



ECOTROPHELIA FRANCE

CONCOURS NATIONAL DE CRÉATION
DE PRODUITS ALIMENTAIRES INNOVANTS

REGLEMENT ANNEE 2023

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'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".

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+ et AG2R 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.

Véritable incubateur d'idées pour l'industrie alimentaire, ECOTROPHELIA compte à son actif la création de plus de 750 produits alimentaires ; c'est un marqueur d'une classe d'âge sur les tendances de consommation de la génération millenium.

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 plus de 20 ans les 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 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 Ecoles.

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 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 16 avril 2023** 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 word ou 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. 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 16 avril 2023 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 le **16 avril 2023** 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, d'une filière 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...) 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 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

Dans la mesure du possible, l'organisation du concours proposera un prix innovation dans la filière fruits et légumes transformés.

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) retenue(s) lors de sa fabrication, à travers une argumentation dans le dossier technique.

Pour 2023, 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
 - 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, chaîne 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 2023, 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 Alimentation Séniors

Le produit alimentaire candidat au prix **ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Alimentation Séniors** 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. Cibler tous les besoins et/ou attentes spécifiques des plus de 50 ans jusqu'à... 130 ans, pour prévenir précocement les risques de développer des maladies chroniques dont la prévalence ne cesse d'augmenter très tôt.
- B. Favoriser des habitudes alimentaires saines en suivant par exemple les recommandations du PNNS 4, notamment par la correction des constats d'INCA 3, entre autres pour pallier le déficit en vitamines B9, C, D, E, oméga 3, sélénium, etc.
- C. Être un aliment (pas un médicament ni un complément alimentaire), et préférablement un aliment "courant", sans exclure toutefois la possibilité d'une DADFMS (Denrée Alimentaire Destinée à des Fins Médicales Spéciales).
- D. Reposer sur une innovation dont l'objectif est :
 - de développer une gamme de produits accessible à toute la classe d'âge concernée ;
 - d'envisager par la suite une adaptation de la gamme de produits à la restauration hors-foyer ;
 - d'imaginer les extensions de cette gamme de produits à des usages ou à des moments de consommation usuels ;
 - de lever des freins identifiés à la consommation d'un aliment recommandé pour la population concernée, et en particulier de suggérer une stratégie de distribution et de communication claire et adaptée à la population-cible, souvent insensible ou revêche dès qu'on leur parle de leur santé future.

Par ce trophée, ALIM 50+ et AG2R LA MONDIALE invitent les participants à imaginer le produit qu'ils aimeraient consommer demain, ou que leurs parents aimeraient consommer.

Les participants au Trophée pourront s'appuyer sur les outils mis à disposition par ALIM 50+ dont certains sont disponibles en accès libre sur le site www.alim50plus.org :

- L'alimentation préventive des "Jeunes seniors" : Les MOOC et le Livre Blanc.
- Les comptes rendus et résultats du Groupe de travail « Comment parler aux Jeunes seniors ».
- Newsletters et webinaires scientifiques,
- et l'ensemble des études réalisées par les adhérents et partenaires d'ALIM 50+

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

4.7 ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Nutrition

La décision définitive concernant un prix innovation nutrition reste en phase de construction. La définition exacte sera précisée sur le site du concours, mais néanmoins, les points suivants seront attendus :

- A. Favoriser l'application des recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) 4.
- 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.

4.8 Mention spéciale Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA - Mon produit en 120 secondes

Le produit alimentaire candidat à la Mention spéciale "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.

Enfin, un prix ou une mention spéciale seront définis pour qualifier la dimension purement innovation et prise de risque pour le produit, pour les services associés, ou pour d'autres dimensions à l'initiative des étudiants.

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 et 4.9.

Le Comité de présélection se réunira avant le 1^{er} juin 2023 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 2023 (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) ;
- 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 ALIM 50+ .

Le Jury Technique se réunira les 28 et 29 juin 2023. Lors de la délibération finale du Jury Technique le 29 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 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 cas échéant le prix fruits et légumes ou de définir un sous jury ad hoc ;
- d'attribuer, le cas échéant le prix innovation / prise de risque ou de définir un sous jury ad hoc.

5.3 Jury National

Le Jury National est composé d'une quinzaine de 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 30 juin 2023.

