entreprises souhaitant renforcer leur capacité d'innovation.

Un jury composé de professionnels

Le jury a pour rôle d'évaluer l'ensemble des dossiers sur :

- . la caractérisation de l'innovation
- . l'approche process / marketing / Commercial
- . la gestion du projet
- . la prise en compte du développement durable
- . l'approche produit/emballage

Le jury 2015 est composé de

Thierry ORIOL – Directeur Général Adjoint – Fromagerie GUILLOTEAU et Président du jury

Ludovic DESTAING – responsable de production - BRESSOR

Laurent PERREAL – restaurateur et président des restaurateurs de l'Ain

Alice PERCHET – Responsable qualité – FUMET DES DOMBES

Stéphane COLTICE – rédacteur en chef du COURRIER ECONOMIE

Martial GOYARD – Responsable qualité LANGLOYS PRODUCTION Le Marmiton

Benoit MERLO – Gérant des JARDINS D'AESTIV

François COMBE – Directeur de site LAITERIE DE LA BRESSE

Jean-Michel SOTTON – Délégué Régional APECITA

La pédagogie par l'action

Un des principes fondateurs du concours réside en la **pédagogie par l'action**.

Novalim s'appuie sur les étudiants des centres de formation accueillants afin d'assurer l'organisation générale de la journée (réalisation de l'affiche du concours, proposition de membres de jury, contact avec la presse, encadrement des équipes le jour du concours...). La tâche incombe cette année au Lycée des Sardières dans le cadre d'un projet tutoré, piloté par des étudiants de BTS Sciences et technologies des Aliments.

Les acteurs

Les centres de formation de Bac +2 à Bac + 3 sont évidemment les principaux acteurs. A titre d'information, plus de **550 étudiants** ont participé au concours depuis 2004 des écoles : **CFP Rhône-Alpes, ENILV, Sardières, Le Valentin, IUT Lyon 1, IUT de Chambéry ...**

En 2015, **10 équipes** vont être jugées sur leur dossier technique et leur présentation orale.

Les spécificités 2015

Un jury de jeunes scolarisés au collège Lucie Aubrac à Ceyzériat évaluera également les innovations culinaires proposées par les 10 équipes et remettra un Prix spécial Jeunes. Cette initiative permet de renforcer les liens entre établissements de proximité et de d'encourager l'esprit d'innovation auprès des jeunes publics.

Les prix

Quatre prix récompensent les vainqueurs :

-le prix Bac +3

-le prix Bac +2

- le prix spécial du jury
- le prix des collégiens

Les 3 premiers prix sont dotés de 1000 €, le 4ème de 500€.

Les équipes 2015

Tarti' Fruiss

Angélique COCHAUD, Marie BOURSIER, Marine CURTET, Caroline MERLE en formation BTS produits alimentaires à l'ENILV

Pâte à tartiner composée de crème, de babeurre et de coulis de framboise

Brebon

Claire VOUILLOT, Elise KUHN, Fabien GIROUD, Rebecca CHARDON en formation BTS produits alimentaires à l'ENILV

Fromage au lait de brebis accompagné de jambon cru et de miel

Bio'Tresse

Quentin FAGUET, Théodore PIONCHON, Chloé SAVEL en formation BTS Sciences et Technologies des Aliments des MFR de Moirans.

Brioche bio tressée avec insert de fruits

Apéro'Choc

Célie WISNIEWSKI, Manon GUILLEMIN, Marianne BURKHARDT, Clyde SALAVIN en formation DUT Génie Biologique IUT Claude Bernard Lyon 1.

Sauce apéritive sucré/salé.

Past'Agrum

Elise VEYRET, Charline ROLLET, Benoit BERTHOUD, Alice CARPUAT en formation BTS Sciences et Technologies des Aliments au LEGTA des Sardières

Spécialité céréalière aromatisée aux zestes d'agrumes ou zestes de citron.

Cœur'Nelle

Bérénice ARUBERT, Ahlem BEN SEDRINE, Solène BLANCHARD, Massimo DI STEFANO, Thibault DUFOUR en formation BTS Sciences et Technologies des Aliments au LEGTA des Sardières

Spécialité quenellière fourrée à la sauce tomate

Hapérico

Clément BEZARD, Latufa AHAMADA-ASOILIH, Elisabeth SENGHOR, Alexis BOULY en formation BTS Sciences et Technologies des Aliments au LEGTA des Sardières

Bouchées apéritives à base de haricots blancs et d'épices, accompagnées d'une sauce tomate fraîche, carottes et cornichon.

Chrono Dej

Guillaume NEBIE, Mélanie GOSSELIN, Maria VILLEGAS, Nicolas LAUZERET, en formation licence professionnelle développement de projets et création de produits en agroalimentaire de l'IUT Claude Bernard Lyon 1. L'équipe est également composée de Vincent ROUILLOT, Estelle FARIN, Axelle RAYNAUD, Victor GUYARD de DUT Packaging, Emballage et Conditionnement de l'IUT de Chambéry.

Kit petit déjeuner composé d'une portion de fruits, d'un produit céréalier et d'une boisson

Barre Briochée

Anais BERROD, Marie-Laure MASSOL, Justine MENAGER, Floriane MAGRA, Marjorie VENDE en formation licence professionnelle développement de projets et création de produits en agroalimentaire de l'IUT Claude Bernard Lyon 1.

Briochettes aux baies de Goji.

Apéri'Pops

Timo SARTORI, Clara AJELLO, Kaoutare KHADJIOUI, Léa RICHARDDOT en formation licence professionnelle développement de projets et création de produits en agroalimentaire de l'IUT Claude Bernard Lyon 1. L'équipe est également composée de Charlotte CARAMELLA, Charline FORET, Elsa VIDAL de DUT Packaging, Emballage et Conditionnement de l'IUT de Chambéry.

