



Chartes

Pour rappel, le dossier technique et le teasing sont à envoyer au plus tard pour le **26 janvier 2021** pour tous les participants.

En revanche, le diaporama technique et la vidéo de présentation seront à envoyer au plus tard pour le **07 mars 2021** uniquement pour les équipes sélectionnées lors du pré-jury.

Charte 1 : Dossier Technique

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)

Ci-dessous se trouve le format des premières pages du dossier avec une page non-anonyme et une page anonyme. Ce format rassemble les informations nécessaires à l'authentification de chaque dossier mais la présentation reste libre pour chaque équipe.



Nom du produit

IMAGE ou PHOTO DU PRODUIT

Nom des membres de l'équipe
Nom du référent

Nom de l'établissement scolaire
Adresse

Nom de la formation
Années



Nom du produit

IMAGE ou PHOTO DU PRODUIT

SOMMAIRE

Exemple de sommaire :

- I. Description du produit alimentaire destiné à la consommation*
- II. Une étude de marché avec un positionnement*
- III. Un argumentaire démontrant son caractère innovant et les objectifs visés lors de la conception*
- IV. Le procédé de fabrication*
- V. Ouverture avec améliorations ou évolutions éventuelles*

Charte 2 : Teasing

Le teasing est un procédé publicitaire qui cherche à éveiller la curiosité du public, cela doit donc donner envie d'en savoir plus sur votre projet.

Vous devrez réaliser une courte publicité sous le format d'une vidéo de 30 secondes. Il doit transmettre l'essentiel de ce que représente votre produit.

Soyez inventif !

Charte 3 : Diaporama & Vidéo

Pour les équipes sélectionnées, vous devrez réaliser un diaporama technique et une vidéo de présentation sur votre produit.

- **Diaporama**

Le diaporama devra être envoyé sous format **.pdf** avec un maximum de 8 slides. Il devra être constitué d'une présentation technique de votre projet et devra comporter les résultats d'une analyse sensorielle réalisée sur votre produit.

- **Analyse sensorielle**

Cette année, étant particulière suite à la crise sanitaire actuelle, il vous sera demandé de réaliser une analyse sensorielle afin de remplacer la dégustation auprès du jury.

L'analyse devra être réalisé selon les points suivants :

- Réaliser 20 dégustations auprès de futurs consommateurs
- Essayer d'avoir un panel de consommateurs le plus varié possible

Vous trouverez un questionnaire type d'analyse sensorielle à la page suivante.

- **Vidéo**

La vidéo devra être envoyée au format **.mp4** avec maximum 4 minutes de visionnage. Durant cette vidéo, vous devrez présenter votre projet de façon plus ludique, plus marketing. Cette année, étant particulière suite à la crise sanitaire actuelle, la vidéo remplacera le stand de présentation.

Analyse sensorielle

Genre : _____

Age : _____

Aspect visuel : Comment trouvez-vous l'aspect de ce produit ?

Je n'aime pas

J'aime

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Odeur : Comment trouvez-vous l'odeur de ce produit ?

Je n'aime pas

J'aime

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Goût : Comment trouvez-vous le goût de ce produit ?

Je n'aime pas

J'aime

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Commentaires

Seriez-vous prêt à consommer de nouveau ce produit ?

OUI

NON

Diriez-vous que le produit que vous venez d'évaluer est innovant ?

- Oui, c'est certain
- Oui, probablement
- Non, probablement pas
- Non, certainement pas