

15^{ème} EDITION

***LES TROPHEES DE
L'INNOVATION
LOUIS PASTEUR***

**Concours organisé en partenariat
avec des professionnels de
l'agroalimentaire**

Mercredi 17 mai 2023

RÈGLEMENT

2023-V1



15^{ème} EDITION

Les trophées de l'innovation Louis Pasteur

Règlement année 2023

Trophées de l'innovation
Louis Pasteur
ENILBIO
BP 70049
39801 Poligny Cedex
Tél. 03 84 73 76 76
Fax 03 84 37 07 28
Internet : www.enil.fr

L'innovation est une composante aujourd'hui indispensable des métiers de l'agroalimentaire. Pour promouvoir cette démarche auprès des étudiants, les 2 ENIL (Ecole Nationale d'Industrie Laitière) de Poligny et de Mamirolle organisent chaque année, en partenariat avec l'Académie des Sciences et l'INRAE, **les trophées de l'innovation Louis Pasteur**.

Ces trophées sont organisés dans le cadre du pôle régional Franc-comtois de la fondation nationale Science et Culture alimentaire.

Ce concours bénéficie du label « Effet Pasteur, Bourgogne-Franche-Comté » et a le soutien du conseil régional de Bourgogne-Franche Comté.

Article 1 – OBJET

Dans le cadre de la Plateforme Technologique (PFT) Innovalim, les 2 ENIL organisent un concours relatif à l'innovation en agroalimentaire destiné à tous les étudiants français constitués en équipe et inscrits dans un établissement d'enseignement.

Ce concours consiste, pour chaque équipe, à présenter un produit alimentaire répondant au cahier des charges énoncé à l'Article 2. Le nombre d'étudiants dans chaque équipe ne peut être ni inférieur à 2 ni supérieur à 4. Dans le même établissement, plusieurs équipes d'étudiants peuvent participer au concours.

L'organisation, le fonctionnement et la supervision des équipes d'étudiants pour la participation au concours relèvent de la responsabilité de l'établissement dans lequel sont inscrits les étudiants de l'équipe.

Article 2 – CAHIER DES CHARGES

Le produit alimentaire, présenté au concours, doit répondre à toutes les spécifications du cahier des charges suivant :

Le produit alimentaire doit :

- **être innovant** au regard des produits existants sur le marché : ce caractère innovant peut résulter de la technologie utilisée et/ou de sa formulation et/ou de son profil nutritionnel et/ou du mode de conservation...
- **être destiné à la consommation humaine** et par conséquent être conforme aux réglementations en vigueur,
- **être transférable à une échelle industrielle.**

DOSSIER TECHNIQUE

Le produit alimentaire doit être présenté dans un **dossier technique explicatif** (20 pages maximum, annexes comprises) comportant les informations suivantes rédigées en langue française et respectant les parties décrites ci-après :

- La **présentation des objectifs** visés lors de la conception du produit ;
- Les arguments justifiant la création du produit et la description de son **caractère innovant** ;
- La **description du produit alimentaire** : description générale, composition, procédé de fabrication, conditionnement, conservation;
- La **conformité au regard de la réglementation** ;
- Le **transfert industriel** ;
- L'**approche économique** : estimation du prix de revient, estimation du prix de vente ;
- L'**approche marketing et commerciale** : positionnement du produit dans son marché ;
- La prise en compte du **développement durable** et/ou de l'aspect **santé** sera un plus ;
- Les candidats feront également ressortir la **démarche utilisée** et les **améliorations éventuelles** à apporter.

Dans le but de favoriser les liens Etablissements de formation - Entreprises, les étudiants ont la possibilité de choisir un sujet de développement de produit proposé par un industriel.

Les pôles de compétitivité peuvent servir de relais pour recueillir les thèmes de travail auprès de leurs adhérents et les transmettre aux établissements de formation.

Dans ce cas, chaque groupe concerné devra signer une convention avec l'entreprise, portant sur la confidentialité et la cession des droits (un exemple de convention peut être mis à disposition sur demande).

