



ECOTROPHELIA FRANCE

CONCOURS NATIONAL DE CRÉATION
DE PRODUITS ALIMENTAIRES INNOVANTS

REGLEMENT ANNEE 2019

SOMMAIRE

Page

Préambule	2
ARTICLE 1 - OBJET	2
ARTICLE 2 - COMPOSITION DES EQUIPES	2
ARTICLE 3 - DOSSIER DE CANDIDATURE	3
ARTICLE 4 - CAHIER DES CHARGES.....	3
ARTICLE 5 - INSTANCES DE SELECTION	5
ARTICLE 6 - CALENDRIER	7
ARTICLE 7 - ATTRIBUTION DES PRIX	7
ARTICLE 8 - PRIX ET DISTINCTIONS.....	9
ARTICLE 9 - ACCOMPAGNEMENT ET PROMOTION	10
ARTICLE 10 - AUTRES DISPOSITIONS	10

PREAMBULE

ECOTROPHELIA a l'ambition de promouvoir l'entrepreneuriat et la compétitivité dans le secteur alimentaire européen, par la mise en œuvre d'un réseau de formation d'excellence en innovation alimentaire et par l'organisation du concours national et européen d'innovation alimentaire : "Les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire", véritable incubateur d'idées pour l'industrie alimentaire.

Des équipes d'étudiants de l'enseignement supérieur en relation avec des entreprises, des centres techniques, des pôles de compétitivité, des organisations professionnelles : l'ANIA - Association Nationale des Industries Alimentaires, le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, SOPEXA, INTERFEL - Interprofession des Fruits et Légumes frais et INTERBEV – Interprofession des viandes, préparent et dessinent l'avenir de l'agroalimentaire et des nouveaux modes de distribution en participant aux Trophées étudiants de l'innovation alimentaire.

En 2000, la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse créait TROPHELIA - les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire. Depuis, 1500 étudiants et leurs enseignants chercheurs issus de plus de 20 établissements d'enseignement supérieur se sont mobilisés pour présenter plus de 350 nouveaux produits alimentaires et rapprocher l'enseignement supérieur et les entreprises. La formule a essaimé et aujourd'hui, dans près de 20 pays européens, ECOTROPHELIA Europe stimule la création de concours étudiants de l'innovation alimentaire avec l'appui de l'Union Européenne et des fédérations alimentaires.

En 19 ans, ECOTROPHELIA a pris une dimension européenne, véritable référence en termes de transfert d'innovation et de rapprochement entre enseignement supérieur, recherche et professionnels de l'agroalimentaire et de l'alimentation.

En 2011, la Commission Européenne reconnaît l'exemplarité de TROPHELIA et mandate la CCI de Vaucluse pour mettre en œuvre un projet européen de promotion de l'éco-innovation dans la filière agroalimentaire. Prendre en compte les éléments de développement durable dans l'élaboration des produits agroalimentaires est devenu une exigence et un enjeu majeur de la compétitivité des entreprises agroalimentaires pour les années futures. C'est ainsi que TROPHELIA a évolué pour devenir ECOTROPHELIA. Le concours TROPHELIA devient ECOTROPHELIA. Les étudiants doivent désormais intégrer une dimension écoresponsable dans la conception et la réalisation de leur projet.

ECOTROPHELIA fait partie des lauréats de l'appel à projets "Initiatives D'Excellence en Formations Innovantes" IDEFI qui ont été retenus dans le cadre du Grand Emprunt. Ce projet a pour objectif la création d'un réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire le renforcement de la compétitivité des entreprises agroalimentaires (en particulier les PME) par l'innovation pour les années futures. Il vise aussi à devenir un modèle pédagogique exemplaire avec une visibilité internationale par la reconnaissance de l'excellence de l'enseignement agroalimentaire national, participant ainsi à la structuration de la première industrie européenne.

En 2014, le soutien du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé permet de créer le prix ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Nutrition.

En 2015, ECOTROPHELIA est partenaire du Pavillon de la France à l'Exposition Universelle Milan 2015 "Nourrir la planète, énergie pour la vie" et sur le principe d'une Champion's League de l'innovation alimentaire, 16 pays européens participent à ECOTROPHELIA Europe sur le Pavillon de la Commission Européenne.

En 2017, ECOTROPHELIA s'engage en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire en créant un prix " antigaspi" en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

En 2018, le soutien de NUTRISSENS permet de créer la Mention spéciale ECOTROPHELIA "Coup de cœur Nutrition Nutrisens".

En 2019, le soutien d'INTERBEV permet de créer le prix ECOTROPHELIA France Innovation Viandes.

Désormais le concours ECOTROPHELIA FRANCE, a pour ambition d'être la vitrine de l'excellence pédagogique en matière d'innovation alimentaire et de devenir un outil de visibilité et d'attractivité pour les établissements d'enseignement supérieur.

