

4<sup>ème</sup> édition

# UCOOK INNOVATION

COLLOQUE PROFESSIONNEL  
CONCOURS ÉTUDIANTS

## RÉGLEMENT DU CONCOURS ANNÉE 2020

GOÛT  
SOURCING  
RÉGLEMENTATION

ALIMENT  
COMPLÈMENT

TEXTURANTS  
& COLORANTS



20 VENDREDI  
2020 MARS

LES  
ALGUES  
UNE SOLUTION D'AVENIR

GUINGAMP

ANTIOXYDANT  
ANTIBACTÉRIEN  
ANTI-INFLAMMATOIRE

L'innovation est un maître mot en agroalimentaire car source de performance. Il est fondamental de suivre les tendances de consommation, les avancées technologiques afin d'avoir un coup d'avance et anticiper l'attente des consommateurs et des clients.

Le concours agroalimentaire **U'COOK-INNOVATION** a été créé dans cette optique, il est organisé dans le cadre des formations de la filière IPP (Ingénierie des Produits et des Process) agroalimentaire de l'université catholique de l'Ouest- Bretagne Nord (UCO-BN) de Guingamp.

**La problématique de l'édition 2019-2020 est :**

## **LES ALGUES, UNE SOLUTION D'AVENIR ?**

Le marché des algues connaît depuis plusieurs années une croissance importante et, ce, notamment dans le cadre des compléments alimentaires avec l'arrivée de nouveaux produits sur le marché telle que la spiruline. La consommation des algues alimentaires est elle aussi un phénomène émergent en France et en Europe. Avec le développement de produits « sains », l'Algue a le vent en poupe et de nombreuses entreprises s'y intéressent. Des pôles de compétitivité et de recherche existent aussi dans ce domaine de façon à créer une filière durable.

(Pour en savoir plus : [https://idealg.u-bretagne.fr/sites/default/files/digitalAssets/72/72075\\_N\\_36.pdf](https://idealg.u-bretagne.fr/sites/default/files/digitalAssets/72/72075_N_36.pdf); [https://www.bdi.fr/wp-content/.../etude\\_de\\_marche\\_document\\_de\\_synthese\\_vff.pdf](https://www.bdi.fr/wp-content/.../etude_de_marche_document_de_synthese_vff.pdf))

Développer des produits à base d'algues (aliments, DADAP (denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière), compléments alimentaires) constitue donc un axe stratégique de développement répondant à une demande croissante des consommateurs, ceux-ci étant de plus en plus nombreux à modifier leur régime alimentaire et leurs habitudes de consommation.

Les algues utilisées seront les **micro algues** et les **macro algues**, en tant qu'ingrédients associés :

- A un goût ou une texture et donc utilisés dans l'aliment comme un légume, un condiment ou des épices.
- Pour ses valeurs nutritionnelles. Dans ce cas, il faudra faire attention à la réglementation en vigueur concernant les allégations nutritionnelles et de santé.
- Son écoconception (emballage ou autre)

***L'utilisation de texturants de type Agar Agar qui sont plus utilisés comme additifs ne sont pas pris en compte par la thématique. De même, les végétaux marins comme la salicorne ne peuvent être utilisés.***

Enfin, pour les industriels, la gestion de la ressource Algues (disponibilité, origine, traçabilité, cout) est un enjeu essentiel.

**U'COOK-INNOVATION** place vos étudiants au cœur de cette thématique en organisant son concours étudiant/colloque professionnel autour de ce sujet d'actualité. Les différentes équipes sélectionnées auront pour objectif de créer un produit alimentaire répondant à des besoins avérés, une tendance ou une idéologie dans un contexte de développement durable.

## **Elaborer, créer, partager et faites-vous plaisir autour des ALGUES**

### **Rejoignez-nous !**

#### **Article n°1 - Public Visé**

Ce concours est destiné aux étudiants des filières agro-alimentaires et nutrition diététique préparant un brevet de technicien supérieur (BTS), un diplôme universitaire de technologie (DUT) ou une licence en agroalimentaire et inscrits dans un établissement d'enseignement supérieur en France Métropolitaine.

#### **Article n°2 - Mode de fonctionnement**

Les étudiants participent par équipe de 2 à 5 personnes maximum. Plusieurs équipes d'étudiants par établissement peuvent participer au concours.

Chaque équipe d'étudiants est sous la responsabilité de l'établissement dans lequel il est scolarisé.

Le concours est réservé aux travaux effectués dans le cadre de travaux pratiques et/ou projets tuteurés ou de projets individuels (consacré sur le temps personnel) en accord avec l'établissement formateur. Ceci inclut les travaux effectués pour des porteurs de projet sous réserve d'une autorisation écrite de celui-ci fournie lors de l'inscription au concours mais exclut les stages de fin d'études en entreprise.

