

CONCOURS  
**Innov'**  
**aliment**  
*palmes régionales de l'agroalimentaire*

Règlement Intérieur

2024

SMTA - Juin 2023-V.1



## Article 1 | Objet du concours

Le SYNDICAT MIXTE DU TECHNOPOLE ALIMENTEC créé par arrêté du 2 Septembre 1997 par le département de l'Ain, la Ville de Bourg-en-Bresse et la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ain – SIRET : 250 102 209 000 13 – Code NAF : 751 A ; a délégué à son service NOVALIM-ALIMENTEC – ALIMENTEC l'organisation du **Concours INNOV'ALIMENT**.

Il bénéficie du soutien financier du Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes pour son organisation.

NOVALIM-ALIMENTEC organise un concours, à compter du **lundi 11 Septembre 2023**, ouvert à tous les étudiants constitués en équipe et inscrits dans un établissement d'enseignement secondaire ou supérieur agroalimentaire situé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes, pour l'année scolaire / universitaire en cours.

Ce concours a pour objectif la **création et la mise en œuvre de produits agroalimentaires innovants** répondant au cahier des charges énoncé dans l'article 2.

Les équipes sont invités à valoriser des matières 1eres labellisées **par la marque régionale « Ma région, ses terroirs »** ( <https://www.maregionsesterroirs.fr> )

Le concours est ouvert aux étudiants de niveau BTS, BUT ou Licence.

Il existe une répartition catégorielle des équipes :

- Etudiants niveaux Bac + 2
- Etudiants niveaux Bac + 3.

Dans un même établissement, plusieurs équipes d'étudiants peuvent participer au concours.

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 NOVALIM-ALIMENTEC d'autre part, relèvent de la responsabilité de l'établissement dans lequel ils sont inscrits.

**La sécurité sanitaire des produits présentés le jour de la restitution est de la responsabilité de l'établissement dont dépend l'équipe.**

## Article 2 | Cahier des charges du concours

### 2.1 | Critères

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 :

- être destiné à la consommation humaine. Il peut être un produit alimentaire intermédiaire
- être innovant dans l'un ou plusieurs de ses éléments par rapport aux produits alimentaires existants sur le marché français quelque soit le circuit de distribution. Cette innovation peut porter notamment sur le concept, la technologie, la formulation, l'emballage, et/ou le packaging...
- être conforme aux législations en vigueur (procédés, additifs et ingrédients, emballage, étiquetage...)

### 2.2 | Présentation du produit

Le projet est présenté par **un groupe de 6 élèves maximum**, sous la forme d'un document écrit, synthétique ; puis, dans son ensemble, valorisé à l'oral devant un jury de professionnels accompagné des produits.

Les candidats doivent présenter un dossier technique explicatif incluant une présentation de l'équipe et une présentation du projet comportant les informations suivantes :

## DOSSIER TECHNIQUE

Niveau BAC + 2

### Fiche de synthèse du projet à rédiger (cf article 3.2)

#### L'innovation (peut porter sur un ou plusieurs critères) :

- Originalité du produit sur le marché
- Originalité de la composition, formulation, recette
- Originalité des procédés utilisés
- Originalité du mode et durée de la conservation
- Originalité du mode d'utilisation par le consommateur
- Originalité du circuit de distribution
- Originalité du conditionnement/packaging

### L'approche produit/emballage

- Présentation de la formulation, composition, identification des matières premières
- Propositions d'emballage (matériaux, forme...) : maquette ou schéma
- Nom commercial exact
- Mode de conservation, estimation DDM
- Respect des mentions légales sur l'emballage
- Détermination des valeurs nutritionnelles
- Catégorie correspondante : entrées salées, plats cuisinés...
- Analyse sensorielle

### La gestion du projet

- Méthodologie et moyens mis en œuvre : modes opératoires, paramètres mesurés, nombre d'essais, validité des résultats
- Planification du projet
- Description du partenariat (s'il y a lieu)

### L'approche process

- Procédés de fabrication utilisés en phase de mise au point et d'industrialisation
- Diagramme de fabrication

### La prise en compte du développement durable et de la santé pouvant porter sur un ou plusieurs critères

- Prise en compte des aspects environnementaux (consommation d'eau, d'énergie, matières premières, transport et production bio...)
- Eco-conception des emballages
- **Approvisionnement local, matières premières issues de la marque « Ma région, ses terroirs » ...**
- Prise en compte des aspects santé (par ex : réduction en sel, sucre, matières grasses, limitation des additifs, allergènes)
- Calcul du Nutriscore. (A partir de <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score> télécharger dans « Documents mis à disposition : » le « tableur »)