ARTICLE 1 - OBJET

ECOTROPHELIA FRANCE organise un concours ouvert à tous les étudiants constitués en équipe et inscrits dans un établissement d'enseignement supérieur scientifique et/ou commercial situé sur le territoire de la république française.

Ce concours consiste, pour chaque équipe, à présenter un produit alimentaire répondant au cahier des charges énoncé en article 4.

ARTICLE 2 - COMPOSITION DES EQUIPES

2.1 Nombre : une équipe d'étudiants est composée d'un nombre d'étudiants, issus de un ou plusieurs établissements, qui ne peut être inférieur à 2 (deux) ni supérieur à 10 (dix). Les étudiants âgés de plus de 35 (trente-cinq) ans ne sont pas acceptés.

2.2 Chef de projet : chaque équipe d'étudiants désigne en son sein un "Chef de Projet" qui sera le référent entre le comité d'organisation d'ECOTROPHELIA FRANCE et son équipe. Sa présence est obligatoire lors des épreuves nationales du concours ECOTROPHELIA FRANCE.

2.3 Dans le même établissement, plusieurs équipes d'étudiants peuvent participer au concours. Toutefois, le nombre de projets présentés par l'établissement ne peut excéder 3 (trois).

2.4 Responsabilité de l'établissement : l'organisation, le fonctionnement et la supervision de l'équipe d'étudiants pour la participation au concours d'une part, la coordination de ou des équipes avec ECOTROPHELIA FRANCE d'autre part, relèvent de la responsabilité de l'établissement porteur dans lequel sont inscrits tout ou partie des étudiants de l'équipe.

2.5 Les équipes ne sont pas autorisées à se présenter en candidat libre.

ARTICLE 3 - DOSSIER DE CANDIDATURE

3.1 Afin de participer au concours, les étudiants de l'équipe, ou les établissements dans lesquels sont inscrits les étudiants, doivent soumettre leur dossier avec l'ensemble des pièces visées ci-dessous en version électronique sur le site <https://fr.ecotrophelia.org/>, **au plus tard le 15 avril 2019** à 12 heures.

Le dossier comprendra nécessairement les pièces suivantes (cf. détail en Annexes 1, 2, 3 et 4) :

- A. Dossier administratif : fiche de présentation de l'équipe.
- B. Lettre d'engagement collectif, signée par chacun des membres de l'équipe.
- C. Dossier technique explicatif et ses annexes éventuelles.
- D. Caractérisation du produit.
- E. Fiche descriptive du projet - rédigée en français et en anglais - avec photo pertinente du produit.
- F. Texte de présentation du projet, rédigé en français et en anglais dans un langage commercial.
- G. Photo du produit en format haute définition.
- H. Fiche descriptive innovation et antériorité.
- I. Fiche descriptive des aspects éco-innovants du produit.
- J. Grille de classification.

3.2 Afin de participer au concours, les étudiants de l'équipe, ou les établissements dans lesquels sont inscrits les étudiants, doivent avoir fait parvenir au plus tard le 15 avril 2019 un règlement d'un montant de 700 € (sept cents euros), correspondant aux frais d'inscription au concours, par chèque ou virement à l'ordre de CCI Vaucluse adressé à ECOTROPHELIA FRANCE - CCI Vaucluse - 46 Cours Jean Jaurès - BP 70158 - 84008 AVIGNON CEDEX 1.

3.3 Tout dossier, non parvenu le **15 avril 2019** comme indiqué à l'article 3.1 et 3.2, ou incomplet ou non régulièrement constitué au regard des prescriptions du concours pour y participer, ne sera pas pris en compte par ECOTROPHELIA FRANCE.

ECOTROPHELIA FRANCE ne peut prétendre à aucun droit de propriété intellectuelle ou industrielle sur le dossier remis ni sur les informations qui y sont contenues.

ARTICLE 4 - CAHIER DES CHARGES

4.1 Descriptif : le produit alimentaire, objet du concours, doit répondre à tous les critères du cahier des charges suivant, sans que la liste de ces critères ait été établie dans un ordre croissant ou décroissant d'importance.

Le produit alimentaire doit :

- A. être pour la **consommation humaine** à destination du grand public ;
- B. être destiné au **marché** au stade de la distribution de détail et/ou de la restauration hors domicile ;
- C. être **innovant** dans l'un ou plusieurs de ses éléments par rapport aux produits alimentaires existants sur le marché. Cette innovation peut résulter en particulier du concept, et/ou de la technologie, et/ou de la formulation, et/ou de l'emballage... ; le **caractère innovant** du projet devra être justifié par rapport au marché existant et sera évalué à travers une recherche d'antériorité ;
- D. **prendre en compte l'éco-innovation** qui pourra porter sur les matières premières (origine, respect des saisonnalités, ...) et/ou sur l'emballage (recyclable, forme optimisée, ...) et/ou sur le procédé de fabrication (économe en énergie, recyclage de l'eau, ...) et/ou sur la distribution-logistique (nouveaux services ou filière courte) afin de faciliter l'intégration de la dimension environnementale par les entreprises tout au long du cycle de vie du produit alimentaire ;
- E. **se caractériser pour ses qualités** organoleptiques, nutritionnelles ou autres ;
- F. pouvoir être **reproduit industriellement** dans une unité de production sur la base d'un dossier technique (ingrédients, matières premières : origine, gamme, procédé de fabrication, prix de revient, investissements industriels...);
- G. être **conforme aux réglementations** en vigueur lors de sa mise en marché (procédé, additifs et ingrédients, emballage, étiquetage, publicité, allégations, sécurité des aliments...);
- H. être **pertinent commercialement** (adéquation entre l'offre et la demande, plan marketing, packaging, logistique...);
- I. faire preuve d'une **cohérence globale** dans tous les critères énoncés ci-dessus et dans le travail en équipe.