Ce concours consiste, pour chaque équipe d'étudiants, à présenter un produit alimentaire innovant répondant au cahier des charges de l'article n°3 et à la problématique de l'édition en cours.

Le concours s'effectue en 2 temps :

- Une présélection des 10 meilleurs dossiers présentés (articles 3, 4 et 7).  
La présélection des candidats est réalisée par le comité d'organisation selon les modalités décrites dans l'Article 7, paragraphe « comité d'organisation ».
- Le concours le jour du colloque U'COOK-INNOVATION portant sur les 10 projets sélectionnés (articles 6 et 7).

**Afin de valoriser le travail de chaque équipe, sélectionnée ou non pour la phase finale du concours, un stand de présentation est proposé la journée du colloque.**

Ce stand sera consulté librement par les personnes présentes sur le site et le jury. Il est constitué d'une table et d'une grille de 0,8 m x 2 m.

Pour l'édition 2019-2020, la sélection des 10 meilleurs dossiers aura lieu courant **février 2020**. 5 dossiers par catégorie seront sélectionnés.

### Article n°3 - Cahier des charges

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).

## Article n°4 - Participation au concours

Pour participer au concours, l'équipe d'étudiants doit télécharger sur le site officiel d'**U'COOK-INNOVATION**, le dossier d'inscription. Celui-ci est disponible dans la rubrique « Inscriptions / je réserve ma place », et comprend trois documents :

- **La déclaration individuelle d'engagement**
- **Le formulaire d'inscription**
- **La fiche projet**

L'inscription au concours est ouverte jusqu'au **17 décembre 2019 inclus**.

Tout dossier d'inscription non envoyé avant cette date, incomplet ou ne respectant pas le règlement général du concours, ne sera pas pris en compte par le comité organisateur.

## Article n°5 - Dossier technique

Afin de finaliser l'inscription au concours, l'équipe d'étudiants doit faire parvenir à l'UCO au plus tard pour le **28 janvier 2020**. *Le fichier devra être envoyé par e-mail à l'adresse suivante : [ucookinnovation@uco.fr](mailto: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 – adresse de celui-ci
- La formation d'origine et le nom du référent de la formation
- Nom du produit
- Description du produit destiné à la consommation tel que (*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** : si votre dossier est sélectionné vous devrez réaliser une présentation de votre produit et une dégustation. Il faudra alors nous préciser les éléments techniques dont vous auriez besoin pour

vos produits pour le jour de l'évènement (réchauffage au four ou micro-ondes, réfrigérateur, congélateur...).

## Article n°6 - Déroulement du concours

Le concours U'COOK-INNOVATION a lieu lors du colloque annuel en **mars**. La date exacte du concours est communiquée sur le site internet au plus tard, en juin de l'année précédente.

Pour l'édition 2019-2020, le concours U'COOK-INNOVATION aura lieu le **20 mars 2020**.

Le concours U'COOK-INNOVATION distingue deux catégories pour plus d'équité lors de l'évaluation par le jury de professionnels : la catégorie des « **Aînés** » qui regroupe les élèves de Bac + 3 (ex : Licence) à Bac+5 (Master 1 et 2) et la catégorie des « **Cadets** » qui regroupe les élèves de Bac + 1 à Bac + 2 (ex : BTS, DUT ...).

Le concours U'COOK INNOVATION est doté de deux prix pour chacune des deux catégories distinctes :

- Pour les équipes lauréates « **Aînées** » :
  - o 1 prix « **Innovation** » : formulation, profil nutritionnel ou atouts
  - o 1 prix « **Procédés** » : technologie ou éco-conception

Pour les équipes lauréates « **Cadettes** » : classement des produits en fonction de leur formulation, profil nutritionnel, atouts, technologie ou éco-conception

- o 1<sup>er</sup> prix
- o 2<sup>ème</sup> prix

La sélection finale des lauréats se fera le jour du concours par le jury professionnel après une présentation orale de chaque équipe de 5 minutes, appuyée par un diaporama (5 slides) et suivi d'une dégustation.

Le diaporama sera à expédier, par e-mail, 2 semaines minimum avant le jour du concours, et enregistrer au **format pptx**. La date limite d'envoi sera communiquée sur le site internet au plus tard, en juin de l'année précédente.

Pour l'édition 2019-2020, la date limite d'envoi des diaporamas est le **7 Mars 2020**.

A la suite des différentes présentations, le jury délibérera et la proclamation des résultats, accompagnée de la remise des prix aura lieu en fin de journée du colloque.

