



COLLOQUE PROFESSIONNEL
CONCOURS ÉTUDIANTS

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).

Afin de finaliser l'inscription au concours, l'équipe d'étudiants doit envoyer à l'UCO au plus tard pour le **26 janvier 2021**, sous format **PDF**, à l'adresse suivante : ucookinnovation@uco.fr. Le dossier technique devra présenter 2 pages de couverture : 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 (20 pages maximum avec les annexes), comportant les informations suivantes :

- Nom des membres de l'équipe (*sur la page non-anonyme*)
- Nom de l'établissement scolaire – l'adresse (*sur la page non-anonyme*)
- La formation d'origine et le nom du référent de la formation (*sur la page non-anonyme*)
- Nom du produit
- Description du produit alimentaire destiné à la consommation (*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'éco-conception, le conditionnement du produit fini, l'étiquetage avec la valeur nutritionnelle du produit, 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 : Un teasing vous sera demandé pour le **26 janvier 2021** en plus de votre dossier. Si votre dossier est sélectionné vous devrez réaliser un diaporama technique et une vidéo de présentation de votre produit. Vous trouverez des informations complémentaires dans la charte pour la réalisation du teasing, du diaporama et de la vidéo.