4.2 ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Fruits et Légumes

Le produit alimentaire, candidat au prix **ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Fruits et Légumes**, doit répondre à tous les critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, et devra également répondre aux exigences suivantes :

- et/ou privilégier des fruits et/ou légumes de **première gamme** lors de sa fabrication ;
- et/ou **être identifié**, par le consommateur, comme faisant partie de l'**univers des fruits et légumes** ;

- et/ou être **innovant dans la façon de proposer le produit à la vente**, afin de le rendre plus accessible et créer de la valeur pour le consommateur ;
- et/ou apporter un **service novateur et différenciant** pour la valorisation des fruits et légumes à tous les stades.

Les étudiants devront justifier le choix de ou des gamme(s) de fruits et/ou légumes retenu(es) lors de sa fabrication, à travers une argumentation dans le dossier technique.

Pour 2019 INTERFEL invite les étudiants à créer le produit qu'ils veulent consommer demain.

Le produit alimentaire doit être présenté au travers d'un dossier technique explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement.

4.3 ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Viandes

Le produit alimentaire, candidat au prix **ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Viandes**, doit répondre à tous les critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, et devra également répondre aux exigences suivantes :

- être basé sur une ou plusieurs des viandes suivantes : bovine (bœuf, veau), ovine, caprine ou chevaline ;
- et être **identifié**, par le consommateur, comme viande ou produit à base de viande ;
- et/ou être **innovant dans la façon de proposer le produit à la vente**, afin de le rendre plus compatible aux nouveaux modes de consommation et créer de la valeur pour le consommateur ;
- et/ou apporter un **service novateur et différenciant** pour la valorisation de la viande à tous les stades.

Les étudiants devront justifier le choix de la ou des viande(s) retenu(es) lors de sa fabrication, à travers une argumentation dans le dossier technique.

Pour 2019, INTERBEV invite les étudiants à créer le produit qu'ils veulent consommer demain.

Le produit alimentaire doit être présenté au travers d'un dossier technique explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement.

4.4 ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Nutrition

Le produit alimentaire, candidat au prix **ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Nutrition et à la Mention spéciale ECOTROPHELIA "Coup de cœur Nutrition Nutrisens"**, doit répondre à tous les critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, ainsi qu'aux exigences suivantes :

A. Favoriser l'application des recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) 2017-2021 et de ses 12 repères :

- 1 Fruits et légumes : Au moins 5 par jour.
- 2 Fruits à coque sans sel ajouté (amandes, noix, noisettes, pistaches) : une petite poignée par jour.
- 3 Légumineuses (légumes secs : lentilles, pois chiches, haricots...) : au moins 2 fois par semaine.
- 4 Produits céréaliers complets et peu raffinés (pain, pâtes, riz et autres produits céréaliers non ou peu raffinés) : à consommer tous les jours, en privilégiant les produits complets ou peu raffinés par rapport aux produits raffinés.
- 5 Produits laitiers (lait, yaourts, fromages et produits laitiers présents dans les produits cuisinés) : 2 produits laitiers par jour.
- 6 Viande et volaille : 500g/semaine maximum.
- 7 Poisson et fruits de mer : 2 fois par semaine.
- 8 Charcuterie : limiter la consommation à 150 gr par semaine.
- 9 Matières grasses ajoutées : éviter les consommations excessives (privilégier les huiles de colza et de noix - riches en ALA - et l'huile d'olive sans augmenter la quantité habituelle de matières grasses ajoutées).
- 10 Produits sucrés : limiter la consommation de produits sucrés.
- 11 Boissons : la seule boisson recommandée est l'eau (à volonté).
- 12 Sel : réduire la consommation de sel.

B. Permettre aux consommateurs de mieux équilibrer leur alimentation et participer au maintien de leur bonne santé et/ou de leur bien-être, incluant entre autres et non exclusivement les enfants, les personnes âgées et les personnes souffrant d'affections chroniques de longue durée...

C. Ne pas correspondre à la définition d'un médicament ; il pourra néanmoins répondre aux contraintes de la réglementation ADDFMS (aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales). Ce dernier point n'est pas une exigence mais une possibilité offerte aux candidats - sous réserve d'être disponible sur les circuits de distribution grand public (cf. article 4.1).

