

8<sup>ème</sup> édition  
**UCOOK**  
innovation

BRETAGNE <sup>BZ</sup>

COLLOQUE PROFESSIONNEL  
CONCOURS ÉTUDIANTS  
ALIMENTATION & NUTRITION

**VENDREDI**  
**14 MARS**  
8H30 > 16H00  
GUINGAMP (22)  
[2025]



**PLANTES  
SAUVAGES  
&  
INNOVATIONS  
CULINAIRES**

ORGANISÉ PAR :



**UCO** BRETAGNE  
NORD  
UNIVERSITÉ  
CATHOLIQUE DE L'OUEST

[WWW.UCOOKINNOVATION.FR](http://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 une longueur 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 catholiques de l'Ouest-Bretagne Nord (UCO-BN) de Guingamp.

**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 concurrentes auront pour objectif de créer un produit alimentaire répondant à des besoins avérés, une tendance ou une idéologie dans un contexte de développement durable.

**La problématique 2024-2025 est :**

### PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES ET INNOVATIONS CULINAIRES

Les plantes sauvages comestibles regorgent de saveurs, de propriétés nutritionnelles et de composés bioactifs uniques qui ouvrent la voie à de nouveaux produits différenciants sur le marché. Sources d'innovations culinaires, elles inspirent l'industrie alimentaire, en quête d'une alimentation plus saine, plus durable et plus authentique, en lien avec les attentes du consommateur. On constate en effet un regain d'intérêt pour ces ressources végétales naturelles, longtemps ignorées au profit des espèces cultivées de manière intensive. Dans les secteurs de l'alimentation, des boissons, des compléments alimentaires, on voit fleurir de nombreuses initiatives valorisant ces ingrédients sauvages. Leur incorporation peut apporter des notes aromatiques inédites, des textures originales, des bénéfices santé ainsi qu'une dimension écologique et artisanale très prisée. Cependant, il est essentiel de concilier cette valorisation avec une gestion raisonnée et respectueuse de la ressource. Une cueillette irréfléchie pourrait en effet fragiliser ces écosystèmes fragiles. Une réflexion approfondie doit donc être menée sur les modes de production, de transformation et de distribution afin de garantir la pérennité de ces matières premières sauvages.

Alors, rejoignez-nous et osez explorer les richesses de la nature sauvage !

**Elaborer, créer, partager et faites-vous plaisir autour des plantes sauvages et l'innovation culinaire.**

## Rejoignez-nous !

### Article n°1 - Public visé

Ce concours est destiné à tous les étudiants de bac+1 à bac+5 intéressés par l'alimentation et la nutrition, inscrit dans un établissement d'enseignement supérieur.

### 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 d'un référent de l'établissement dans lequel il est scolarisé. Ce concours consiste, pour chaque équipe, 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, soit les plantes sauvages comestibles et innovations culinaires.

Le concours s'effectue en 2 temps :

- Une présélection des 10 meilleurs dossiers présentés (article 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 (article 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](http://www.ucookinnovation.fr)**

### Article n°3 - Prix 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 2024-2025, le concours U'COOK-INNOVATION aura lieu le **14 mars 2025**.

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 orale du projet, de 4 minutes, à l'aide d'un diaporama,
- la présentation / dégustation du produit sur le stand.

Pour l'édition 2024-2025, la date limite d'envoi des diaporamas est le **28 Février 2025**.

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

Un vote sera également réalisé en ligne afin de décerner le prix « COUP DE COEUR DU PUBLIC ».

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 DU PUBLIC** » : **Toutes catégories confondues : 300 €**

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

#### **Article n°4 - 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 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°5 - Composition et rôles du comité d'organisation et du jury

### 1. Le comité d'organisation

Il est constitué par :

- Christine GABLE: Responsable de la formation UCO-BN / Responsable U'Cook innovation
- Claudie LE GOFF PAIN et Fanny CABILLIC : Co-responsable de l'événement.
- Alexandra WAGNEUR : Chargée de communication UCO-BN
- Chloé LACHEVER : Alternante en communication UCO-BN
- Marie-Paule SENGER : Chargée de relations entreprises UCO-BN / Chargée des partenariats
- Chloé BERGOT et Kristell JEGOU : Des étudiantes de l'UCO-BN de la filière Biotechnologies, parcours alimentation et conseil en nutrition santé, organisatrice de l'événement.