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 U'COOK-INNOVATION » correspondante. L'équipe se verra remettre une somme d'argent dont les montants des prix sont les suivants :

- Catégorie des « **AÎNÉS** » :

- **Prix « Innovation » : 500 €**
- **Prix « Procédés » : 500 €**

- Catégorie des « **CADETS** » :

- **1er Prix : 500 €**
- **2ème Prix : 300 €**

## **Article n°7 - Composition et rôles du comité d'organisation et des jurys**

### **1. Le comité d'organisation**

Il est constitué par :

- Christine GABLE-GUILLAUME : Maître de Conférence UCO-BN – Responsable U'Cookinnovation
- Fanny Cabillic : Ingénieur - responsable du Hall technologique
- Laurine André : responsable de formation Ingénierie des Produits et Process
- Sandrine JALAIS : Chargée de Communication UCO-BN
- Des étudiants de l'UCO-BN de la filière Ingénierie des Produits et Process ou de la filière Biotechnologies et Bioindustries

Il procédera au préalable :

- À la réception des dossiers d'inscription et dossiers techniques
- Au contrôle de leur régularité au regard du règlement du concours

### **2. Le jury professionnel**

Il sera composé de 7 à 9 membres désignés par le comité d'organisation parmi ces corps de métiers :

- Un responsable **Recherche & Développement** (indépendante ou dépendante d'une entreprise)
- Un responsable **Qualité ou Production** dans une entreprise
- Une personne du **Marketing Innovation**
- Un **journaliste** (revue spécialisée ou culinaire)
- Un **chercheur universitaire** ou d'un **organisme** tel que l'INRA
- Un **chef cuisinier**
- Un(e) **diététicien(ne)**
- Un **responsable commercial**

Il procèdera d'une part à la présélection de 5 dossiers pour le groupe « cadet » et 5 pour le groupe « Aînés », parmi les dossiers déposés. Ceux sélectionnés seront ceux répondant le mieux aux critères du cahier des charges visé à l'article 3 et à la problématique de l'édition en cours.

Les candidats seront informés du résultat de la présélection au cours du mois de **février** par dépôt de la liste des finalistes sur le site internet.

D'autre part, il aura pour tâche, le jour du colloque – concours de :

- Dresser un classement, suite à la présentation effectuée par les 10 groupes présélectionnés et à la dégustation.
- Attribuer les quatre prix

**Remarques :**

- Il est à noter qu'une même équipe, si son produit est innovant à la fois du point de vue du Produit ou du Procédé, peut se voir décerner les 2 prix « Innovation » et « Procédés ».
- La décision du jury professionnel est sans appel.
- La remise des prix se fera à la fin du colloque devant tous les participants.

## **Article 8 - Autres dispositions**

Le comité organisateur de l'UCO-BN se réserve le droit de modifier, reporter ou annuler le concours U'COOK-INNOVATION de l'UCO-BN ou de modifier les dates, si des raisons indépendantes de sa volonté l'y obligent.

L'objectif de ce concours est avant tout pédagogique. Il s'inscrit dans une démarche constructive de l'innovation agroalimentaire.

Par conséquent, les projets déposés peuvent être proposés simultanément à d'autres concours.



## Article 9 - Frais à la charge de l'étudiant

Les frais d'inscription pour le **concours** et pour le **colloque** sont **gratuits** pour chaque équipe d'étudiants.

L'inscription au **colloque** est gratuite pour tout étudiant.

Les frais d'envoi des dossiers papier sont à la charge des étudiants.

Une navette de la gare de Guingamp à l'université sera mise à disposition des étudiants gratuitement le jour du concours à leur arrivée et leur départ uniquement.

Les frais d'hébergements, de déplacement et de restauration sont à la charge de l'étudiant.

Des listes d'hébergements et de restauration seront communiquées sur le site officiel U'COOK-INNOVATION rubrique « Infos pratiques ».

## Article 10 - Propriété intellectuelle

Une enveloppe SOLEAU est proposée à chaque équipe d'étudiants afin de protéger leur créativité. Le montant de l'enveloppe est à la charge de chaque équipe d'étudiants et s'élève à 15€.

L'équipe organisatrice d'U'COOK-INNOVATION se charge du dépôt de la lettre SOLEAU à la réception du chèque couvrant le montant du dépôt.

Les modalités de la demande d'enveloppe SOLEAU sont disponibles sur le site officiel U'COOK-INNOVATION à la rubrique « Infos pratiques et Astuces ».

Les étudiants peuvent, à leur initiative, faire d'autres démarches d'enregistrement des propriétés intellectuelles de leur projet.