D. Reposer sur une innovation dont l'objectif est :

- d'améliorer la qualité nutritionnelle d'un aliment existant,
- et/ou de lever des freins identifiés à la consommation d'un aliment recommandé pour la population générale ou des sous-groupes de population spécifiques,
- et/ou de préserver la fonctionnalité d'un ingrédient actif ou ingrédient santé (exemple : encapsulation de probiotiques, d'antioxydants...).

Le produit alimentaire doit être présenté au travers d'un dossier technique explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement.

4.5 Mention spéciale ECOTROPHELIA Communication et Marketing SOPEXA

Le produit alimentaire, candidat à la Mention spéciale ECOTROPHELIA **Communication et Marketing SOPEXA**, doit répondre à tous les critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, et sa présentation devra également se distinguer par son approche marketing et communication (étude de marché préalable, recherche de nom, développement du packaging, positionnement prix, type de circuits de distribution envisagés, axes et plan de communication prévisionnels/actions de lancement...).

Le produit alimentaire doit être présenté au travers d'un dossier technique explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement.

4.6 ECOTROPHELIA FRANCE "Lutte contre le gaspillage alimentaire"

Le produit alimentaire candidat au prix ECOTROPHELIA FRANCE "Lutte contre le gaspillage alimentaire" doit répondre à tous les critères du cahier des charges définis à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, ainsi qu'aux exigences suivantes :

- participer à la réduction du gaspillage alimentaire, au stade de la transformation et/ou de la distribution et/ou de la consommation alimentaire à domicile ou restauration hors domicile ;
- porter sur le produit et/ou l'emballage et/ou la conservation.

Une attention particulière sera donnée à l'aspect quantifiable et mesurable de l'innovation en termes de diminution du gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

L'innovation pourra être accompagnée d'une application numérique.

Le produit alimentaire candidat à ce prix doit être présenté au travers d'un dossier explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement.

4.7 Prix ALUMNI ECOTROPHELIA

Le produit alimentaire candidat au prix "ALUMNI ECOTROPHELIA" doit être présenté au travers d'un dossier explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement. Le produit alimentaire doit répondre à tous les critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, et sa présentation devra se distinguer par le texte de présentation du projet (cf. article 3.1-F) et la photo du produit (cf. article 3.1-G).

4.8 Prix du Jury Technique ECOTROPHELIA

Le produit alimentaire candidat au prix du Jury Technique ECOTROPHELIA doit être présenté au travers d'un dossier explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement. Le produit alimentaire doit répondre à tous les critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, et devra se distinguer par un point particulier non défini par les articles 4.2, 4.3, 4.4 et 4.5.

4.9 Prix Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA - Mon produit en 120 secondes

Le produit alimentaire candidat au prix "Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA " doit être présenté au travers d'un dossier explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement. Le produit alimentaire doit répondre à tous les critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, et sa présentation orale lors de l'épreuve devra se distinguer par son originalité et sa capacité à convaincre.

ARTICLE 5 - INSTANCES DE SELECTION

Afin de procéder à la sélection des lauréats par la remise des prix correspondants ou, le cas échéant, par la remise d'une distinction, il est institué un Comité de présélection, un Jury Technique, un Jury National et un Jury Innovation Fruits et Légumes.

5.1 Comité de présélection

Le Comité de présélection, composé de l'ensemble des organisations membres d'ECOTROPHELIA FRANCE, a pour rôle de :

- contrôler la régularité des dossiers au regard du règlement du concours,
- présélectionner, parmi les dossiers régulièrement remis ceux répondant aux critères du cahier des charges visé par les articles 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 et 4.6.

Le Comité de présélection se réunira avant le 1^{er} juin 2019 pour opérer la présélection des dossiers.

Le Comité de présélection a pour mission de dresser un procès-verbal de :

- la liste des dossiers reçus,
- la liste des dossiers régulièrement reçus,
- la liste des dossiers présélectionnés par lui pour participer aux épreuves nationales.

5.2 Jury Technique

Le Jury Technique comporte au maximum vingt-deux membres désignés par ECOTROPHELIA FRANCE :

- six représentants des établissements d'enseignement supérieur ;
- quatre représentants des établissements d'enseignement supérieur, choisis parmi les établissements membres d'ECOTROPHELIA FRANCE ;

- deux représentants des établissements parmi les nouveaux établissements engagés dans l'édition 2019 ;
- quatre représentants des centres techniques choisis parmi les centres membres d'ECOTROPHELIA FRANCE ;
- quatre organisations professionnelles et pôles de compétitivités ;
- quatre experts du monde professionnel choisis pour leurs compétences dans les domaines de la nutrition, la distribution et l'international ;
- deux représentants du Ministère en charge de l'Agriculture et de l'Alimentation pour leurs compétences en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- deux représentants de l'Interprofession de la viande INTERBEV.