### L'approche marketing/commercial

- Circuit de distribution et positionnement en linéaire
- Etiquette

### L'approche économique

- Estimation du coût hors emballage
- Estimation du prix de vente consommateur

### La présentation du dossier et l'orthographe

- Orthographe
- Qualité rédactionnelle
- Respect de la pagination
- Bibliographie
- Synthèse en Anglais

## DOSSIER TECHNIQUE

Niveau BAC + 3

### Fiche de synthèse du projet à rédiger (cf article 3.2)

#### L'innovation (peut porter sur un ou plusieurs critères) :

- Originalité du produit sur le marché
- Originalité de la composition, formulation, recette
- Originalité des procédés utilisés
- Originalité du mode et durée de la conservation
- Originalité du mode d'utilisation par le consommateur
- Originalité du circuit de distribution
- Originalité du conditionnement/packaging

#### L'approche produit/emballage

- Présentation de la formulation, composition, identification des matières 1eres
- Propositions d'emballage (matériaux, forme...) : maquette ou schéma
- Nom commercial exact
- Mode de conservation, estimation DDM
- Respect des mentions légales sur l'emballage
- Détermination des valeurs nutritionnelles
- Catégorie correspondante : entrées salées, plats cuisinés...
- Analyse sensorielle

#### La gestion du projet

- Méthodologie et moyens mis en œuvre : modes opératoires, paramètres mesurés, nombre d'essais, validité des résultats
- Planification du projet
- Description du partenariat (s'il y a lieu)

#### L'approche process

- Procédés de fabrication utilisés en phase de mise au point et d'industrialisation
- Diagramme de fabrication

### La prise en compte du développement durable et santé pouvant porter sur un ou plusieurs critères

- Prise en compte des aspects environnementaux (consommation d'eau, d'énergie, matières premières, transport et production bio...)
- Eco-conception des emballages
- **Approvisionnement local, matières 1ères issues de la marque « Ma région, ses terroirs »...**
- Prise en compte des aspects santé (par ex : réduction en sel, sucre, matières grasses, limitation des additifs, allergènes)
- Calcul du Nutriscore. (A partir de <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score> télécharger dans « Documents mis à disposition : » le « tableur »)

### L'approche marketing/commercial

- Etude de marché
- Circuit de distribution et positionnement en linéaire
- Etiquette
- Poster publicitaire \*

### L'approche économique

- Estimation des coûts de production (matières 1<sup>ères</sup>, main d'œuvre, emballage)
- Estimation du prix de vente consommateur

### La présentation du dossier et l'orthographe

- Orthographe
- Qualité rédactionnelle
- Respect de la pagination
- Bibliographie
- Synthèse en Anglais

\*Poster publicitaire — **A apporter pour le jour de la présentation orale :**  
**(EXCLUSIVITE BAC +3)**

Il est demandé la réalisation d'un **poster publicitaire à destination des professionnels.**

Pour ce faire il est conseillé (dimension à votre discrétion) :

- une présentation succincte du produit avec visuel et catégorie (apéritif, dessert...)
- une présentation de l'innovation (en quoi le produit est différent des concurrents)
- la mention des principaux ingrédients,
- photo du produit, de son emballage et suggestion de présentation

#### En option selon le produit :

- Indiquez le positionnement nutritionnel (allégé, riche en vitamines...).
- Mentionner les temps de conservation, mode de préparation, mode de distribution.
- Positionnement marketing du produit (pour quelle classe d'âge, quel prix – bas de gamme...)
- Type d'utilisation...

Niveaux BAC +2 et 3

## PRÉSENTATION

La présentation des travaux se déroulera en 2 temps.

L'évaluation des équipes portera sur :

### 1) Soutenance orale (en général en matinée — 5 min)

- La mise en avant de l'innovation du produit
- La qualité de la présentation orale

### 2) Stand d'exposition (en général l'après-midi — 7 min)

Environ 2 min : Présentation du produit

Environ 5 min : Questions / réponses avec le jury

- La valorisation du stand (Poster, mise en scène, qualité du stand)
- La qualité organoleptique du produit, de l'emballage
- La qualité de conviction (pertinence des réponses, qualité des échanges)
- Le travail d'équipe

Les équipes devront être en mesure de justifier leurs choix techniques. Ex : motiver le choix d'un emballage, d'un process...