## Article 11 - Lieu de dépôt du règlement et consultation

Le règlement du concours est déposé sur le site dédié au concours :

[www.ucookinnovation.fr](http://www.ucookinnovation.fr)

## Article 12 - Connexion et utilisation internet

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation et d'incident lié à l'utilisation de l'outil informatique, accès internet, maintenance ou dysfonctionnement du serveur du concours, de la ligne téléphonique ou de tout autre connexion technique.

La participation implique la connaissance et l'acceptation des caractéristiques et des limites de l'internet, l'absence de protection de certaines données avec risques de piratages ou d'éventuels virus circulants sur le réseau.

## Article 13 - loi informatique et liberté

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du concours sont traitées conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978. Elles concernent le mode de conservation, d'utilisation et cession des informations recueillies sur les bulletins de participation, l'accord pour diffusion des noms et prénoms et écoles / universités des gagnants sur tout média sans contrepartie autre que le prix fixé.

Chaque participant au concours dispose d'un droit d'accès ou de rectification aux données le concernant.

Toute demande d'accès, de rectification ou d'opposition doit être adressée à l'adresse du concours :

Christine GABLE-GUILLAUME  
Université Catholique de l'Ouest Bretagne Nord  
*Campus de la tour d'Auvergne,*  
*37 rue du Maréchal Foch,*  
*22201 GUINGAMP.*

Pour plus d'information concernant, les droits : [www.cnil.fr](http://www.cnil.fr)

## Article 14 - Contractualisation

La participation au concours emporte acceptation du règlement. Si un avenant intervient postérieurement à cette participation, celui qui souhaite refuser cette modification renonce à sa participation.

Il peut, selon impératifs, être possible d'écourter, de prolonger, modifier ou annuler le concours.

## Article 15 – Autorisation droit à l’image

Tout participant autorise U’COOK-INNOVATION/UCO BN à me photographier, à me filmer et à utiliser mon image.

En conséquence de quoi et conformément aux dispositions relatives au droit à l'image et au droit au nom, j'autorise U’COOK-INNOVATION/UCO BN à fixer, reproduire et communiquer au public les photographies et vidéos prises dans le cadre de l’évènement.

Les photographies et vidéos pourront être exploitées et utilisées directement par U’COOK-INNOVATION/UCO BN ou être cédées à des tiers, sous toute forme et tous supports connus et inconnus à ce jour, dans le monde entier, sans aucune limitation, pour une durée illimitée, intégralement ou par extraits, et notamment : presse, réseaux sociaux, site web... (tous supports papiers et digitaux)

Le bénéficiaire de l'autorisation s'interdit expressément de procéder à une exploitation des photographies et vidéos susceptible de porter atteinte à la vie privée ou à la réputation, ni d'utiliser les photographies et vidéos, objets de la présente, dans tout support à caractère pornographique, raciste, xénophobe ou toute autre exploitation préjudiciable. Aucune rémunération pour l'exploitation des droits visés aux présentes n'est envisageable.

## Rétroplanning :

<b>20 mars 2020</b>	Journée U’COOK-INNOVATION : Concours et colloque (présence obligatoire des membres de l’équipe)
<b>7 mars 2020</b>	Date limite de réception des <b>diaporamas de présentation</b> pour les groupes présélectionnés
<b>Mi Février 2020</b>	Sélection des 10 meilleurs projets
<b>28 janvier 2020</b>	Date de clôture de réception du <b>dossier technique</b> : envoi par mail sous forme de pdf
<b>17 décembre 2019</b>	Date de clôture des inscriptions au concours  <u>Envoi par courrier</u> des dossiers contenant les <b>déclarations individuelles d’engagement</b> , le <b>formulaire d’inscription</b> et la <b>fiche projet</b> du produit à l’adresse suivante :  <i>UCO Bretagne Nord Concours U’COOK-INNOVATION 37, rue du Maréchal Foch 22 220 GUINGAMP</i>
<b>Septembre 2019</b>	Ouverture des inscriptions au concours U’COOK-INNOVATION (dossiers à télécharger sur le site)

**Tout dossier posté après la date limite ne sera pas étudié**

## Contact

➤ **Comité d'organisation** : U'COOK-INNOVATION

📄 Campus de la tour d'Auvergne – 37 rue du Maréchal FOCH – 22201 GUINGAMP  
Cedex.

📧 [ucookinnovation@uco.fr](mailto:ucookinnovation@uco.fr)

📧 [etudiantucook@gmail.com](mailto:etudiantucook@gmail.com)

➤ **Site officiel** : [www.ucook-innovation.com](http://www.ucook-innovation.com)

➤ **Page Facebook** : U'COOK-INNOVATION



U'COOK <sup>4<sup>ème</sup> édition</sup>  
innovation

COLLOQUE PROFESSIONNEL  
CONCOURS ÉTUDIANTS