Le Jury Technique se réunira les 25 et 26 juin 2019. Lors de la délibération finale du Jury Technique le 26 juin, les membres représentants les établissements d'enseignement supérieur ne seront pas tenus de rester en séance.

Le Jury Technique a pour mission de sélectionner les équipes qui seront présentées au Jury National, dans la limite maximum de dix équipes sélectionnées.

Le Jury Technique a également pour rôle :

- d'arrêter la liste des projets présentés au Jury Innovation Fruits et Légumes parmi la liste des projets répondant au cahier des charges défini à l'article 4.2 (dans la limite maximale de six dossiers, sans indication de notation) ;
- d'attribuer le prix ECOTROPHELIA FRANCE "Innovation Viandes" défini à l'article 4.3. ;
- d'attribuer le prix ECOTROPHELIA FRANCE "Lutte contre le gaspillage alimentaire" défini à l'article 4.6 ;
- d'attribuer le prix du Jury Technique ECOTROPHELIA défini à l'article 4.8.

5.3 Jury National

Le Jury National est composé de quinze personnalités désignées par ECOTROPHELIA FRANCE pour leur notoriété, leur indépendance et leurs compétences.

Le Jury National se réunira à la date et au lieu de la manifestation nationale ECOTROPHELIA FRANCE : le 27 juin 2019.

Le Jury National a pour mission de retenir, parmi les dossiers présélectionnés par le Jury Technique, les trois dossiers correspondant le mieux aux critères du cahier des charges (article 4.1), et de classer ces trois dossiers pour déterminer les équipes lauréates des Trophées Or, Argent et Bronze.

Le Jury National procède également à l'attribution du prix ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Nutrition et de la Mention spéciale ECOTROPHELIA "Coup de cœur Nutrition Nutrisens" parmi les dossiers présélectionnés par le Jury Technique pour le dossier correspondant le mieux aux critères du cahier des charges correspondant (article 4.4).

Le Directeur général du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé est de droit membre du Jury National.

Le Jury National procède également à l'attribution de la mention spéciale ECOTROPHELIA Communication et Marketing SOPEXA parmi les dossiers présélectionnés par le Jury Technique pour le dossier correspondant le mieux aux critères du cahier des charges correspondant (4.4).

Le Président de SOPEXA Groupe est de droit membre du Jury National.

Le Président d'INTERBEV est de droit membre du Jury National. Il désigne au Président du Jury National le lauréat du prix ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Viandes.

5.4 Jury Innovation Fruits et Légumes

Le Jury chargé d'attribuer le prix ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Fruits et Légumes est composé au maximum de huit personnalités proposées par INTERFEL, en accord avec ECOTROPHELIA FRANCE, pour leur notoriété, leur indépendance et leurs compétences.

Ce jury est présidé par le Président Délégué de la commission Intelligence Économique et Études d'INTERFEL.

Le Jury Innovation Fruits et Légumes se réunira à la date et au lieu où se tiendra la manifestation nationale ECOTROPHELIA FRANCE : le 27 juin 2019 à Avignon.

Le Jury procède à l'attribution du prix ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Fruits et Légumes, parmi les dossiers présélectionnés par le Jury Technique pour le dossier correspondant le mieux aux critères du cahier des charges (4.2).

Le Président d'INTERFEL est de droit membre du Jury National. Il désigne au Président du Jury National le lauréat du prix ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Fruits et Légumes.

5.5 ALUMNI ECOTROPHELIA – Réseau des Anciens

Les étudiants ayant participé au concours les années précédentes – ci-après désignés par ALUMNI ECOTROPHELIA – seront appelés à se prononcer par vote en ligne pour désigner leur projet préféré au regard des critères définis à l'article 4.7.

5.6 Les étudiants

Les étudiants sélectionnés pour les épreuves finales, présents à Avignon du 25 au 27 juin 2019 seront invités à voter pour leur projet préféré et ainsi désigner le lauréat du prix "Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA" au regard des critères définis à l'article 4.9.

5.7 Autres dispositions

Chaque membre du Comité de présélection, du Jury Technique, du Jury National et du Jury Innovation Fruits et Légumes est soumis au respect du principe d'impartialité inhérent au concours ECOTROPHELIA FRANCE. Les décisions du Jury Technique, du Jury National et du Jury Innovation Fruits et Légumes sont souveraines et sans appel.

Les membres du Comité de présélection, du Jury Technique, du Jury National et du Jury Innovation Fruits et Légumes sont tenus par le secret des délibérations.

Les procès-verbaux établis par les Jurys sont conservés au siège d'ECOTROPHELIA FRANCE.

Les informations confidentielles communiquées par les équipes ne peuvent être ni divulguées, ni publiées sans leur autorisation expresse.

ARTICLE 6 - CALENDRIER

Le calendrier de la compétition 2019 est défini comme suit (cf. Annexe 5 : planning) :

6.1 Avant les épreuves nationales

Afin de participer au concours, l'équipe doit avoir envoyé à ECOTROPHELIA FRANCE :

Au plus tard le 15 avril 2019, à 12 heures :

Les pièces constitutives du dossier de candidature (cf. articles 3.1 et 3.2).