Il procédera au préalable :

- A 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**
- Une personne d'un **autre corps de métier** selon la thématique

Il procède à la présélection des équipes finalistes lors du pré-jury après une étude des différents dossiers qui seront présentés.

Les candidats seront informés du résultat de la présélection au cours du mois de février par mail.

Il établit le classement final et désigne les lauréats du concours lors de la journée U'cook (hors le prix coup de cœur décerné par le public).

#### Remarques :

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

## Article n°6 - Participation au concours / Calendrier

### **Etape 1 : Inscription**

- Dimanche 8 décembre 2024 : date limite de réception du formulaire d'inscription et des déclarations d'engagement.

Pour participer au concours, le dossier d'inscription comprend :

1. Le formulaire d'inscription équipe
2. Le logo de l'école en format HD (png, jpeg ou ai)

Le formulaire d'inscription équipe est à télécharger sur le site officiel d'**U'Cook** (rubrique Concours).

Il doit obligatoirement être signé par le responsable de formation des étudiants.

L'ensemble du dossier devra être déposé sur la plateforme Webaurion-Auriga. La procédure de connexion et de dépôt de documents se trouve est également téléchargeable sur le site rubrique concours.

**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.**

### **Etape 2 : Inscription**

- Dimanche 19 janvier 2025 : date limite de réception des pièces constitutives du dossier en format numérique.

Les pièces, à présenter et à déposer numériquement sur la plateforme Webaurion-Auriga, est constitué de :

- 1) Un dossier technique.
- 2) Un résumé du dossier technique
- 3) Le lien de partage de la vidéo teasing

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

La vidéo teasing du projet présenté sera d'une durée maximum de 1min30s contenant

- a) Le logo de votre école
- b) Le logo U'cook
- c) Le nom du projet et des membres de votre équipe.

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

- Mardi 11 février : 1ère sélection du jury.

Le jury se réunit une première fois pour retenir les 10 dossiers les plus pertinents (selon les critères d'évaluation établis) pour la finale. Les résultats seront transmis à tous les candidats dans les jours suivants.

### **Etape 3 : Dépôt du diaporama pour les étudiants finalistes**

- Vendredi 28 février 2025 : date limite d'envoi du diaporama

Chaque équipe retenue devra réaliser un diaporama de son projet, sous format PowerPoint, selon les modalités suivantes :

- ❖ La durée maximale de la présentation est de 4 minutes.
- ❖ Il est conseillé d'éviter de multiplier les styles d'animation.

Le diaporama devra être déposé sur la plateforme Webaurion-Auriga au plus tard le 28 février 2024.

- Vendredi 14 mars 2025 : présentation orale des projets et remise des prix

Chaque équipe retenue présentera à l'oral son projet devant le jury et le public présent et aménagera un stand mettant en valeur le ou les produit(s) innovant(s). Ce stand sera consulté librement par les personnes présentes au colloque.

Le stand mis à disposition est constitué de :

- 2 tables d'environ 1m x 1m20
- 1 grille double affichage d'environ 2m x 2m

A la suite des différentes présentations, le jury, délibérera et l'annonce des résultats accompagnée de la remise des prix aura lieu en fin de journée.

### **Article n°7 - Protection de l'innovation**

Il est conseillé aux étudiants participants de déposer une enveloppe SOLEAU afin de protéger leur créativité. Le montant de l'enveloppe est à la charge de chaque équipe d'étudiants et s'élève à 15€.

Les projets peuvent aussi faire l'objet d'un dépôt de brevet.

Les modalités de la demande d'enveloppe SOLEAU et de la demande de dépôt de brevet sont disponibles sur le site officiel de l'INPI : [www.inpi.fr](http://www.inpi.fr) .