**Le dossier technique compte de 10 à 15 pages, plus 5 pages d'annexes maximum.**

Chaque équipe devra être en mesure, lors de l'exposé oral, de quantifier le temps réellement passé sur le projet (recherches bibliographiques, essais, réalisations du dossier technique...), ainsi que le temps alloué par l'établissement dans le cadre du programme d'enseignement.

**Il est précisé que l'équipe qui ne présentera pas de produit le jour de la restitution sera disqualifiée.**

## 2.3 | Partenariats

Afin de promouvoir les filières et le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes, NOVALIM-ALIMENTEC souhaite initier via le concours INNOV'ALIMENT, des partenariats en amont et en aval, de la formation agroalimentaire.

-Les équipes sont invitées à travailler à partir de matières premières agricoles produites sur le territoire, afin de favoriser la mise en place ou le développement de filières.

**A ce titre, l'utilisation de matières 1eres labellisées « Ma région, ses terroirs » est obligatoire.**

**Tout projet ne comportant pas de produits issus de « Ma région, ses terroirs » sera automatiquement disqualifié lors des pré-sélections.**

**Un prix spécial « Ma région, ses terroirs » sera décerné.**

-Les partenariats avec les industriels sont également plébiscités. **A ce titre, il est demandé à chaque équipe de lister précisément les modalités des partenariats (projet d'innovation produit émanant d'un professionnel, fournisseurs de matières premières-équipements, conseil culinaire...)**

-Il s'agit également de promouvoir les filières agricoles présentes sur le territoire via l'innovation agroalimentaire (produit, process et packaging).

Pour ce faire, nous souhaitons renforcer les collaborations inter-établissements, reflet de la complémentarité entre des techniciens de l'agriculture, de l'agroalimentaire, l'emballage, du marketing-commercial et de la gestion...



## Article 3 | Participation au concours

### 3.1 | Inscription

Pour participer au concours, les étudiants de l'équipe (**maximum 6 personnes**), sous couvert de leur établissement, doivent faire parvenir le bulletin d'inscription (cf annexe 1), complété et signé, **au plus tard le vendredi 1er décembre 2023 à 17 h 00**, par e-mail à communication@alimentec.com

### 3.2 | Dossier technique

Le dossier technique (cf article 2) devra être présenté sous la forme d'un document écrit rédigé par les étudiants de l'équipe :

- Le dossier technique devra être dactylographié en double exemplaires, paginé, et non relié
- Il comportera, sur une page dactylographiée maximum, **une synthèse globale du dossier** mentionnant obligatoirement à minima : nom du produit, nom de l'établissement, nom du référent de l'équipe, noms des participants, nom des enseignants accompagnants, diplôme présenté, innovation présentée, résumé du projet, suite envisagée pour le projet...
- **Une version anglaise de cette synthèse globale devra également être jointe au dossier.**

En cas de partenariat, nous vous prions de bien vouloir préciser le nom de l'entreprise partenaire et de son référent en lien avec le projet, le nom du centre de formations partenaire et son référent en lien avec le projet.

Le dossier technique devra être envoyé **par mail** au format PDF, **au plus tard :**

**Le lundi 29 Janvier 2024 à 17 h 00.**

**à l'adresse mail suivante : communication@alimentec.com**

Un accusé de réception sera adressé en retour.

**Le dossier technique sera accompagné d'un droit à l'image de chaque étudiant de l'équipe, complété conformément à l'annexe 4.**

### Que doit-on faire figurer sur la page de couverture du dossier ?

Votre page de couverture doit obligatoirement contenir les éléments suivants :

- \* Nom du produit
- \* Noms des élèves de l'équipe + diplôme préparé
- \* Nom de l'établissement + ville
- \* Un visuel

### 3.3 | Prise en compte des dossiers

Tout dossier non parvenu dans les délais comme indiqué à l'article 3.1 et 3.2, ou incomplet ou non régulièrement constitué au regard des prescriptions du concours ne sera pas pris en compte par NOVALIM-ALIMENTEC.

Aucun dossier remis ne sera restitué à l'équipe ni à l'établissement dans lequel les étudiants sont inscrits.

### 3.4 | Présentation orale

Les équipes retenues par le jury de pré-sélection (cf article 4) présenteront leur projet, **le jeudi 14 mars 2024.**

**La présentation se déroulera en 2 temps distincts :**

- une soutenance orale
- un stand d'exposition

#### **La soutenance orale**

La soutenance orale permettra à **chaque équipe de présenter son projet** de façon synthétique **durant 5 mn maximum.**

L'objectif étant de valoriser à l'oral **l'innovation du produit.**

A titre indicatif, il pourra être abordé une rapide description du produit, de l'innovation, des processus de fabrication retenus, le positionnement du produit sur le marché retenu, l'aspect économique...