ECOTROPHELIA FRANCE accusera réception de ces éléments :

- à l'équipe, par mail adressé à chaque étudiant avant le 1^{er} juin 2019 ;
- à l'établissement, par courrier et lui adressera une facture correspondant au montant du règlement des frais d'inscription, fixés pour l'année 2019 à 700 € (sept cents euros).

Au plus tard le 10 juin 2019, à minuit, par soumission électronique via <https://fr.ecotrophelia.org/> :
un extrait du support de la présentation orale qui sera utilisé lors de la soutenance du Jury Technique. Celui-ci permettra d'identifier l'ensemble des éléments techniques utilisés (police, vidéo, bande sonore...).

6.2 Les épreuves nationales

Le concours ECOTROPHELIA FRANCE se déroulera lors d'une manifestation organisée à Avignon au Centre international des Congrès du Palais des Papes **du 25 au 27 juin 2019**.

L'accueil officiel des équipes présélectionnées pour les épreuves nationales aura lieu le **mardi 25 juin 2019 à 11 heures** à l'espace Jeanne Laurent à Avignon.

Les équipes devront avoir remis dans les conditions indiquées par ECOTROPHELIA FRANCE, trois exemplaires du packaging du produit alimentaire finalisé, tel que décrit au dossier.

Au cours de cette manifestation nationale, les équipes convoquées devront avoir réalisé un stand de présentation de leur produit, **avant le mercredi 26 juin 12 heures**.

Le Jury Technique se déroulera du **mardi 25 juin au mercredi 26 juin 2019**.

En outre les équipes, dont le dossier a été présélectionné par le Jury Technique, devront être en mesure de faire une présentation orale, devant le Jury National et/ou le Jury Innovation Fruits et Légumes, du produit alimentaire décrit dans leur dossier le **jeudi 27 juin 2019**.

Le jeudi 27 juin après-midi l'espace exposition des stands sera **ouvert aux professionnels, personnalités économiques et politiques régionales sur invitation**. Les personnes présentes seront invitées à évaluer les stands et les qualités organoleptiques des produits afin d'attribuer le prix *Bernard Loiseau* ECOTROPHELIA.

6.3 Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu **mercredi 26 juin 2019** pour le prix du Jury Technique ECOTROPHELIA, le prix ALUMNI ECOTROPHELIA et le prix "Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA".

La proclamation des résultats aura lieu **jeudi 27 juin 2019** pour les trophées ECOTROPHELIA FRANCE d'Or, Innovation Fruits et Légumes, Innovation Viandes, Argent, Bronze, Innovation Nutrition, Lutte contre le gaspillage alimentaire, la mention spéciale ECOTROPHELIA "Communication et Marketing SOPEXA", la mention spéciale ECOTROPHELIA "Coup de cœur Nutrition Nutrisens" et le prix "Bernard Loiseau" ECOTROPHELIA.

6.4 ECOTROPHELIA Europe

L'équipe lauréate du prix ECOTROPHELIA FRANCE d'Or représentera la France lors de la compétition européenne, qui se déroulera à Cologne dans le cadre du salon international ANUGA, les 6 et 7 octobre 2019.

ARTICLE 7- ATTRIBUTION DES PRIX

7.1 Comité de présélection

Chaque dossier déposé est évalué par deux experts désignés par ECOTROPHELIA FRANCE, en charge d'attribuer une note et de rédiger une fiche de synthèse de l'expertise. Un classement est effectué en fonction de la note attribuée et le Comité de présélection arrête la liste des projets présélectionnés pour participer aux épreuves nationales.

ECOTROPHELIA FRANCE communique aux équipes ayant leurs dossiers sélectionnés le lieu, la date et l'heure de la manifestation nationale, ainsi que la fiche de synthèse de l'évaluation de leur projet constituant des pistes d'améliorations pour les épreuves orales.

7.2 Jury Technique

Les équipes convoquées au Jury Technique réalisent une prestation orale présentant l'ensemble des aspects techniques de leur projet (business plan, process industriel, innovation...).

Aucune dégustation n'a lieu durant cette épreuve orale. Toutefois, une assiette devra être dressée pour être présentée au Jury Technique afin de lui permettre de saisir les caractéristiques du produit.

Le Jury Technique procède à une évaluation de l'ensemble des stands et déguste les produits lors de cette évaluation.

Chaque projet est évalué suivant quatre critères pondérés :

Présentation orale	50 %
Dégustation sur stand	20 %
Présentation sur stand	10 %
Innovation	20 %
Total	100 %

Les équipes ayant reçu du Jury Technique les notes les plus élevées sont présentées au Jury National (dans la limite maximale de dix dossiers, sans indication de notation).

7.3 Jury National

7.3.1. Catégorie Or, Argent, Bronze

Chaque membre du Jury National attribue une note pour chaque dossier soumis à sélection.