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 parmi les dossiers présélectionnés par le Jury Technique pour le dossier correspondant le mieux aux critères du cahier des charges correspondant (article 4.7).

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

Le Président de France Filière Pêche ou son représentant est de droit membre du Jury National. Il désigne au Président du Jury National le lauréat du prix ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Produits de la pêche française.

Le Président de Terres Univia ou son représentant est de droit membre du Jury National. Il désigne au Président du Jury National le lauréat du prix ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuse.

Le Président d'ALIM 50+ ou son représentant est de droit membre du Jury National. Il désigne au Président du Jury National le lauréat du prix ECOTROPHELIA France Innovation Alimentation Seniors.

5.5-Les étudiants

Les étudiants sélectionnés pour les épreuves finales, présents à Rennes du 28 au 30 juin 2023 seront invités à voter pour leur projet préféré et ainsi désigner le lauréat de la Mention spéciale "Coup de cœur des étudiants ECOTROPHELIA" au regard des critères définis à l'article 4.10.

Tous les étudiants s'engagent à rester jusqu'à l'annonce des prix le 30 juin en fin d'après-midi. Il sera possible de libérer les locaux dans la matinée du 1 juillet.

5.6 Autres dispositions

L'équipe d'organisation est composée de l'équipe du pilotage national, de l'équipe d'organisation locale et des ingénieurs en charge des projets au sein des établissements (Team HILL). Chacune de ces personnes ont les accès nécessaires aux espaces et assureront 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'ingénieurs participants à l'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 2023 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 16 avril 2023, à minuit :

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 2 juin 2023 ;
- à l'établissement, par voie électronique et lui adressera une facture correspondant au montant du règlement des frais d'inscription, fixés pour l'année 2023 à 800 € (huit cents euros).

Au plus tard le 09 juin 2023, 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 Rennes au Couvent des Jacobins **du 28 au 30 juin 2023**.

L'accueil officiel des équipes présélectionnées pour les épreuves nationales aura lieu le **mercredi 28 juin 2023 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.

Au cours de cette manifestation nationale, les équipes convoquées devront avoir réalisé un stand de présentation de leur produit, **avant le jeudi 28 juin 12 heures**. En raison d'une manifestation majeure en centre-ville de Rennes le mercredi 28 juin 2023, **les équipes devront impérativement avoir déposé leurs produits et matériels, y compris leur stand, au plus tard la veille entre 17h et 19h sur le site du Couvent des Jacobins**

Le Jury Technique se déroulera du **mercredi 28 juin au jeudi 29 juin 2023**.

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 **vendredi 30 juin 2023**.

Le vendredi 30 juin 2023 l'espace exposition des stands sera **ouvert aux professionnels, personnalités économiques et politiques sur invitation**. Les personnes présentes seront invitées à évaluer les stands et les qualités organoleptiques des produits afin d'attribuer le prix ECOTROPHELIA *Coup de cœur du public*.

6.3 Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu **vendredi 30 juin 2023**.

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 2023.

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

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 (4.7).

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 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.

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

L'épreuve "Mon produit en 120 secondes" se déroulera lors de la manifestation nationale ECOTROPHELIA FRANCE : le **29 juin 2023** à Rennes.

L'équipe ayant réalisé la présentation jugée la meilleure 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 2023 ;
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 ALIMENTATION SENIORS"** et remise d'un montant de 4000 € (quatre mille euros) par **ALIM 50+** et **AG2R LA MONDIALE** ;
8. **ECOTROPHELIA FRANCE "INNOVATION NUTRITION"** et remise d'un montant de 1000 € (mille euros).
9. **ECOTROPHELIA Innovation / prise de risque et remise d'un montant de 1500 euros**
10. **Le cas échéant, un prix ECOTROPHELIA fruits et légumes si un partenaire souhaite en assumer le financement**

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 »** – remise d'un montant de 4000 € (à confirmer) par **Rennes Métropole**

8.2.3. **Le prix entrepreneuriat** d'un montant de 300€ (trois cent) remis par l'ANIA. Ce prix sera remis le jeudi après-midi après le 120 secondes.

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 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 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 "Liste des impacts écoinnovation du produit alimentaire présenté"

Annexe 4 : Grille classification

Annexe 5 : Planning 2023