



# ECOTROPHELIA FRANCE

## CONCOURS NATIONAL DE CRÉATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES INNOVANTS

# RÈGLEMENT POUR L'ANNEE 2024

### SOMMAIRE

Page

Préambule .....	2
ARTICLE 1 - OBJET .....	2
ARTICLE 2 - COMPOSITION DES EQUIPES.....	2
ARTICLE 3 - DOSSIER DE CANDIDATURE.....	2
ARTICLE 4 - CAHIER DES CHARGES .....	3
ARTICLE 5 - INSTANCES DE SELECTION .....	6
ARTICLE 6 - CALENDRIER .....	8
ARTICLE 7 - ATTRIBUTION DES PRIX .....	9
ARTICLE 8 - PRIX ET DISTINCTIONS .....	10
ARTICLE 9 - ACCOMPAGNEMENT ET PROMOTION .....	10
ARTICLE 10 - AUTRES DISPOSITIONS .....	11

## PREAMBULE

Ecotrophelia a l'ambition de promouvoir l'éco-innovation, l'accès pour tous à une alimentation saine, de qualité et respectueuse de l'environnement, et l'entrepreneuriat 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".

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, l'ADEPALE, INTERBEV - Interprofession de l'Élevage et des Viandes, France Filière Pêche, Terres Univia - l'interprofession des huiles et protéines végétales, ALIM 50+ soutenu par AG2R LA MONDIALE préparent et dessinent l'avenir de l'agroalimentaire et des nouveaux modes de distribution en participant aux Trophées étudiants de l'innovation alimentaire. D'autres partenaires peuvent être ajoutés au fur et à mesure de l'avancement.

Laboratoire de l'innovation alimentaire, animateur d'un réseau d'enseignement d'excellence en France et en Europe, porteur de programmes français et européens de formation à l'innovation, organisateur des concours étudiants Ecotrophelia France et Europe... **le réseau Ecotrophelia mobilise avec succès depuis 25 ans la coopérations entre les acteurs de l'enseignement supérieur, de la recherche et des entreprises, pour préparer les produits alimentaires écoresponsables de demain.**

Cette marque est une plateforme en matière de sources d'innovations et d'inspirations pour l'industrie et l'artisanat alimentaire. Elle permet de capitaliser sur une créativité sans limite et l'énergie de nos étudiants les plus brillants et les plus entreprenants, soutenus par les meilleures universités et grandes écoles.

Aujourd'hui le concours Ecotrophelia est fier d'incarner 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 toutes les étudiantes et 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 ÉQUIPES

**2.1 Nombre :** une équipe est composée d'un nombre d'étudiant(e)s, issu(e)s d'un ou plusieurs établissements, qui ne peut être inférieur à 2 (deux) ni supérieur à 10 (dix). Les étudiant(e)s âgé(e)s de plus de 35 (trente-cinq) ans ne sont pas accepté(e)s

**2.2 Chef(fe) de projet :** chaque équipe désigne en son sein un ou une "Chef(fe) de projet" qui sera le référent ou la référente entre le comité d'organisation d'Ecotrophelia France et son équipe. Sa présence est obligatoire lors des épreuves nationales du concours.

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

**2.4 Responsabilité de l'établissement :** l'organisation, le fonctionnement et la supervision de l'équipe 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 étudiant(e)s 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 14 avril 2024** à minuit.

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. Le texte est rédigé, sous format .pdf. Un format powerpoint n'est pas accepté.
- D. Caractérisation du produit.
- E. Fiche descriptive du projet - rédigée en français et en anglais - avec photo pertinente du produit.
- F. Texte (un paragraphe d'une demi-page maximum) de présentation du projet, rédigé en français et en anglais dans un langage commercial.
- G. Photo du produit en format haute définition.
- H. Compte rendu d'une analyse par une approche quantitative de l'empreinte environnementale globale du produit (type OACD, ASKOR ou autre)
- I. Grille de classification.
- J. Fiche descriptive « innovation et antériorité » au format .pdf.
- K. Fiche descriptive « eco-innovation » au format .pdf.

**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 16 avril 2024 un règlement **d'un montant de 800 €** (huit cents euros), correspondant aux frais d'inscription au concours, par chèque ou virement à l'ordre d'AgroParisTech Innovation.

**3.3** Tout dossier, non parvenu au plus tard le **14 avril 2024** à minuit 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 aux critères suivants, sans que la liste de ces critères ait été établie dans un ordre croissant ou décroissant d'importance. Il devra surtout démontrer **une cohérence globale dans la mise en œuvre de ces critères** et dans le travail en équipe.

Le produit alimentaire doit :

- A.** être destiné à 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**. Le caractère innovant peut résulter du concept et du produit lui-même, et/ou de la technologie, et/ou de la formulation, et/ou d'une filière d'approvisionnement et/ou de l'emballage... ; ce **caractère innovant** du projet devra être justifié par rapport au marché existant et sera évalué à travers une recherche d'antériorité. **Si le projet est conçu sur un mode concurrentiel** par rapport à d'autres produits alimentaires existants sur le marché, l'innovation sera argumentée sur la base d'un *benchmark* de ces produits ;

- D.** être **écoconçu**, que ce soit sur les matières premières (origine, respect des saisonnalités, de la biodiversité...) et/ou sur l'emballage (recyclable, forme optimisée, consigne ...) 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 d'intégrer la dimension environnementale **tout au long du cycle de vie** du produit alimentaire ;
- E.** **se caractériser par ses qualités** organoleptiques, nutritionnelles ou autres ;
- F.** pouvoir être **développé et/ou 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...) ou **en restauration collective** ou **en artisanat des métiers de bouche** ;
- 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 et opportun au plan commercial** (adéquation entre l'offre et la demande, plan marketing, marketplace, packaging, logistique...);

#### 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 :

- intégrer un ou plusieurs fruits et légumes français,
- être identifié, par le consommateur ou la consommatrice comme un produit à base de fruits et/ou légumes,
- le(s) fruit(s) et/ou légume(s) devant être mise(s) en avant et représenter une part significative du produit ;
- et/ou être innovant dans la façon de proposer le produit à la vente;
- et/ou apporter un service novateur et différenciant pour la valorisation des fruits et légumes français à tous les stades.