La note par dossier est déterminée par la moyenne des notes attribuées à chaque dossier par les membres du Jury National ; la note la plus élevée correspond au dossier que le Jury National estime correspondre le mieux aux critères du cahier des charges (4.1).

Les trois dossiers primés catégorie Or, Argent, Bronze sont les trois dossiers ayant reçu, parmi les dossiers sélectionnés par le Jury Technique, les trois premières notes les plus élevées de la part du Jury National. Les prix sont attribués par ordre décroissant des notes obtenues.

Au cas où deux ou plusieurs dossiers recevraient la même note, il sera procédé, après discussion sur lesdits dossiers entre les membres du Jury National, à une seconde notation.

Si les dossiers concernés reçoivent à nouveau la même note, le meilleur dossier sera départagé par tirage au sort.

7.3.2. Catégorie Innovation Nutrition

7.3.2.1 : Chaque membre du Jury National attribue une note pour chaque dossier soumis à sélection.

La note par dossier est déterminée par la moyenne des notes attribuées par les membres du Jury National à chaque dossier sur le critère nutrition. La note la plus élevée correspond au dossier que le Jury National estime correspondre le mieux aux critères du cahier des charges du prix ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Nutrition (4.4).

7.3.2.2 : Une Mention spéciale ECOTROPHELIA "Coup de cœur Nutrition Nutrisens" pourra être décernée par le jury pour un produit destiné aux personnes âgées et/ou aux personnes souffrant d'affections chroniques de longue durée (ex : dysphagie, dénutrition, sarcopénie, diabète, allergies alimentaires, cancer...).

7.3.3. Catégorie Communication et Marketing SOPEXA

Chaque membre du Jury National attribue une note pour chaque dossier soumis à sélection.

La note par dossier est déterminée par la moyenne des notes attribuées par les membres du Jury National à chaque dossier sur le critère "étude marketing et cohérence commerciale". La note la plus élevée correspond au dossier que le Jury National estime correspondre le mieux aux critères du cahier des charges de la Mention spéciale ECOTROPHELIA Communication et Marketing SOPEXA (4.5).

7.4 Jury Innovation Fruits et Légumes

Chaque membre du Jury Innovation Fruits et Légumes attribue une note pour chaque dossier soumis à sélection.

La note par dossier est déterminée par la moyenne des notes attribuées à chaque dossier par les membres du Jury. La note la plus élevée correspond au dossier que le Jury estime correspondre le mieux aux critères du cahier des charges (4.2).

7.5 Prix **Bernard Loiseau ECOTROPHELIA**

Ce prix est attribué par les personnes présentes à la manifestation nationale, professionnels, personnalités économiques et politiques régionales, invités à évaluer les stands et les qualités organoleptiques des produits. Il est attribué une note pour chaque équipe. L'équipe gagnante est celle ayant reçu la note la plus élevée. Au cas où deux ou plusieurs stands recevraient la même note, un tirage au sort départagerait les équipes concernées.

7.6 Prix spécial ECOTROPHELIA "ALUMNI"

Le vote sera ouvert du 20 juin 9 heures au 26 juin 12 heures.

L'équipe ayant reçu le plus grand nombre de votes se verra attribuer le prix ALUMNI ECOTROPHELIA.

7.7 Prix Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA

L'épreuve "Mon produit en 120 secondes" se déroulera lors de la manifestation nationale ECOTROPHELIA FRANCE : le 26 juin 2019 à Avignon.

L'équipe ayant réalisé la présentation jugée la meilleure se verra attribuer le prix "Coup de cœur des étudiants" ECOTROPHELIA.

ARTICLE 8 - PRIX ET DISTINCTIONS

8.1 Prix ECOTROPHELIA FRANCE

Le Concours est doté de sept prix ECOTROPHELIA FRANCE :

1. **ECOTROPHELIA FRANCE D'OR** et remise d'un montant de 5000 € (cinq mille euros) - sélection pour les épreuves du Concours ECOTROPHELIA EUROPE 2019 ;
2. **ECOTROPHELIA FRANCE "INNOVATION FRUITS ET LEGUMES"** et remise d'un montant de 4000 € (quatre mille euros) par **INTERFEL**, l'interprofession des Fruits et Légumes Frais ;
3. **ECOTROPHELIA FRANCE "INNOVATION VIANDES"** et remise d'un montant de 4000 € (quatre mille euros) par **INTERBEV**, l'interprofession des Viandes ;
4. **ECOTROPHELIA FRANCE D'ARGENT** et remise d'un montant de 3000 € (trois mille euros) ;
5. **ECOTROPHELIA FRANCE DE BRONZE** et remise d'un montant de deux mille € (deux mille euros) ;
6. **ECOTROPHELIA FRANCE "INNOVATION NUTRITION"** et remise d'un montant de 2000 € (deux mille euros) par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé (FFAS) ;
7. **ECOTROPHELIA FRANCE "Lutte contre le gaspillage alimentaire"** doté d'un montant de 2000 € (deux mille euros) par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

8.2 Autres prix

8.2.1. Le concours est doté par SOPEXA d'une Mention spéciale ECOTROPHELIA "**Communication et Marketing SOPEXA**", soit d'un montant de 1000 € (mille euros) soit d'une session d'accompagnement/coaching d'une valeur de 2500 € (deux mille cinq cents euros).