Article 3 – PARTICIPATION AU CONCOURS

Pour participer au concours, l'équipe d'étudiants doit faire parvenir le dossier décrit ci-dessous au plus tard le **21 mars 2023** :

par **voie électronique sous format PDF** à tropheespasteur@educagri.fr
avec les **adresses mél de chaque membre du groupe en Cc**
avec en objet : **Trophées Pasteur 2023 – Nom du projet**

ET

par **voie postale dans une enveloppe fermée**, libellée : **Trophées de l'innovation Louis Pasteur - ENILBIO – BP 70049 – 39801 Poligny cedex.**

Les pièces de ce dossier seront rédigées en français et ce dossier comprendra obligatoirement les pièces suivantes :

- une **lettre de motivation** de l'équipe ;
- une **présentation de l'équipe**, avec, pour chaque étudiant composant l'équipe : ses coordonnées (nom, prénom, adresse postale, numéro de téléphone, adresse e-mail, valides jusqu'à la fin du concours), où lui seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours ;
- un **engagement signé** de chaque étudiant de l'équipe sur la fiche « Engagement » à compléter (jointe en annexe 1) ;

- le **dossier technique** explicatif visé à l'Article 2 du règlement en **2 exemplaires dactylographiés** :

La 1ère page devra contenir les informations suivantes :

Noms et prénoms des membres de l'équipe, le niveau d'études, le nom de l'établissement et son logo, le titre du projet.

- une **fiche de synthèse obligatoire** (voir annexe 2).

Tout dossier, non parvenu le **21 mars 2023** (cachet de la poste faisant foi), ou incomplet ou non régulièrement constitué au regard des prescriptions du concours pour y participer, ne sera pas pris en compte par le comité organisateur.

Remarque : les dossiers remis ne seront ni restitués à l'équipe ni à l'établissement dans lequel les étudiants sont inscrits.

Article 4 – INSTANCES DE SELECTION

Pour procéder à la sélection des gagnants du concours et pour la remise des prix correspondants, il est institué un jury technique de pré-sélection, un jury professionnel, un jury étudiant.

■ **Le jury technique** est composé d'au moins 3 membres désignés par le comité organisateur et présidé par le directeur de l'Atelier Technologique et du service R&D de l'ENILBIO ou son représentant :

- 1 membre représentant du comité organisateur,
- 2 membres du monde professionnel ou de centres techniques et organisations professionnelles.

Le jury technique a pour rôle de :

- contrôler la régularité des dossiers reçus au regard du règlement du concours,
- présélectionner les dossiers répondant le mieux aux critères du cahier des charges visé à l'article 2.

Le jury technique dressera suite à la réunion de présélection un procès-verbal mentionnant :

- la liste des dossiers reçus,
- la liste des dossiers présélectionnés,

■ **Le jury professionnel** sera composé au minimum de 5 membres désignés par le comité organisateur (professionnels, instituts de recherche, institutionnels) et présidé par le directeur de l'Atelier Technologique et du service R&D de l'ENILBIO ou son représentant.

Ce jury professionnel procédera à un classement des projets par ordre décroissant.

Les décisions du jury technique, du jury professionnel sont souveraines et sans appel.

Article 5 – ORGANISATION DU CONCOURS ET REMISE DES PRIX

La date du concours est fixée au **mercredi 17 mai 2023** (Le lieu exact – en Bourgogne-Franche-Comté - sera communiqué ultérieurement).

Les équipes ayant remis des dossiers présélectionnés par le jury technique, seront avisés par courrier électronique, aux adresses figurant dans le dossier remis, que leur dossier a été présélectionné par le jury technique.

Les établissements, dans lesquels les étudiants sont inscrits, recevront un courrier.

Les informations, concernant le déroulement de la journée, seront détaillées dans le courrier de présélection.

PRESENTATION ORALE :

Au cours de cette manifestation les équipes convoquées présenteront au jury professionnel leur produit finalisé, tel que décrit dans le dossier et le faire déguster. Les produits proposés à la dégustation devront satisfaire aux normes sanitaires de leurs catégories.

Pour présenter son produit à chaque membre du jury professionnel, chaque équipe aura à sa disposition un espace qui lui sera dédié (3m x 2.5m environ) pour mettre en valeur son produit. Il sera laissé entière liberté pour l'organisation de l'espace (décoration, supports visuels, mise en scène...).

Il sera mis à disposition :

une table et des chaises, un point d'eau, la possibilité de placer les produits au réfrigérateur, au congélateur ainsi qu'un four traditionnel pour réchauffer.