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

Par ce trophée, la Fédération des Industries d'Aliments Conservés, membre de l'ADEPALE, invite les étudiants à imaginer le produit qu'ils aimeraient consommer demain.

#### 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 2024, 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 Produits de la pêche française

Le produit alimentaire, candidat au prix **Ecotrophelia France Innovation Produits de la pêche française**, 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 espèces issues de la pêche française**, listées ci-après : merlu commun, sardine commune, merlan, lieu noir, maquereau commun, plie, hareng, églefin, chinchard ;
- et être identifié, par le consommateur, comme **produit de la pêche française** ou produit à base de produits de la pêche française ;
- 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 des produits de la pêche française à tous les stades, en tenant compte des spécificités organisationnelles et logistiques de la filière.

Par ce trophée, France Filière Pêche invite les participants à imaginer le produit qu'ils aimeraient consommer demain.

Les participants au Trophée pourront s'appuyer sur les outils mis à disposition par France Filière Pêche et disponible en accès libre ou sur simple demande (liste non exhaustive) :

- outils de communication de la marque PAVILLON France (site internet, fiches recettes, référentiels qualité, règlement d'usage de la marque, etc...);
- outils de vulgarisation scientifique :
  - o [www.stats-et-peche.fr](http://www.stats-et-peche.fr)
  - o newsletters scientifiques.

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

#### **4.5 Ecotrophelia France Innovation Légumineuses**

Le produit alimentaire candidat au prix **Ecotrophelia France Innovation Légumineuses** 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 **légumineuses françaises** : pois, féverole, lupin, lentilles, pois chiche... à partir de la graine entière ou une fraction transformée ;
- être identifié, par le consommateur, comme un produit à base de légumineuses, la/les légumineuse(s) devant être mise(s) en avant et représenter une part significative du produit ;
- 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 des légumineuses françaises à tous les stades.

Le produit permettra d'aider le consommateur à appliquer les recommandations du PNNS 4 (Plan National Nutrition Santé) sur la consommation de légumineuses et lui permettre un équilibre et une diversité d'apport en protéines dans son alimentation.

Les participants au Trophée pourront s'appuyer sur les informations mises à disposition par Terres Univia et disponibles en accès libre ou sur simple demande (liste non exhaustive) :

- les informations et outils de communication de la marque Terres OléoPro : <https://www.terresoleopro.com/> (site internet, chaine YouTube, documentation...)
- les informations et documents disponibles sur le site Terres Univia <http://www.terresunivia.fr>

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

Pour 2024, Terres Univia 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.

#### **4.6 Ecotrophelia France Innovation Nutrition**

Le produit alimentaire candidat au prix **Ecotrophelia France Innovation Nutrition** 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 :

- A.** Favoriser l'application des recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) 4 et de la stratégie alimentation climat.
- 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.

#### **4.7 Prix « Alimentation durable » remis par Rennes Métropole**

Rennes métropole et Ecotrophelia souhaitent promouvoir l'innovation alimentaire comme levier possible de la transition écologique. Ce prix sera attribué au projet qui aura le mieux intégré les exigences de l'écoconception pour proposer un produit à impact positif pour le climat et la biodiversité, tout en répondant aux critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1.

#### **4.8 Prix « Nos étudiant.e.s ont du cran »**

EcoTrophelia souhaite accompagner la prise de risques par les étudiants, la créativité, les innovations de rupture. Pour ce faire, un prix spécifique est mis en place afin de valoriser la prise de risque, le challenge et la détermination chez les étudiants. Le produit alimentaire candidat au prix « nos étudiant.e.s ont du cran », tout en répondant aux critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1, doit se distinguer (pour le produit lui-même, pour les services associés ou d'autres dimensions à l'initiative des étudiants) par son originalité, l'audace de sa proposition, son innovation véritablement disruptive.

#### **4.9 Prix de l'entrepreneuriat**

Avec le prix de l'entrepreneuriat, le jury technique pourra souhaiter reconnaître une démarche entrepreneuriale originale, innovante ou singulière de la part des étudiantes et des étudiants porteurs d'un projet candidat.

#### **4.10 Mention spéciale Coup de cœur des étudiant.e.s – ( Mon produit en 120 secondes )**

La mention spéciale "Coup de cœur des étudiant.e.s" distinguera l'équipe qui aura réalisé la prestation la plus originale et convaincante dans l'exercice de la présentation du produit en 120 secondes.

#### **4.11 Prix des JAS pour les transitions alimentaires**

Ce prix sera attribué par le public des Journées Aliments & Santé (JAS) de la Rochelle , événement professionnel partenaire d'Ecotrophelia qui aura lieu le 19 et 20 juin. Les produits candidats à Ecotrophelia feront l'objet d'une exposition sur le site des JAS (pour chaque projet : un panneau

explicatif, un exemplaire du packaging et une interview filmée). Les visiteurs des JAS, tous professionnels de l'agro-alimentaire, voteront pour le projet qui selon eux répond le mieux à l'ensemble des trois exigences suivantes :

- Contribuer à l'amélioration de l'impact de l'alimentation sur la santé au travers de tout ou partie des leviers suivants : clean label – naturalité, amélioration nutritionnelle (réduction sucres – sel – matières grasses, préservation des qualités nutritionnelles,...), nutraceutique, régimes alimentaires spéciaux, goût et nutrition, ...
- Contribuer au respect de l'environnement au travers de tout ou partie des leviers suivants : matières premières de proximité issues d'une agriculture durable, végétalisation de l'assiette, réduction des emballages, réduction du gaspillage alimentaire, réduction des consommations énergétiques, ....
- Accompagner les consommateurs pour des choix alimentaires durables et répondre aux enjeux sociétaux de l'alimentation.

## **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.

### **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, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10 et 4.11.

Le comité de présélection se réunira avant le 1<sup>er</sup> juin 2024 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
- Si le jury rejette un dossier, il rédigera un argumentaire pour les étudiants.