8.2.2 Le concours est doté par NUTRISSENS d'une Mention spéciale ECOTROPHELIA "**Coup de cœur Nutrition Nutrisens**" de 1000 € (mille euros).

8.2.3 Le prix "**Bernard Loiseau ECOTROPHELIA**" est doté de 500 € (cinq cents euros).

8.2.4. Le prix "**ALUMNI ECOTROPHELIA**" est doté de 500 € (cinq cents euros).

8.2.5. Le **prix du Jury Technique ECOTROPHELIA** est doté de 500 € (cinq cents euros).

8.3 Distinctions honorifiques éventuelles

Le Jury National et le Jurys Innovation Fruits et Légumes auront la faculté d'attribuer souverainement des distinctions honorifiques et/ou mentions spéciales autres à une ou plusieurs équipes, et ce, pour récompenser d'autres démarches novatrices.

8.4 Modalités de paiement

Chaque étudiant de l'équipe, dont le dossier correspondant a fait l'objet d'un prix, se verra remettre un règlement d'un montant calculé en proportion du nombre d'étudiants de l'équipe (cf. article 3.1B) sur la base du montant correspondant au prix.

ARTICLE 9 – ACCOMPAGNEMENT ET PROMOTION

9.1 Accompagnement FCD

Les équipes ayant gagné un prix pourront, si elles le souhaitent, bénéficier au cours de l'année 2019, d'un accompagnement commercial, à l'échelon régional ou national, par une enseigne de la Fédération du Commerce et de la Distribution.

9.2 Marque et logo

La marque et le logo ECOTROPHELIA restent la propriété de leur déposant. Ils ne peuvent être utilisés par les équipes qu'aux seules fins limitées indiquées dans le présent règlement. Toute communication commerciale, publicitaire ou autre faisant référence au présent concours devra préciser l'intitulé et la date exacts du concours, le titre attribué et la nature du produit alimentaire ayant justifié du prix.

9.3 Autre disposition

Les participants non bénéficiaires d'un prix, alors même qu'ils auraient obtenu une distinction honorifique autre, ne peuvent pas faire état ou se prévaloir du concours à des fins commerciales ni publicitaires.

ARTICLE 10 – AUTRES DISPOSITIONS

10.1 ECOTROPHELIA FRANCE se réserve le droit de modifier, reporter ou annuler le concours ou à en modifier les dates ou les conditions, si des raisons indépendantes de sa volonté l'y obligent et sans engager sa responsabilité. En cas d'annulation du concours, les sommes reçues par ECOTROPHELIA FRANCE des participants au titre des frais du concours seront restituées sans délai et sans intérêt à l'établissement auquel sont inscrits les étudiants. Cette restitution vaudra libération de plein droit d'ECOTROPHELIA FRANCE à l'égard des étudiants ; l'établissement faisant son affaire personnelle de la répartition de cette somme entre les étudiants de l'équipe ayant participé au concours.

10.2 Acceptation du règlement

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

Les lauréats acceptent par avance les récompenses qui ne feront l'objet d'aucun échange.

10.3 Protection des données personnelles

Conformément à l'article 34 de la loi française "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, chaque candidat inscrit au concours dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données le concernant.

10.4 Loi applicable

Le présent règlement est soumis à la loi française.

10.5 Juridiction compétente

Les difficultés d'interprétation ou d'application du présent règlement seront tranchées par ECOTROPHELIA FRANCE.

Si les parties ne parvenaient pas à trouver de solution amiable, il serait fait attribution de compétence au tribunal compétent du siège de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse situé à Avignon, quel que soit le domicile du défendeur, même en cas d'appel en garantie, de procédure en référé ou de pluralité de défendeurs.

10.6 Dépôt du règlement

Le règlement du concours est déposé en l'étude de Maître Toulouse sis 3 impasse Julien, BP 91070 - 84097 AVIGNON CEDEX 9.

Le présent règlement du concours sera remis gracieusement à toute personne sur demande écrite adressée à ECOTROPHELIA FRANCE avec, comme libellé sur l'enveloppe, "Concours ECOTROPHELIA FRANCE – CCI Vaucluse – 46 Cours Jean Jaurès - B.P. 70158 - 84008 Avignon Cedex 1".

Pièces Jointes Annexes 1 à 5

Annexe 1 : Dossier d'inscription

Annexe 2 : Fiche descriptive innovation et antériorité

Annexe 3 : Fiche "Liste des impacts éco-innovation du produit alimentaire présenté"

Annexe 4 : Grille classification

Annexe 5 : Planning 2019

Trait de fin