Toutes les informations diffusées sur les réseaux dans le cadre du concours appartiennent au domaine public (vidéo teasing). Il appartient donc à chaque équipe de sélectionner les informations concernant le projet qu'elle souhaite divulguer ou non.

En revanche, toutes les informations contenues dans le dossier technique sont privées et uniquement partagées par les membres du jury qui signent une charte engageant au respect de la confidentialité.

### **Article n°9 - 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.

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.

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

### **Article n°10 - Droit à l'image**

A l'occasion du concours U'Cook-Innovation, des photos et des vidéos des produits et des étudiants (transmises) seront diffusées sur les réseaux sociaux, éventuellement dans la presse, et mises à disposition sur le site internet ou tout autre support de l'événement.

Par l'acceptation du présent règlement, vous acceptez également l'utilisation et la diffusion de ces images.

#### **Cession de droit à l'image :**

J'autorise un(e) représentant(e) de U'COOK-Innovation à me filmer ou me photographier (textes, sons, images) en vue d'une reproduction sur tout type de publication dans le but de conservation, diffusion et/ou représentation par télédiffusion en direct ou en différé sur tout ou partie des différents supports de communication externe ou interne de U'COOK-Innovation et de UCO Bretagne Nord actuellement disponibles ou à venir et dont la liste figure ci-dessous :

- Supports papiers, informatiques et numériques
- Présence lors d'évènements,
- Publicité ayant pour objet la promotion d'U'Cook-Innovation

Ces supports auront une diffusion auprès de nos publics cibles (partenaires, entreprises, étudiants, enseignants...).

Cette autorisation est valable pour une durée de 3 ans et est accordée à titre gratuit et à des fins exclusivement d'information. Cette exploitation ne devra pas porter atteinte à la vie privée ou à la réputation ou à toute autre utilisation préjudiciable.

## Article n°11 - 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 n°12 - Contact

Concours organisé par l'UCO Bretagne Nord (Guingamp - 22) - Licence professionnelle alimentation et conseil en nutrition santé.

Équipe organisatrice :

- Christine GABLE: Responsable de la formation UCO-BN / Responsable U'Cook innovation
- Claudie LE GOFF PAIN et Fanny CABILLIC : Co-responsable de l'événement.
- Alexandra WAGNEUR : Chargée de communication UCO-BN
- Chloé LACHEVER : Alternante en communication UCO-BN
- Marie-Paule SENGER : Chargée de relations entreprises UCO-BN / Chargée des partenariats
- Chloé BERGOT et Kristell JEGOU : Des étudiantes de l'UCO-BN de la filière Biotechnologies, parcours alimentation et conseil en nutrition santé, organisatrice de l'événement.

### ➤ Adresse postale :

UCO Bretagne Nord  
Concours U'Cook-innovation  
37, rue du Maréchal Foch  
22 200 GUINGAMP

### ➤ Adresse mail :

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

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

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

➤ **Instagram** : ucookinnovation

➤ **Linkedin** : U'COOK-INNOVATION

## Article n°13 - Participation au concours / Calendrier

<b>8 décembre 2024</b>	Date de clôture des inscriptions au concours  Inscription en ligne via la <b>plateforme WebAurion-Auriga</b> en renseignant les éléments présents sur les pièces suivantes : <ul style="list-style-type: none"><li>- Déclaration individuelle d'engagement</li><li>- Formulaire d'inscription</li><li>- Le logo de l'école en format HD (png, jpeg, ou ai)</li></ul>
<b>19 janvier 2025</b>	Date de clôture de réception du dossier technique (dépôt sur la <b>plateforme WebAurion-Auriga</b> et enregistrer en pdf) et du teasing (lien drive).
<b>11 février 2025</b>	Sélection des 10 meilleurs projets.
<b>28 février 2025</b>	Date limite de réception des diaporamas pour les groupes présélectionnées (dépôt sur la <b>plateforme WebAurion-Auriga</b> en pptx).
<b>14 mars 2025</b>	Journée U'COOK INNOVATION : Colloque en présentiel et résultats du concours étudiants.