

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 séniors...)
 - 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).
- Le produit fermenté peut être réalisé par les étudiants et constitué le cœur de l'innovation ou bien il est possible de travailler un/des produit(s) fermenté(s) existant(s).

Afin de finaliser l'inscription au concours, l'équipe d'étudiants doit envoyer à l'UCO au plus tard pour le **8 février 2019**, sous le format **PDF**, à l'adresse suivante : ucookinnovation@uco.fr (ou etudiantucook@gmail.com). Le dossier technique devra se présenter sous 2 formes : une forme anonyme et une forme non-anonyme.

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 (*pour le dossier non-anonyme*)
- Nom de l'établissement scolaire – l'adresse (*pour le dossier non-anonyme*)
- La formation d'origine et le nom du référent de la formation (*pour le dossier non-anonyme*)
- 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)

Utilisez la charte pour constituer votre dossier, cette dernière est téléchargeable depuis notre site web : www.ucookinnovation.fr

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.