



Guingamp, le 30 octobre 2019

Communiqué de Presse

L'Université Catholique de l'Ouest Bretagne Nord organise la 4^{ème} édition du concours étudiants et colloque professionnel U'COOK-INNOVATION le vendredi 20 mars 2020 à Guingamp (22).

Forte d'une expérience de 20 ans dans le domaine de l'Ingénierie des Produits et Procédés, l'UCO Bretagne Nord a créé un colloque professionnel et un concours étudiant à portée nationale dans le domaine agroalimentaire. Grâce au succès rencontré lors des trois premières éditions, nos étudiants souhaitent à nouveau relever le défi, et renouveler l'évènement pour 2020.

La thématique de réflexion de la 4^{ème} édition d'U'COOK-INNOVATION est :
« **LES ALGUES : une solution d'avenir** »

LE COLLOQUE PROFESSIONNEL :

APPRENONS ET PROGRESSONS ENSEMBLE AUTOUR D'UN THÈME COMMUN !

Les « **ALGUES** » : UN THÈME FÉDÉRATEUR ET D'ACTUALITÉ :

- Il nous renvoie à notre **RESPONSABILITÉ** de développer une consommation saine, équilibrée & durable dans le monde
- Un **AXE STRATÉGIQUE DE DÉVELOPPEMENT** pour de nombreuses entreprises face à la croissance de la demande des consommateurs
- **PLUSIEURS QUESTIONS** se posent alors sur ces « produits » :
DES INTERVENANTS EXPERTS DANS LEUR MÉTIER expliqueront le rôle et les enjeux des Algues : réglementation, nutrition, focus novel food, environnement, production...

LE CONCOURS ÉTUDIANTS : DÉVELOPPONS UNE DYNAMIQUE D'INNOVATION COLLECTIVE AU SEIN DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE !

Le concours est ouvert aux étudiants (bac+1 à bac +5) dans les domaines agroalimentaire / alimentation / process. Nouveauté cette année : l'ouverture aux filières Masters.

Les équipes, constituées de 2 à 5 étudiants maximum, doivent **développer un produit à base d'algues en proposant sa formulation, son procédé ou son éco-conception.**

Ce challenge offre l'opportunité, pour les futurs acteurs du monde de l'agroalimentaire, de valoriser leur savoir-faire, de développer leur esprit d'innovation et de renforcer leur réseau professionnel.

- **Les inscriptions sont ouvertes et se clôtureront le 17 décembre 2019.**
- Une présélection des 10 meilleurs dossiers présentés sera effectuée (courant février) par un jury de professionnels du secteur.

A l'issue du concours étudiants, un jury composé de professionnels décernera 4 prix :

→ Catégorie « AÎNÉS » élèves de Bac + 3 (ex : Licence) à Bac+5 (Master 1 et 2) :

- 1 prix : Prix « Innovation » (formulation, profil nutritionnel ou atouts) : 500 €
- 1 prix : Prix « Procédés » technologie ou éco-conception : 500 €

→ Catégorie « CADETS » élèves de Bac + 1 à Bac + 2 (ex : BTS, DUT ...) : classement des produits en fonction de leur formulation, profil nutritionnel, atouts, technologie ou éco-conception

- 1er Prix "Innovation et procédés" : 500 €
- 2ème Prix "Innovation et procédés" : 300 €

Le comité d'organisation de la 4ème édition est composé de 2 étudiantes de licence professionnelle « Alimentation et Conseil en Nutrition Santé », d'1 étudiante en Master 1 « Ingénierie des Produits et Process en Agroalimentaire » et d'1 étudiante en D.U. « Thérapeutiques Naturelles et Diététique Chinoise ». Elles sont soutenues par leurs Responsables Pédagogiques, Christine Guillaume, Laurine ANDRE, Fanny CABILLIC et Sandrine JALAI. C'est grâce aux efforts conjugués de ces 4 étudiantes épaulées par leurs enseignantes et leur école, que nous vous proposons tous les ans la journée U'Cook-Innovation.

PARTICIPEZ À L'ÉVÉNEMENT :

- Le concours est ouvert gratuitement aux étudiants
- La réservation de votre place pour assister gratuitement à l'évènement se fait via notre site internet www.ucookinnovation.fr

DEVENEZ ACTEUR DE L'ÉVÉNEMENT :

- N'hésitez pas à contacter l'équipe organisatrice pour associer votre image à cette journée
 - Mail : ucookinnovation@gmail.com
 - Tél. : 02 96 44 46 44



L'équipe UCOOK INNOVATION

De gauche à droite

Yalikha TURMEL - Responsable Logistique - 07 82 76 04 10

Justine CHATEAU Responsable Concours - 06 74 61 25 09

Estelle FÉAT - Responsable Colloque & Communication - 06 28 23 08 55

Lucie MARCHAL - Responsable Partenariats & Communication - 06 46 89 28 39