Il est vivement conseillé d'associer la soutenance orale à une **présentation Powerpoint.**

Aucune question ne sera posée par les membres du jury lors de cette présentation.

## 3.4 | Présentation orale

### Le stand d'exposition

Chaque équipe disposera d'un espace dédié de **2m<sup>2</sup>** permettant la **valorisation de son produit**.

Ce temps réservé à la dégustation, la mise en scène du produit et aux questions-réponses du jury **ne pourra excéder 7 mn.**

Chaque équipe est libre d'organiser son espace comme elle l'entend (présentations, vidéos...et posters pour les BAC +3)

**Aucun matériel (assiettes, couverts, gobelets, serviettes ...) ne sera mis à disposition pour l'organisation du stand hormis 1 table et des chaises. Chaque établissement doit apporter son matériel.**

Toutefois des points d'eau, four traditionnel, micro-onde et frigo seront mis à la disposition des équipes permettant de préparer les produits afin qu'ils soient dégustés dans les meilleures conditions.

Les kakémonos sont à la charge des équipes.

### Organisation pratique

La soutenance orale se déroulera sur scène devant les membres du jury (professionnel et jury des jeunes) et le public.

Dans un second temps, les membres du jury se déplaceront de stand en stand selon un ordre de passage pré-défini par les organisateurs.

Le jury des jeunes passera également sur chaque stand.

Le public se rendra également sur les stands pour bénéficier de la présentation (indépendamment des jurys). Trois présentations seront donc réalisées (jury professionnel, jury jeunes et public)

Chaque équipe disposera en amont des temps de présentation, de 2 heures environ pour installer son stand d'exposition.

**Les supports visuels** (powerpoint) nécessaires à la soutenance orale devront être adressés **au plus tard le lundi 11 mars 2024 à 17 h 00** par mail à [communication@alimentec.com](mailto:communication@alimentec.com), **au format .PPT** (et non pdf)

### Le repas du midi

**Sont pris en charge les déjeuners des membres de l'équipe présentant le projet à l'oral (6 max) + les professeurs encadrants (2 max).**

**Toute autre personne présente en « supporter » devra apporter son pique-nique.**

Pour procéder à la sélection des participants au concours, il est institué un jury de pré-sélection et un jury régional.

## Article 4 | Instances de sélection

### 4.1 | Jury de pré-sélection

Le jury de pré-sélection, composé de membres représentants du comité organisateur et/ou de deux membres du monde professionnel ou de centres techniques ou d'organisations professionnelles, a pour rôle de :

- réceptionner les dossiers
- contrôler leur régularité au regard du règlement du concours
- sélectionner au maximum quinze dossiers selon les critères établis en 4.2

Chaque référent des équipes auprès de NOVALIM-ALIMENTEC sera avisé, par e-mail, de la sélection du dossier, au plus tard **le vendredi 16 février 2024**.

### 4.2 | Sélection des dossiers

**Quinze dossiers maximum**, toutes catégories confondues, seront retenus.

Le jury de pré-sélection retiendra au moins une équipe pour chacun des établissements représentés ; cette équipe devra avoir obtenu la meilleure note écrite de son établissement.

Puis la sélection se fera par ordre décroissant des notes écrites obtenues.

La sélection permettra d'accéder aux présentations du **jeudi 14 mars 2024**.

### 4.3 | Jury régional

Le jury régional est composé de personnalités telles des responsables R&D, responsables de production, responsables conditionnement, responsable de la distribution, responsables commerciaux, responsables marketing, responsables d'usine ou représentants institutionnels, sélectionnées par NOVALIM-ALIMENTEC pour leur compétence, leur indépendance et leur notoriété.

NOVALIM-ALIMENTEC est souverain quant au choix des membres du jury. Sa décision est sans appel.

Ce jury aura pour rôle de noter l'ensemble des dossiers présentés à l'écrit et à l'oral et de retenir un dossier par niveau correspondant le mieux aux critères du cahier des charges.

Le Jury régional se réunira le **jeudi 14 mars 2024**.

Un second jury désigné « jury des jeunes » pourra évaluer les travaux selon des critères adaptés. Ce jury décernera le prix des jeunes.

