

U'COOK INNOVATION

7^{ème} édition

BRETAGNE

COLLOQUE PROFESSIONNEL
CONCOURS ÉTUDIANTS
ALIMENTATION & NUTRITION

PLANTES,
ALGUES
NUTRITION
/ SANTÉ

VENDREDI
22 MARS
8H30 > 16H00
GUINGAMP [22]
[2024]

ORGANISÉ PAR :



UCO

BRETAGNE
NORD
UNIVERSITÉ
CATHOLIQUE DE L'OUEST

WWW.UCOOKINNOVATION.FR

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 en alimentation santé (Ingénierie des Produits et des Process ; Alimentation, Conseil en Nutrition Santé ; Culture et Procédés de Transformation Industriels des Macroalgues) de l'université catholique de l'Ouest- Bretagne Nord (UCO-BN) de Guingamp.

La problématique 2023-2024 est :

PLANTES, ALGUES ET NUTRITION/SANTÉ

Cette décennie a vu le marché de la nutrition santé croître de façon importante. En effet, les consommateurs sont en quête d'une alimentation porteuse de sens, plus saine pour leur santé et leur bien-être. Cette attente passe par le bio, le local, le « sans additif » ou le « naturel ».

Pour répondre aux enjeux de cette transition alimentaire, de nombreuses entreprises se lancent dans le renouvellement de leur gamme en développant des recettes « clean label ». Ainsi dans l'optique du retour au naturel, les recettes sont simplifiées et les aliments à base de plantes, comme les légumes, les fruits et les noix, ont gagné en popularité, tendant à faire de plus en plus, une place de choix aux protéines végétales. Les dernières tendances s'inscrivent notamment dans un équilibre avec le développement des produits hybrides : végétal / animal.

Alors dans ce contexte socio-économique, pourquoi innover avec des plantes ou des algues ?

Les plantes et algues sont utilisées depuis très longtemps en phytothérapie pour leurs propriétés détoxifiantes, antibactériennes, anti-oxydantes ou bien encore comme exhausteur de goût.

Il existe donc de nombreuses opportunités d'innovations, soit en utilisant les plantes & algues comme ingrédient dans des produits vegan ou hybrides, soit comme substitut ou auxiliaire technologique pour limiter l'utilisation d'additifs comme les conservateurs.

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 concourantes 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 plantes,
des algues et de la nutrition/santé**

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), une licence ou un master 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 1 à 8 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 avec les résultats 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,

- **le teasing de chaque équipe sera publié sur les réseaux sociaux et sur le site web :**
www.ucookinnovation.fr

- **un stand de présentation des produits créés sera à la disposition des équipes (obligatoire pour les équipes sélectionnées)**

Pour l'édition 2023-2024, la sélection des 10 meilleurs dossiers aura lieu courant **février 2024**. 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 seniors...)*
- *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.
- **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 : Inscription (étape 1)

[Dimanche 10 décembre 2023 : date limite de réception du formulaire d'inscription et des déclarations d'engagement](#)

Pour s'inscrire, l'équipe d'étudiants devra se rendre sur l'onglet « concours » du site officiel d'**U'COOK-INNOVATION**, puis « inscription concours 2024 ». En cliquant sur « Etudiant ? je m'inscris ! » la redirection se fera vers la plateforme WebAurion-Auriga où différents onglets seront à remplir. Le logo de l'école sera également à téléverser.

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 (étape 2)

Afin de finaliser l'inscription au concours, l'équipe d'étudiants doit le faire parvenir à l'UCO au plus tard pour le **21 janvier 2024**. *Le fichier devra être déposé sur la plateforme WebAurion-Auriga.*

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 :

- Page de garde (1 page)
- Description du produit alimentaire destiné à la consommation (3 pages)
- Une étude de marché avec un positionnement (1 page)
- Un argumentaire démontrant son caractère innovant (1 page)
- Le procédé de fabrication (3 - 4 pages)
- Ouverture (1 page)

Remarque : Un teasing vous sera demandé pour le **21 janvier 2024** en plus de votre dossier. Si votre dossier est sélectionné vous devrez réaliser un diaporama.

La vidéo Teasing sera d'une durée maximum de 1min30s et devra contenir :

- Le logo de votre école
- Le logo U'Cookinnovation
- Le nom du projet et des membres de votre équipe

Les vidéos seront hébergées sur la chaîne Youtube de l'évènement et relayées sur le site web et les réseaux sociaux.

L'ensemble du dossier devra être déposé sur la plateforme WebAurion-Auriga au plus tard le 21/01/2024.

Pour la vidéo, merci de l'héberger sur un drive et d'indiquer le lien de partage dans le champ approprié sur Webaurion-Auriga.

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 2023-2024, le concours U'COOK-INNOVATION aura lieu le **22 mars 2024**.

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

La sélection finale des lauréats se fera le jour du concours par le jury professionnel après une présentation des diaporamas techniques et passage sur le stand de chaque équipe.

Pour l'édition 2023-2024, la date limite d'envoi des diaporamas est le **27 Février 2024**.

A la suite des différentes présentations, le jury délibèrera et la proclamation des résultats, accompagnée de la remise des prix aura lieu à la suite du colloque.

Un vote sera également réalisé en ligne à l'aide d'un QR code afin de décerner le prix « COUP DE COEUR DES SPECTATEURS ».

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 « **CONFIRMÉS** » : **Un Prix : 500 €**

- Catégorie des « **JUNIORS** » : **Un Prix : 500 €**

- Prix « **COUP DE COEUR SPECTATEURS** » : **Toutes catégories confondues : 300 €**

Les prix et les récompenses seront donnés le jour J aux responsables des équipes gagnantes.

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

1. Le comité d'organisation

Il est constitué par :

- Christine GABLE : Maître de Conférence UCO-BN – Responsable U'Cookinnovation
- Fanny Cabillic : Responsable du Hall de technologies
- Claudie Le Goff-Pain : Responsable de formation Culture et Procédés de Transformation Industrielle des Macrolagues
- 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 procèdera 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 5 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 « Confirmés » et 5 pour le groupe « Juniors », 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.

Remarques :

- La décision du jury professionnel est sans appel.
- La remise des prix se fera à la fin du colloque devant le public.

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 tous les membres de l'équipe ainsi que pour leur enseignant(e)(s) référent(e)(s).

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

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

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
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

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 :

10 décembre 2023	Date de clôture des inscriptions au concours Inscription en ligne via la plateforme WebAurion-Auriga en renseignant les éléments présents sur les pièces suivantes : <i>- déclaration individuelle d'engagement</i> <i>- formulaire d'inscription</i> <i>- le logo de l'école en format HD (.png, .jpeg ou .ai)</i>
21 janvier 2024	Date de clôture de réception du dossier technique (dépôt sur la plateforme WebAurion-Auriga et enregistrer en .pdf) et du teasing (lien drive).
13 Février 2024	Sélection des 10 meilleurs projets
27 février 2024	Date limite de réception des diaporamas pour les groupes présélectionnés (dépôt sur la plateforme WebAurion-Auriga en .pptx)
22 mars 2024	Journée U'COOK-INNOVATION : Colloque en présentiel et résultats du concours étudiant

Tout dossier posté ou envoyé après la date limite ne sera pas étudié

Pour toute difficulté technique liée à la plateforme AURIGA, veuillez adresser un mail à Delphine Quéval : dqueval@uco.fr

Contact : pour toutes autres questions

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

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

📧 ucookinnovation@uco.fr

📧 ucookinnovation@gmail.com

➤ **Site officiel** : <http://ucookinnovation.fr/>

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