### **5.2 Jury technique**

**Le jury technique** comporte entre 20 et 30 membres désignés par Ecotrophelia France, issus des collèges suivants :

- représentants des établissements d'enseignement supérieur (maximum : 6) ;
- représentants des établissements d'enseignement supérieur, choisis parmi les établissements membres d'Ecotrophelia France (maximum : 4) ;
- représentants des établissements parmi les nouveaux établissements engagés dans l'édition 2024 (maximum : 2) ;
- représentants des centres techniques choisis parmi les centres membres d'Ecotrophelia France (maximum : 4) ;
- organisations professionnelles et pôles de compétitivités (maximum : 4) ;
- experts du monde professionnel choisis pour leurs compétences dans les domaines de la nutrition, la distribution et l'international (maximum : 4) ;
- alumni du concours (maximum : 4)
- deux représentants de l'Interprofession de la viande Interbev ;
- deux représentants de l'Interprofession de la pêche : France Filière Pêche ;
- deux représentants Terres Univia ;
- deux représentants du Carnot Qualiment.
- deux représentants ADEPALE et/ou FIAC
- deux représentants maximum de Rennes Métropole.

- deux représentants du Carnot Agrifood Transition.

Le jury technique peut, selon le nombre de projets fonctionner en deux sous jurys, qui délibèrent finalement ensemble. Le jury se réunira les 18 et 19 juin 2024. Lors de la délibération finale du jury technique le 19 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'attribuer, le prix Ecotrophelia France « Innovation Fruits et Légumes » défini à l'article 4.2
- d'attribuer le prix Ecotrophelia France "Innovation Viandes" défini à l'article 4.3. ;
- d'attribuer le prix Ecotrophelia France "Innovation Produits de la pêche française" défini à l'article 4.4 ;
- d'attribuer le prix Ecotrophelia France "Innovation Légumineuse" défini à l'article 4.5 ;
- d'attribuer le prix Ecotrophelia France "Innovation Alimentation Seniors" défini à l'article 4.6 ;
- d'attribuer le prix Ecotrophelia France "Innovation Nutrition" défini à l'article 4.7 ;
- d'attribuer le prix "Alimentation durable" remis par la métropole de Rennes défini à l'article 4.8 ;
- d'attribuer le prix *Nos étudiant.e.s ont du cran* défini à l'article 4.9 ;

### 5.3 Jury national

**Le jury national** est composé d'une quinzaine de personnalités désignées par Ecotrophelia France au regard de leur parcours, leurs compétences et expériences, leur indépendance et leur notoriété.

Le jury national se réunira à la date et au lieu de la manifestation nationale Ecotrophelia France.

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.

Les président(e)s des interprofessions membres d'Ecotrophelia France sont membres de droit du jury national.

Le jury national a également pour rôle d'attribuer le prix de l'entrepreneuriat défini à l'article 4.10.

### 5.4 Les étudiantes et les étudiants

Les étudiantes et les étudiants sélectionnés pour les épreuves finales, présents à Rennes du 18 au 20 juin 2024 seront invités à voter pour leur projet préféré et ainsi désigner le lauréat de la mention spéciale "Coup de cœur des étudiant.e.s Ecotrophelia" au regard des critères définis à l'article 4.10. Tous les étudiants et les étudiantes s'engagent à rester jusqu'à l'annonce des prix le 20 juin en fin d'après-midi.

### 5.5 Autres dispositions

L'équipe d'organisation est composée de l'équipe qui pilote la coordination nationale, de l'équipe d'organisation locale et des ingénieurs en charge du projet HILL. Ces personnes ont les accès nécessaires aux différents espaces du concours et assurent la confidentialité des débats auxquels ils ou elles peuvent être amenés à assister et sont soumis au respect du principe d'impartialité inhérent au concours.

Chaque membre du comité de présélection, du jury technique, du jury national est soumis au respect du principe d'impartialité inhérent au concours Ecotrophelia France.

Les décisions du jury technique et du jury national sont souveraines et sans appel.

Les membres du comité de présélection, du jury technique, du jury national et de l'équipe d'organisation 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 2024 est défini comme suit:

### 6.1 Avant les épreuves nationales

Afin de participer au concours, l'équipe doit avoir envoyé à Ecotrophelia France :

**Au plus tard le 14 avril 2024, à minuit :** par soumission électronique via <https://fr.ecotrophelia.org/> :

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;
- à l'établissement, par voie électronique et lui adressera une facture correspondant au montant du règlement des frais d'inscription, fixés pour l'année 2024 à 800 € (huit cents euros).

**Au plus tard le 10 juin 2024, à minuit**

-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 Rennes au Couvent des Jacobins **du 18 au 20 juin 2024.**

**L'accueil officiel** des équipes présélectionnées pour les épreuves nationales aura lieu le **mardi 18 juin 2024 à 09 heures** à Rennes.

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.

Le jury technique se déroulera du **mardi 18 juin au mercredi 19 juin 2024.**

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, du produit alimentaire décrit dans leur dossier le **jeudi 20 juin 2024.**

Le jeudi 20 juin 2024 l'espace exposition sera ouvert aux professionnels, personnalités économiques et politiques sur invitation. Les personnes présentes seront invitées à évaluer les produits afin d'attribuer le prix Ecotrophelia Coup de cœur du public.

### 6.3 Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu **jeudi 20 juin 2024.**

### 6.4 ECOTROPHELIA Europe

L'équipe lauréate du prix Ecotrophelia France d'Or représentera la France lors de la compétition européenne, qui se déroulera en octobre 2024.

## 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 de leur projet.

Le jury technique procède à la dégustation des produits lors de l'épreuve orale ou lors de sa visite dans l'espace d'exposition.

Chaque projet est évalué suivant trois critères pondérés :

Présentation orale	60 %
Dégustation	20 %
Innovation	20 %
Total	100 %

Lors de la délibération, les équipes ayant reçu du jury technique les notes les plus élevées peuvent être sélectionnées pour être présentées au jury national (dans la limite maximale de dix dossiers, sans indication de notation).