Il convient à chaque équipe d'apporter, si besoin :

Ordinateur, microondes, grilles d'exposition, rallonge électrique type enrouleur.

Il est demandé d'apporter une quantité de produits suffisante pour 40 dégustateurs.

Afin de faciliter l'organisation de cette journée, les équipes seront invitées à se présenter à **l'accueil du lieu de concours à partir de 12h00** selon le programme ci-dessous :

- 12h00 : mise en place des présentations par les étudiants,
- 13h30 : rencontre et échange avec les membres du jury,
- 17h30 : délibération du jury,
- 18h00 : remise des trophées Louis Pasteur,
- 18h30 : cocktail.

Article 6 – Détermination des gagnants

Chaque équipe ayant remis des dossiers présélectionnés par le jury technique, sera évaluée par le jury professionnel suivant quatre critères pondérés :

- | | |
|------------------------------------|-----|
| - dossier technique explicatif : | 20% |
| - présentation orale : | 20% |
| - qualité sensorielle du produit : | 30% |
| - innovation : | 30% |

La note finale du dossier est déterminée par la moyenne des notes attribuées pour chaque critère, selon la pondération ci-dessus.

Les 3 dossiers primés sont ceux ayant reçu les notes les plus élevées de la part du jury professionnel.

Article 7 - Prix

Le concours est doté de 4 prix, attribués aux équipes lauréates, correspondant aux montants suivants :

Jury professionnel :

- Premier prix : **1 000 Euros**
- Deuxième prix : **500 Euros**
- Troisième prix : **300 Euros**

En cas d'égalité, chacune des équipes percevra le montant intégral du prix correspondant.

Chaque étudiant de l'équipe, dont le dossier correspondant a fait l'objet d'un prix, peut se prévaloir de la distinction « Trophées de l'innovation Louis Pasteur » correspondante et se verra remettre une somme d'argent d'un montant calculé sur la base du montant correspondant au prix, en proportion du nombre d'étudiants de l'équipe.

Le jury professionnel aura la faculté d'attribuer souverainement des distinctions honorifiques autres à des équipes dont le dossier n'aura pas été primé, et ce, pour récompenser d'autres démarches novatrices d'équipes.

Chaque étudiant, dont le dossier a été sélectionné et présent le jour du concours, recevra un lot pour le remercier de sa participation.

Article 8 – Autres dispositions

Le comité organisateur se réserve le droit de modifier, reporter ou annuler le concours ou à en modifier les dates.

La participation au concours implique l'acceptation pleine, entière et sans réserve, par les étudiants et l'établissement correspondant, des dispositions du présent règlement.

Le comité organisateur prendra en charge le dépôt d'une enveloppe « Soleau », pour les projets présélectionnés par le jury technique, au nom des étudiants afin de protéger leur créativité et expérience.

Ce dépôt sera effectué avant la rencontre avec le jury professionnel.

Les projets déposés peuvent participer à d'autres concours.

Contact : Isabelle Cuvillier – isabelle.cuvillier@educagri.fr
Thierry Berrard – thierry.berrard@educagri.fr

Le règlement est téléchargeable sur <http://blog.enil.fr/>

Annexe 1 : Fiche Engagement

« Je, soussigné :

- nom :
- prénom :
- adresse du domicile :

- m'engage, dans la création et la présentation du dossier sur lequel porte le concours Trophées de l'innovation Louis Pasteur, à participer sur place à la manifestation de remise des prix à la date et à l'heure indiquées par le comité organisateur ;
- autorise dès à présent le comité organisateur à publier mes nom, prénom et photographie de moi-même, ainsi que toute prise de vue dans laquelle figurerait mon image, qui sera réalisée au cours de la manifestation de remise des prix ;

Signature, précédée de la mention « Lu et approuvé »

Les trophées de l'innovation Louis Pasteur

Annexe 2 : Fiche descriptive produit

Nom du produit :

Etudiants porteurs du projet : (Nom, Prénom, e-mail)

-
-
-
-

Etablissement d'origine des étudiants :

Nom :

Adresse postale :

Adresse mél :

Formation suivie :

Nom de l'enseignant référant :

Catégorie du produit :

Description du produit :

Cible :

Caractère innovant :