

Dossier technique

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 seniors...)
 - Ses atouts fonctionnels (exemple : un produit pratique, portionnable, ...)
 - Son écoconception (exemple : un emballage innovant éco-conçu)
- 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).

Afin de finaliser l'inscription au concours, l'équipe d'étudiants doit envoyer à l'UCO au plus tard pour le 29 janvier 2018 à l'adresse suivante : ucookinnovation@uco.fr. La date de réception de l'e-mail faisant foi, 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
- La formation d'origine et le nom du référent de la formation
- Nom du produit
- Description du produit alimentaire (*matières premières, composition, mode de préparation, mode de conservation, DLUO, 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 page)
- Un argumentaire démontrant son caractère innovant et les objectifs visés lors de la conception (1 page)

- 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.

Si votre dossier est sélectionné vous devrez réaliser une présentation de votre produit. Il faudra alors nous préciser les éléments techniques dont vous auriez besoin pour votre produit pour le jour de l'évènement (réfrigérateur...). Vous pourrez déposer vos denrées la veille du concours.