Apéritif dinatoire : mignardise de légumes au caramel.

Zoom sur NOVALIM (CEEI-Alimentec)

NOVALIM (CEEI-Alimentec) service du Syndicat Mixte du Technopole ALIMENTEC intervient depuis 2003 auprès des entreprises et des créateurs du secteur agroalimentaire (industries agroalimentaires, équipementiers et fabricants d'emballage).

Il opère dans 4 domaines principaux :

***le développement de projets innovants.** NOVALIM accompagne les entreprises dans la mise au point de produits et process en intervenant sur la formulation produit ; la mise au point, l'optimisation et l'industrialisation de process ; la nutrition et la réglementation.

***la diffusion de l'innovation.** NOVALIM organise des conférences gratuites (Mardis de l'Agro) des ateliers thématiques (Matinées techno, Matinées ingrédients, Matinées Emballages) et des colloques. Ces événements abordent principalement les thèmes de l'innovation produit, process ou emballage pour la filière.

***l'organisation de formations.** NOVALIM propose des sessions de formations techniques inter ou intra entreprise sur l'hygiène et la sécurité alimentaire ; la nutrition ; le management de la qualité-environnement ; les équipements/process ; la formulation et le développement de produits.

***l'animation de la filière.** NOVALIM fédère les entreprises de la filière agroalimentaire à l'échelle régionale, autour de problématiques communes à travers le Club Agro, les actions collectives et la sensibilisation des jeunes via l'organisation de concours : INNOV ALIMENT, REGALIME.

NOVALIM s'appuie sur les outils et dispositifs proposés par le SMTA : pépinière d'entreprises, Plateforme Technologique d'Emballage, Centre d'Essais du Technopole Alimentec, Fonds pour le Développement de la Recherche (FDR) et travaille en collaboration avec les acteurs du Technopole Alimentec.

PLANNING INNOV ALIMENT 2015

8h15-9h00

Accueil – Briefing jury

9h00-9h30
9h30-10h00
10h00-10h30

Past' Agrum
Apéro Choc
Bio'Tresse

10h30-11h00

Pause

11h-11h30
11h30-12h00
12h00-12h30

Brebon
Hapérico
Coeur'Nelle

12h30-14h

Déjeuner

14h-14h30
14h30-15h
15h-15h30
15h30-16h00

Tarti Fruiss
Chronodej
Barre briochée
Aperipops

16h00-16h45
16h45-17h30
A partir de 17h30

Délibérations
Remise des prix
Cocktail

CAHIER DES CHARGES DU CONCOURS 2015

NIVEAU BAC +2

DOSSIER TECHNIQUE

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

L'approche produit/emballage

- Présentation de la formulation, composition
- Propositions d'emballage (matériaux, forme...) maquette ou schéma
- Nom commercial exact
- Mode de conservation, estimation DLC, DLUO
- Respect des mentions légales sur l'emballage
- Catégorie correspondante : entrées salées, plats cuisinés...
- Analyse sensorielle

La gestion du projet

- Méthodologie et moyens mis en œuvre : modes opératoires, paramètres mesurés, nombre d'essais, validité des résultats
- Planification du projet

L'approche process

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

La prise en compte du développement durable et santé pouvant porter sur un ou plusieurs critères

- 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 (par ex : réduction en sel, sucre, matières grasses, limitation des additifs, allergènes)

L'approche marketing/commercial

- Circuit de distribution et positionnement en linéaire
- Etiquette

L'approche économique

- Estimation du coût matières premières et du coût de l'emballage
- Estimation du prix de vente consommateur

La présentation du dossier et l'orthographe

- Orthographe
- Qualité rédactionnelle
- Respect de la pagination
- Bibliographie

PRESENTATION ORALE

Dégustation des produits par le jury et le public

Qualité de la présentation

- Qualité des supports présentés (bonne utilisation du PPT)
- Clarté de la présentation

Présentation, qualité des produits et emballage

- Présentation des produits
- Qualité organoleptique

Travail d'équipe

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

Qualité de conviction

- Pertinences des réponses
- Qualité des échanges (prise en compte des remarques)

Gestion du temps

NIVEAU BAC + 3

DOSSIER TECHNIQUE

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

L'approche produit/emballage

- Présentation de la formulation, composition
- Proposition d'emballage (matériaux, forme...) : maquette
- Nom commercial exact
- Mode de conservation, estimation DLC, DLUO
- Respect des mentions légales sur l'emballage
- Catégorie correspondante : entrées salées, plats cuisinés...
- Analyse sensorielle

La gestion du projet

- Méthodologie et moyens mis en œuvre : modes opératoires, paramètres mesurés, nombre d'essais, validité des résultats
- Planification du projet

L'approche process

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

La prise en compte du développement durable et santé pouvant porter sur un ou plusieurs critères

- 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 (par ex : réduction en sel, sucre, matières grasses, limitation des additifs, allergènes)

L'approche marketing/commercial

- Etude de marché
- Etiquette
- Circuit de distribution et présentation en linéaire

L'approche économique

- Estimation coût de production (mat 1ère, Main d'oeuvre, emballage)
- Estimation du prix de vente consommateur

La présentation du dossier et l'orthographe

- Orthographe
- Qualité rédactionnelle
- Respect de la pagination
- Bibliographie

PRESENTATION ORALE

Dégustation des produits par le jury et le public

Qualité de la présentation

- Qualité des supports présentés (bonne utilisation du PPT)
- 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