### 4.4 | Décisions du jury

Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

Les membres du jury de pré-sélection et du jury régional, sont tenus par le secret des délibérations.

A cette fin chaque membre du jury contractualise avec NOVALIM-ALIMENTEC via un engagement de confidentialité (cf pour information : annexe 2).

### 4.5 | Echantillons

Le jour de la manifestation, les équipes convoquées devront remettre à NOVALIM-ALIMENTEC, un exemplaire de chacun des supports de communication du produit finalisé (emballages, affiches, autres supports...), destinés à être exposés sur les stands. Cet exemplaire des supports de communication restera la propriété de NOVALIM-ALIMENTEC.

Par ailleurs, il est **demandé 55 échantillons du produit** :

- Une dizaine à destination des membres du jury, pour dégustation sur les stands
- Une quinzaine à destination du public
- Une trentaine aux membres des « cordées de la réussite »

Article 5 | Détermination des gagnants

5.1 | Notation du dossier technique écrit

Chaque équipe sélectionnée par le jury de pré-sélection sera évaluée sur son dossier écrit par les membres du jury régional.

Chaque dossier sera évalué suivant huit critères pondérés, par chacun des membres du jury professionnel :

|   |                   |
|---|-------------------|
| L'innovation  | 25 points         |
| L'approche produit/emballage  | 20 points         |
| La gestion du projet  | 10 points         |
| L'approche process  | 10 points         |
| La prise en compte du développement durable et de la santé                      | 15 points         |
| L'approche marketing-commercial   | 10 points         |
| L'approche économique   | 5 points          |
| La présentation du dossier, l'orthographe et présence de la synthèse en anglais | 5 points          |
| <b>Total</b>  | <b>100 points</b> |
| Bonus Partenariats  |                   |

*NB : un bonus (maximum 10 points) sera attribué aux équipes ayant travaillé en partenariat avec un autre centre de formation (conférer article 2.3).*

5.2 | Notation de la présentation orale

Chaque présentation est notée par chacun des membres du jury régional professionnel selon les quatre critères suivants :

|  |                   |
|--|-------------------|
| La qualité de la présentation orale (les 5 minutes du matin)       | 30 points         |
| La valorisation du stand (Poster, mise en scène, qualité du stand) | 15 points         |
| La qualité organoleptique du produit / Emballage                   | 30 points         |
| La qualité de conviction (questions / réponses)                    | 20 points         |
| Le travail d'équipe  | 5 points          |
| <b>Total</b>   | <b>100 points</b> |

### 5.3 | Critères d'évaluation jury jeunes

Le jury jeunes (collégiens) évalue le produit et son emballage, l'innovation, la présentation orale, le prix de vente et s'il accepterait d'acheter le produit.

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| Apparence du produit | 5 points         |
| Saveurs du produit   | 5 points         |
| Emballage pratique   | 5 points         |
| Emballage attractif  | 5 points         |
| <b>Total</b>         | <b>20 points</b> |

### 5.4 | Détermination des vainqueurs

Les prix sont attribués par niveau sur la base des notes obtenues (écrit et oral).

En cas d'ex-aequo, il sera procédé après discussion sur lesdits dossiers entre les membres du jury régional, à une seconde notation.

Le jury est souverain dans ses décisions.

## Article 6 | Remise des prix

Le Concours est doté de 5 prix :

- **Catégorie Bac + 2 :**
  - un prix d'un montant de 500 € pour l'équipe vainqueur de cette catégorie
  - remise du trophée INNOV'ALIMENT 2024
  - d'un diplôme par participant
- **Catégorie Bac + 3 :**
  - un prix d'un montant de 500 € pour l'équipe vainqueur de cette catégorie
  - remise du trophée INNOV'ALIMENT 2024
  - d'un diplôme par participant
- **Un prix spécial du jury : toutes catégories confondues :**
  - un prix d'un montant de 500 € pour l'équipe vainqueur de cette catégorie
  - remise du trophée INNOV'ALIMENT 2024
  - d'un diplôme par participant

- **Un prix spécial « Ma région, ses terroirs » : toutes catégories confondues :**
  - un prix d'un montant de 500 € pour l'équipe vainqueur de cette catégorie
  - remise du trophée INNOV'ALIMENT 2024
  - d'un diplôme par participant
- **Un prix des « jeunes » : toutes catégories confondues :**
  - un prix d'un montant de 200 € pour l'équipe vainqueur de cette catégorie
  - d'un diplôme par participant

## 7 | Promotion

Chaque étudiant de l'équipe, dont le dossier a fait l'objet d'un prix, peut se prévaloir de la distinction INNOV'ALIMENT 2024. Toute communication commerciale, publicitaire ou autre faisant référence au présent concours devra préciser l'intitulé et l'année du concours, le titre attribué et la nature du produit alimentaire ayant justifié du prix.