Les prix listés au 5.2 sont attribués sur délibération de l'ensemble du jury – à l'exception des représentants des établissements ayant au moins une équipe participante, sous la responsabilité de la présidente ou du président du jury technique. A l'issue des délibérations, l'attribution des prix portés par une interprofession revient aux représentants des interprofessions respectives et l'attribution du prix Alimentation durable revient aux représentants de Rennes métropole.

## 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 prix Or, Argent, Bronze sont attribués sur délibération de l'ensemble du jury national sous la responsabilité de la présidente ou du président du jury, en tenant compte des notes attribuées à chaque dossier d'une part, et du classement par expression des préférences de chaque membre du jury d'autre part. Le président ou la présidente s'efforce d'aboutir à un consensus des membres du jury sur le classement. Si le consensus n'est pas trouvé au bout d'un délai raisonnable, il ou elle soumet une proposition au vote. En cas d'égalité des votes, la voix du président ou de la présidente est prépondérante.

## 7.4 Prix ECOTROPHELIA Coup de cœur du public

Ce prix est attribué par les personnes présentes à la manifestation nationale, professionnels, personnalités économiques et politiques régionales, invités à évaluer les produits

## 7.5 Mention spéciale Coup de cœur des étudiants - Mon produit en 120 secondes

L'équipe ayant réalisé la présentation jugée la meilleure par les étudiantes et les étudiants se verra attribuer la mention spéciale "Coup de cœur des étudiants" Ecotrophelia.

## ARTICLE 8 - PRIX ET DISTINCTIONS

### 8.1 Prix Ecotrophelia France

Le Concours est doté de neuf 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 2024 ;

2. **Ecotrophelia France D'ARGENT** et remise d'un montant de 2500 € (deux mille cinq cents euros) ;
3. **Ecotrophelia France DE BRONZE** et remise d'un montant de 1500 € (mille cinq cents euros) ;
4. **Ecotrophelia France "INNOVATION PÊCHE"** et remise d'un montant de 4000 € (quatre mille euros) par **France Filière Pêche**,
5. **Ecotrophelia France "INNOVATION VIANDES"** et remise d'un montant de 4000 € (quatre mille euros) par **INTERBEV**, l'interprofession de l'Élevage et des Viandes ;
6. **Ecotrophelia France "INNOVATION LEGUMINEUSE"** et remise d'un montant de 4000 € (quatre mille euros) par **Terres Univia** ;
7. **Ecotrophelia France « INNOVATION FRUITS ET LEGUMES »** et remise d'un montant de 4000 € (quatre mille euros) par **la FIAC**,
8. **Ecotrophelia France "INNOVATION NUTRITION"** et remise d'un montant de 1500 € (mille cinq cent euros) par le Carnot **Qualiment**.

## 8.2 Autres prix

**8.2.1.** Le prix **ECOTROPHELIA Coup de cœur du public** est doté de 500 € (cinq cents euros).

**8.2.2. Le prix " Alimentation Durable "**–d'un montant de 4000 € remis par Rennes Métropole

**8.2.3. Le prix de l'entrepreneuriat** d'un montant de 500€ (cinq cent) remis par l'ANIA.

**8.2.4 Le prix Nos étudiant.e.s ont du cran** d'un montant de 700 € (sept cent) remis par le Carnot Agrifood Transition.

**8.2.5 Le prix JAS pour les transitions alimentaires** d'un montant de cinq cent euros (cinq cent) remis par le CRITT La Rochelle et un jour d'accompagnement technologique par un conseiller technologique du CRITT La Rochelle.

## 8.3 Distinctions honorifiques éventuelles

Le jury national et le jury technique 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 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.

### 9.2 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 Jurisdiction 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 d'AgroParisTech Innovation situé à Paris, quel que soit le domicile du défendeur, même en cas d'appel en garantie, de procédure en référé ou de pluralité de défendeurs.

### **Pièces Jointes      Annexes 1 à 5**

**Annexe 1 :** Dossier d'inscription

**Annexe 2 :** Fiche descriptive « innovation et antériorité »

**Annexe 3 :** Fiche descriptive « éco-innovation »

**Annexe 4 :** Grille classification



# ECOTROPHELIA FRANCE

## DOSSIER D'INSCRIPTION – EDITION 2024

### PIÈCES À JOINDRE AU DOSSIER

#### Les pièces administratives

<b>A</b>	Dossier administratif : fiche de présentation de l'équipe	Saisie en ligne
<b>B</b>	Lettre d'engagement collectif, signée par chacun des membres de l'équipe	Formulaire à télécharger & fichier à déposer

#### Le dossier de présentation produit

<b>C</b>	Dossier technique explicatif et ses annexes éventuelles	Fichiers à déposer
<b>D</b>	Caractérisation du produit, en français et en anglais	Saisie en ligne
<b>E.1</b>	Fiche descriptive du projet rédigée en français avec photo pertinente du produit	Fichier à déposer
<b>E.2</b>	Fiche descriptive du projet rédigée en anglais avec photo pertinente du produit	Fichier à déposer
<b>F.1</b>	Texte de présentation du projet, rédigé en français dans un langage commercial	Saisie en ligne
<b>F.2</b>	Texte de présentation du projet, rédigé en anglais dans un langage commercial	Saisie en ligne
<b>G</b>	Photo du produit en format haute définition	Fichier à déposer
<b>H</b>	Compte-rendu d'une analyse par approche quantitative de l'empreinte environnementale du produit (type OACD, ASKOR ou autre)	Fichier à déposer
<b>I</b>	Fiche descriptive innovation et antériorité	Formulaire à télécharger et Fichier à déposer
<b>J</b>	Fiche descriptive des aspects éco-innovants du produit	Formulaire à télécharger et Fichier à déposer
<b>K</b>	Grille de classification	Saisie en ligne

L'ensemble des pièces A à K devra être soumis en version électronique sur le site <https://fr.ecotrophelia.org/> au plus tard le 14 avril 2024 à minuit.

#### Les Frais d'inscription

<b>L</b>	Règlement des frais d'inscription d'un montant de 800 € (huit cent euros).	Chèque ou bon de commande à transmettre avant le 14 avril 2024
----------	--	--

# LES PIÈCES ADMINISTRATIVES

## A - DOSSIER ADMINISTRATIF

### FICHE DE PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE (saisie en ligne)

*Le nombre d'étudiants dans chaque équipe ne peut être inférieur à 2 ni supérieur à 10. Les étudiants âgés de plus de 35 ans ne sont pas acceptés (cf. article 2.1 du règlement).*

#### VOTRE PROJET

**Nom du projet présenté****Catégorie (s)**

Entrée  
Plat  
Dessert  
Accompagnement  
Snacking  
Boissons  
Autres

#### VOTRE (VOS) ÉTABLISSEMENT (S)

**Nom Établissement n°1**

Adresse  
Adresse complément  
Code postal  
Ville

**Nom Établissement n°2**

Adresse  
Adresse complément  
Code postal  
Ville

**Nom Établissement n°3**

Adresse  
Adresse complément  
Code postal  
Ville

#### Les enseignants qui accompagnent votre projet et votre équipe

Nom, prénom (enseignant 1)

Etablissement  
Téléphone  
Adresse @mail

Nom, prénom (enseignant 2)

Etablissement  
Téléphone  
Adresse @mail

Nom, prénom (enseignant 3)

Etablissement  
Téléphone  
Adresse @mail

Nom, prénom (enseignant 4)

Etablissement  
Téléphone  
Adresse @mail

Nom, prénom (enseignant 5)

Etablissement  
Téléphone  
Adresse @mail

## VOTRE ÉQUIPE

### 1. CHEF.FE DE PROJET = MEMBRE 1

**Le ou la chef.fe de projet** est la ou le référent entre le comité d'organisation d'ECOTROPHELIA France et son équipe. Il sera contacté en priorité pour toute demande d'information complémentaire sur le projet. Sa présence est obligatoire lors des épreuves nationales à Rennes.

#### **NOM, Prénom**

Date de naissance

#### **Adresse e-mail personnelle**

Où seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours

#### **Adresse postale**

Valide au moins jusqu'au 3<sup>er</sup> octobre 2024 - Rue, Code postal, Ville

#### **Téléphone**

#### **Coordonnées bancaires**

N° IBAN et N°BIC - Joignez une copie (fichier image ou PDF à déposer) d'un RIB (avec les références IBAN et BIC)

### 2. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 2

#### **NOM, Prénom**

Date de naissance

#### **Adresse e-mail personnelle**

Où seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours

#### **Adresse postale**

Valide au moins jusqu'au 3<sup>er</sup> octobre 2024 - Rue, Code postal, Ville

#### **Téléphone**

#### **Coordonnées bancaires**

N° IBAN et N°BIC - Joignez une copie (fichier image ou PDF à déposer) d'un RIB (avec les références IBAN et BIC)

### 3. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 3

#### **NOM, Prénom**

Date de naissance

#### **Adresse e-mail personnelle**

Où seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours

#### **Adresse postale**

Valide au moins jusqu'au 3<sup>er</sup> octobre 2024 - Rue, Code postal, Ville

#### **Téléphone**

#### **Coordonnées bancaires**

N° IBAN et N°BIC - Joignez une copie (fichier image ou PDF à déposer) d'un RIB (avec les références IBAN et BIC)

### 4. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 4

#### **NOM, Prénom**

Date de naissance

#### **Adresse e-mail personnelle**

Où seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours

#### **Adresse postale**

Valide au moins jusqu'au 3<sup>er</sup> octobre 2024 - Rue, Code postal, Ville

#### **Téléphone**

#### **Coordonnées bancaires**

N° IBAN et N°BIC - Joignez une copie (fichier image ou PDF à déposer) d'un RIB (avec les références IBAN et BIC)

### 5. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 5

#### **NOM, Prénom**

Date de naissance

#### **Adresse e-mail personnelle**

Où seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours

#### **Adresse postale**

Valide au moins jusqu'au 3<sup>er</sup> octobre 2024 - Rue, Code postal, Ville

#### **Téléphone**

#### **Coordonnées bancaires**

N° IBAN et N°BIC - Joignez une copie (fichier image ou PDF à déposer) d'un RIB (avec les références IBAN et BIC)

### 6. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 6

#### **NOM, Prénom**

Date de naissance

#### **Adresse e-mail personnelle**

Où seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours

#### **Adresse postale**

Valide au moins jusqu'au 3<sup>er</sup> octobre 2024 - Rue, Code postal, Ville

#### **Téléphone**

#### **Coordonnées bancaires**

N° IBAN et N°BIC - Joignez une copie (fichier image ou PDF à déposer) d'un RIB (avec les références IBAN et BIC)

### 7. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 7

#### **NOM, Prénom**

Date de naissance

**Adresse e-mail personnelle**

Où seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours

**Adresse postale**

Valide au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 2024 - Rue, Code postal, Ville

**Téléphone**

**Coordonnées bancaires**

N° IBAN et N°BIC - Joignez une copie (fichier image ou PDF à déposer) d'un RIB (avec les références IBAN et BIC)

## 8. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 8

**NOM, Prénom**

Date de naissance

**Adresse e-mail personnelle**

Où seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours

**Adresse postale**

Valide au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 2024 - Rue, Code postal, Ville

**Téléphone**

**Coordonnées bancaires**

N° IBAN et N°BIC - Joignez une copie (fichier image ou PDF à déposer) d'un RIB (avec les références IBAN et BIC)

## 9. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 9

**NOM, Prénom**

Date de naissance

**Adresse e-mail personnelle**

Où seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours

**Adresse postale**

Valide au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 2024 - Rue, Code postal, Ville

**Téléphone**

**Coordonnées bancaires**

N° IBAN et N°BIC - Joignez une copie (fichier image ou PDF à déposer) d'un RIB (avec les références IBAN et BIC)

## 10. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 10

**NOM, Prénom**

Date de naissance

**Adresse e-mail personnelle**

Où seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours

**Adresse postale**

Valide au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 2024 - Rue, Code postal, Ville

**Téléphone**

**Coordonnées bancaires**

N° IBAN et N°BIC - Joignez une copie (fichier image ou PDF à déposer) d'un RIB (avec les références IBAN et BIC)

## B – LETTRE D'ENGAGEMENT COLLECTIF (fichier à déposer)

**Joindre une lettre d'engagement collectif** (Modèle ci-dessous à télécharger, imprimer, et renvoyer daté, signé) formulaire à télécharger, puis fichier à déposer.

Ce document **OBLIGATOIRE** est unique ; il doit être daté et comporter le nom et la **SIGNATURE de CHAQUE** membre de l'équipe.

Nous soussignons, (NOMS, prénoms)

Membres de l'équipe (rappel du nom du projet présenté)

- déclarons avoir pris connaissance et accepté le règlement du concours ECOTROPHELIA France 2024 ;
- nous engageons, dans la création et la présentation du dossier sur lequel porte le concours ECOTROPHELIA France, à n'introduire aucune réminiscence susceptible de violer ou de porter atteinte aux droits de tiers et, si le dossier de l'équipe dont nous faisons partie est sélectionné par le Comité de Présélection, à participer sur place à la manifestation nationale de remise des prix à la date et à l'heure indiquées par ECOTROPHELIA France ;
- nous engageons en outre, si nous sommes gagnants d'un prix à ce que le produit alimentaire correspondant, s'il est commercialisé, porte sur son emballage la marque et le logo ECOTROPHELIA en respectant la charte graphique déposée à l'INPI ;
- autorisons dès à présent ECOTROPHELIA à publier nos noms, prénoms et photographies de nous-mêmes, ainsi que toute prise de vue dans laquelle figurerait notre image, qui sera réalisée au cours de la manifestation nationale de remise des prix ;
- cédon dès à présent nos droits d'auteurs sur les éléments définis aux articles 3.1-f, 3.1-g 3.1-h 3.1-i et 3.1-j du règlement, à savoir le texte de présentation, la photo, le packaging du produit présenté aux fins de reproduction de ces éléments sur les supports émis dans le cadre du concours ECOTROPHELIA France 2024 ;
- nous engageons dès à présent à participer en octobre 2024 à aux épreuves du Concours ECOTROPHELIA Europe, si l'équipe à laquelle nous appartenons est lauréate du prix ECOTROPHELIA France d'Or 2024.

Date – Signatures

## LE DOSSIER DE PRESENTATION PRODUIT

### C - DOSSIER TECHNIQUE EXPLICATIF (fichiers à déposer)

Le produit alimentaire doit être présenté au travers d'un **dossier technique explicatif** limité à 50 pages (les annexes éventuelles sont également limitées à 50 pages) comportant les informations suivantes rédigées en langue française :

- a. une description du produit alimentaire : nom exact, catégorie précise (par exemple : entrées salées, desserts, plats cuisinés, boissons alcoolisées...), description générale, composition, procédé de fabrication, conditionnement, maquette de l'emballage, conservation ;
- b. une description de l'innovation qui en est à l'origine (caractère innovant lié au produit lui-même et/ou par rapport à d'autres produits existants sur le marché, à sa composition, sa formulation, sa recette...), des procédés et techniques utilisés, du conditionnement, du mode et de la durée de conservation, de l'emballage, de son mode d'utilisation par le consommateur et de sa logistique de distribution ;
- c. un plan marketing et commercial ;
- d. un volet éco-conception et RSE, incluant une évaluation de l'empreinte environnementale du produit et les mesures d'atténuation, l'intégration des préoccupations des parties prenantes, et l'amélioration de la qualité nutritionnelle du produit.
- e. un business plan détaillé ;
- f. une présentation des modalités de participation de l'entreprise pour les étudiants qui auront travaillé en partenariat pour la création du projet.

#### Déposer le dossier technique explicatif.

Votre fichier sous format **pdf** ne doit pas dépasser **50 MB**.

#### Déposer les annexes éventuelles.

Vous pouvez joindre jusqu'à **5 annexes**. **Attention** : La totalité des annexes ne doit pas dépasser 50 pages.

Chacun de vos fichiers sous format **pdf** ne doit pas dépasser **50 MB**.

### D - CARACTERISATION DU PRODUIT (saisie en ligne)

Rédigez en une ligne une **caractérisation de votre produit (100 caractères, espaces et ponctuation compris, soit environ une ligne)**.

Ces informations seront reprises dans tous les supports de communication du concours : dossiers de presse, brochure de présentation du concours, site internet, liste de projets diffusées aux membres du jury... **Elles doivent être communiquées en français et en anglais.**

### E - FICHE DESCRIPTIVE DU PROJET

#### E.1 - rédigée en français (fichier à déposer)

**Joindre une fiche descriptive du projet rédigée en français, avec illustration pertinente du produit.**

Il s'agit d'une description du projet en deux pages : résumé présentant la démarche et les particularités ("plus") du produit par rapport à l'existant, ainsi que des éléments permettant d'apprécier la part de la contribution des industriels en cas de partenariat. La fiche pourra être illustrée par une photo du produit et/ou de son packaging.

Cette fiche sera diffusée aux experts, membres du comité de présélection et membres du jury technique.

Chacun de vos fichiers sous format **pdf** ne doit pas dépasser **50 MB**.

#### E.2 - rédigée en anglais (fichier à déposer)

**Joindre une fiche descriptive du projet rédigée en anglais, avec illustration pertinente du produit.**

Il s'agit de la fiche décrite au point "E.1", rédigée en anglais.

### F - TEXTE DE PRESENTATION DU PROJET

#### F.1 - rédigée en français dans un langage commercial (fichier à déposer)

**Saisir en ligne un texte de présentation du projet, rédigé en français, dans un langage commercial.**

Ce texte sera inséré dans la brochure de présentation du concours, et associé à la présentation des projets sur les sites internet. Pour respecter les contraintes d'impression, il ne doit pas dépasser **1000 signes - espace et ponctuation compris**.

**A noter :** pour faciliter votre saisie, la fonction "copier-coller" depuis Word peut être utilisée.

### **Quelques conseils**

Une personne, consommateur potentiel, ne connaissant pas le projet doit pouvoir comprendre rapidement et facilement **à quoi ressemble** votre projet et dans **quelle catégorie** le répertorier (entrée, dessert, apéritif...) :

- Annoncez les principaux ingrédients.
- Décrivez l'aspect extérieur, la forme et la disposition des différents ingrédients, les couleurs (ex. chocolat en couverture).
- Associez l'aspect gustatif (ex. association du croustillant d'une meringue, de l'onctuosité d'une mousse de légumes et du piquant de la sauce).
- Indiquez le positionnement nutritionnel (énergétique, riche en vitamines...).
- Présenter le conditionnement, les temps de conservation, le mode de préparation, le mode de distribution.
- Pensez au positionnement marketing du produit (pour quelle classe d'âge, quel prix – bas de gamme/luxe – quel type d'utilisation, quel positionnement nutritionnel – cuisine traditionnelle, exotique, diététique...).
- Précisez-en quoi le produit est innovant (ce qu'il apporte en plus, ce qui est différent).
- Précisez tous les aspects liés à l'écoconception et à la RSE.

Les termes employés dans ce texte doivent être en cohérence avec le positionnement du produit.

Vous devez être précis dans l'emploi des termes (dire que le produit est "épicé" ne suffit pas, il faut préciser les épices employées ou du moins les principales).

## **F.2 - rédigée en anglais dans un langage commercial (fichier à déposer)**

**Saisir en ligne un texte de présentation du projet, rédigé en anglais, dans un langage commercial.**

Ce texte sera inséré dans la brochure de présentation du concours, et associé à la présentation des projets sur les sites internet. Pour respecter les contraintes d'impression, il ne doit pas dépasser **1000 signes - espace et ponctuation compris**. Il s'agit du texte décrit au point "F.1", rédigé en anglais.

## **G - PHOTO DU PRODUIT EN FORMAT HAUTE DEFINITION (fichier à déposer)**

**Joindre une photo du produit.**

Cette photo sera utilisée dans le cadre de la communication globale de la compétition.

Joindre le fichier photo JPG en format haute définition - minimum 1Mo.

Les images doivent avoir une définition supérieure à **1200x800** pixels.

**A noter :** Vous pouvez joindre jusqu'à 3 photos suivant le même principe.

## **H - FICHER DE CALCUL DE L'OACD (fichier à déposer)**

**Joindre le fichier de calcul de l'OACD**

Le fichier de calcul et la méthodologie seront à télécharger sur le site [fr.ecotrophelia.org](http://fr.ecotrophelia.org)

## **I - FICHE DESCRIPTIVE INNOVATION ET ANTERIORITE (fichier à déposer)**

**Joindre la fiche descriptive innovation et antériorité.** (Cf. annexe 2 du règlement).

## **J - FICHE DESCRIPTIVE DES ASPECTS ECO-INNOVANTS DU PRODUIT (fichier à déposer)**

**Joindre la fiche descriptive des aspects éco-innovants du produit.** (Cf. annexe 3 du règlement).

## **K - GRILLE DE CLASSIFICATION**

**Joindre la grille de classification base produit :** Complétez le formulaire en ligne - Cf. annexe 4 du règlement.

## **LES FRAIS D'INSCRIPTION**

### **L - FRAIS D'INSCRIPTION 2024**

Compléter votre dossier par le règlement des frais d'inscription d'un montant de 800 €.

Paiement par chèque à l'ordre d'AgroParisTechInnovation.

Le paiement des frais d'inscription pourra également être réalisé par virement sur le compte bancaire du, après édition d'une facture.

Joindre dans ce cas au dossier un bon de commande émis par l'établissement confirmant la prise en charge du montant des frais d'inscription, et précisant les conditions de facturation.

## **Contact - information**

### **Comité d'organisation ECOTROPHELIA France**

E-mail : [contact@ecotrophelia.fr](mailto:contact@ecotrophelia.fr) - <https://fr.ecotrophelia.org/>

## Fiche descriptive innovation et antériorité

### À joindre au dossier d'inscription

Afin d'identifier la dimension "innovation" de votre projet et le travail de recherche d'antériorité réalisé, veuillez remplir ce questionnaire. Une brève description est à indiquer dans les cases que vous cochez.

<b>Nom du projet</b>	...
<b>Établissement</b>	...

## I - ORIGINALITE DU CONCEPT

### A - Où se situe l'innovation ?

<b>1 - Formulation</b>	<input type="checkbox"/>	MP (exotique, bénéfice santé, coproduit...)	
	<input type="checkbox"/>	Mode de conservation	
	<input type="checkbox"/>	Recette (innovante, amélioration de l'existant)	
<b>2 - Procédés de fabrication</b>	<input type="checkbox"/>	Transposition industrielle d'une recette traditionnelle	
	<input type="checkbox"/>	Emploi d'une technologie novatrice ou d'une technologie importée d'un autre secteur d'activité	
	<input type="checkbox"/>	Mode de conservation	
<b>3 - Emballage</b>	<input type="checkbox"/>	Matériaux	
	<input type="checkbox"/>	Fonctionnalité	
<b>4 - Distribution</b>	<input type="checkbox"/>	Logistique	
	<input type="checkbox"/>	Méthode marketing	
	<input type="checkbox"/>	Circuit	
<b>5 - Mode de consommation différent</b>	<input type="checkbox"/>		
<b>6 - Ecoconception</b>	<input type="checkbox"/>	Inscription du produit dans une démarche bio-équitable ou de développement durable	
<b>7 - Autres</b>	<input type="checkbox"/>		

### B - Quel marché ciblez-vous ?

<b>1 - Français</b>	<input type="checkbox"/>		
<b>2 - Européen</b>	<input type="checkbox"/>		
<b>3 - Autre(s) région(s) du globe</b>	<input type="checkbox"/>		

## II - ANTERIORITE

<b>Avez-vous fait une recherche d'antériorité ?</b>	<input type="checkbox"/>	Citez vos sources	
---	--------------------------	-------------------	--

<b>Avez-vous trouvé des produits "proches" ?</b>	Si "OUI", lesquels ? Justifiez en quoi votre produit est différent de l'existant. Citez vos sources.	
--	--	--

## Liste des impacts "éco-innovation" du produit alimentaire présenté

### Fiche à joindre au dossier d'inscription

Afin d'identifier la dimension "éco-innovation" de votre projet, veuillez remplir ce questionnaire qui présente les différents axes où une dimension environnementale a été potentiellement envisagée. Une brève description est à indiquer dans les cases que vous cochez.

<b>Nom du projet</b>		...	
<b>Établissement</b>		...	
		<b>Thème</b>	<b>Description</b>
<b>1 - Matières premières</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Mode de production</b>	(agriculture bio, raisonnée)
	<input type="checkbox"/>	<b>Approvisionnement</b>	(transport, circuit-court...)
	<input type="checkbox"/>	<b>Valorisation d'un sous-produit</b>	(partie végétal/animal non utilisée...)
<b>2 - Procédés de fabrication</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Énergie et eau utilisées</b>	(qualitatif/quantitatif...)
	<input type="checkbox"/>	<b>Valorisation des coproduits</b>	(mise en place d'un circuit secondaire)
	<input type="checkbox"/>	<b>Gestion des déchets</b>	(actions mises en place...)
<b>3 - Emballage</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Matériaux utilisés</b>	(filière secondaire, recyclé)
	<input type="checkbox"/>	<b>Forme de l'emballage</b>	(logistique transport, mise en rayon...)
	<input type="checkbox"/>	<b>Réflexion sur le suremballage</b>	(emballage primaire, secondaire...)
	<input type="checkbox"/>	<b>Fin de vie</b>	(ré-utilisation, ré-emploi, recyclage...)
<b>4 - Distribution</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Méthode de distribution</b>	(locale, nationale...)
	<input type="checkbox"/>	<b>Méthode marketing</b>	(publicité, commercial...)
<b>5 - Gestion de l'entreprise</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Normes et certification</b>	(ISO, ADEME)
	<input type="checkbox"/>	<b>Démarches engagées</b>	(bilan carbone, ACV, RSE...)
<b>6 - Autres</b>	<input type="checkbox"/>	(...)	(...)

## Grille classification base produits

### Fiche à joindre au dossier d'inscription

Vous êtes invités à **classifier votre produit** afin de nous permettre de l'intégrer dans la base de données des produits présentés au concours **ECOTROPHELIA**. **Dans chacune des 6 rubriques** (1. catégorie - 2. matières premières - 3. mode de conservation - 4. public ciblé - 5. situation de consommation 6. caractérisation de l'innovation), cocher le ou les items qui correspondent au positionnement de votre produit. (Il s'agit d'un formulaire multi sélection; vous pouvez donc cocher un ou plusieurs items dans chacune des rubriques).

<b>Nom du produit</b>	...
<b>Établissement</b>	...

#### Catégorie

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Accompagnement         | <input type="checkbox"/> Mousse              |
| <input type="checkbox"/> Aide culinaire         | <input type="checkbox"/> Ovoproduit          |
| <input type="checkbox"/> Aliment fonctionnel    | <input type="checkbox"/> Pain & viennoiserie |
| <input type="checkbox"/> Assaisonnement         | <input type="checkbox"/> Petit-déjeuner      |
| <input type="checkbox"/> Beurres & margarines   | <input type="checkbox"/> Plat cuisiné        |
| <input type="checkbox"/> Biscuit & gâteaux      | <input type="checkbox"/> Produit carné       |
| <input type="checkbox"/> Boisson                | <input type="checkbox"/> Produit laitier     |
| <input type="checkbox"/> Confiserie & chocolats | <input type="checkbox"/> Sauce & jus         |
| <input type="checkbox"/> Dessert                | <input type="checkbox"/> Soupe               |
| <input type="checkbox"/> Glace & sorbet         | <input type="checkbox"/> Tartinable          |

#### Matières premières

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Algue                   | <input type="checkbox"/> Lait-fromage |
| <input type="checkbox"/> Alcool                  | <input type="checkbox"/> Lait végétal |
| <input type="checkbox"/> Céréale                 | <input type="checkbox"/> Légume       |
| <input type="checkbox"/> Chocolat                | <input type="checkbox"/> Légumineuse  |
| <input type="checkbox"/> Crustacés & Coquillages | <input type="checkbox"/> Œuf          |
| <input type="checkbox"/> Féculent                | <input type="checkbox"/> Poisson      |
| <input type="checkbox"/> Fruit                   | <input type="checkbox"/> Sel          |
| <input type="checkbox"/> Fruit à coque           | <input type="checkbox"/> Soja         |
| <input type="checkbox"/> Huile végétale          | <input type="checkbox"/> Sucre        |
| <input type="checkbox"/> Insecte                 | <input type="checkbox"/> Viande       |

#### Mode de conservation

- |                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Conserve | <input type="checkbox"/> Sec     |
| <input type="checkbox"/> Frais    | <input type="checkbox"/> Surgelé |

#### Public ciblé

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Adulte               | <input type="checkbox"/> Intolérant (gluten, lactose, oeuf...) |
| <input type="checkbox"/> Bébé                 | <input type="checkbox"/> Sénior                                |
| <input type="checkbox"/> Diabétique           | <input type="checkbox"/> Sportif                               |
| <input type="checkbox"/> Diététique-Nutrition | <input type="checkbox"/> Végétarien                            |
| <input type="checkbox"/> Enfant               | <input type="checkbox"/> Famille                               |

#### Situation de consommation

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Apéritif & snack salé | <input type="checkbox"/> Goûter & snack sucré |
| <input type="checkbox"/> Entrée                | <input type="checkbox"/> Petit-déjeuner       |
| <input type="checkbox"/> Dessert               | <input type="checkbox"/> Plat                 |

#### Caractérisation de l'innovation

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Recette                 | <input type="checkbox"/> Service              |
| <input type="checkbox"/> Matière première        | <input type="checkbox"/> Public destinataire  |
| <input type="checkbox"/> Process                 | <input type="checkbox"/> Emballage            |
| <input type="checkbox"/> Concept                 | <input type="checkbox"/> Mode de conservation |
| <input type="checkbox"/> Format de distribution  | <input type="checkbox"/> Eco-conception       |
| <input type="checkbox"/> Circuit de distribution |   |