## 8 | Autres dispositions

NOVALIM-ALIMENTEC se réserve le droit de modifier, reporter ou annuler le concours ou à en modifier les dates, si des raisons indépendantes de sa volonté l'y obligent.

Le versement du prix peut faire l'objet de modification ou annulation si des raisons indépendantes de sa volonté l'y obligent.

La marque déposée auprès de l'INPI, ainsi que le logo INNOV'ALIMENT restent la propriété du Syndicat Mixte du Technopole Alimentec.

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

**Bourg-en-Bresse, le 11 Septembre 2023**



### Annexe 1

Bulletin d'inscription  
(à télécharger en dehors de ce document)

### Annexe 2

Pour information : engagement de confidentialité qui sera signé par chacun des membres du jury

### Annexe 3

Planning Innov'aliment 2024

### Annexe 4

Droit à l'image



RETROUVEZ LE BULLETIN D'INSCRIPTION AU CONCOURS 2024  
AU FORMAT FORMULAIRE  
(remplissage numérique pour une meilleure lisibilité des éléments)

**[PENSEZ A LE TELECHARGER ICI](#)**

**NB : Inscrire uniquement dans le bulletin d'inscription  
les membres de l'équipe (6 maximum)  
présentant le projet à l'oral.**

Dans le cadre du concours Innov'aliment qui se tiendra le jeudi 14 mars 2024 des projets d'innovations agroalimentaires seront exposés par des candidats issus des centres de formations ci-indiqués :

**Sera complété par NOVALIM-ALIMENTEC**

Afin de protéger leur travail, nous demandons aux membres du jury de bien vouloir dater, signer et parapher l'engagement ci-dessous.

NOVALIM-ALIMENTEC organisateur du concours a été mandaté par les centres de formations ci mentionnés pour contracter cet engagement de confidentialité avec les membres du jury du concours.

Entre (A) : M. ....

représentant de .....

Et (B) : Représentant de NOVALIM-ALIMENTEC–Technopole ALIMENTEC – 155, rue Henri de Boissieu – 01000 BOURG-EN-BRESSE.

**I- Informations exclusives :**

Dans le cadre du présent accord, l'expression « Informations exclusives » désignera toutes informations, rapports, documentations manuelles, chiffres, statistiques, procédures, procédés, conclusions, résultats de tests, méthodes ou quantités d'applications, informations sur les coûts, études de marchés, dossiers clients potentiels, dossiers fournisseurs potentiels, description de composition, origine de fabrication, numéro de brevet, et d'applications conséquentes liées au concept, au procédé ou à son utilisation, que ces informations soient transmises sous forme manuscrite ou orale.

**II- Confidentialité :**

a) Les signataires s'engagent à ne pas utiliser ou divulguer les informations exclusives reçues, sauf accord ou contrat ultérieur ratifié par les deux parties. L'existence et la mise en application du présent contrat seront tenues confidentielles par les deux parties et ne seront pas révélées sans une autorisation écrite et contresignée préalablement par chacune des deux parties.

b) (A) et (B) conviennent ici à compter de la signature du présent accord, que toutes informations exclusives reçue par l'une ou l'autre partie :

Ne sera utilisée à aucune fin autre que celle du présent accord sans autorisation écrite des deux parties;

Ne sera révélée, ni exposée à révélation, directement ni indirectement, à aucun ;

Ne sera recopiée ni reproduite par quelque moyen que ce soit, totalement ni en partie.

c) Dans l'hypothèse où nous serions contraints par décision de justice, ou par toute autre loi ou réglementation applicable, de révéler tout ou partie des informations exclusives, nous vous en informerons sous délai afin que vous puissiez intenter toute action légale nous permettant de limiter ladite révélation d'information exclusive :

1) Ne seront pas soumises aux obligations du présent engagement toute ou partie des informations exclusives qui : était déjà dans le domaine public avant sa communication par vous, ou sont devenues accessibles au public autrement que par un manquement de notre part aux obligations du présent engagement;

2) a été portée à notre connaissance à n'importe quel moment par une source autre que vous ou en dehors du concours, ayant légalement en sa possession l'information et le droit de la diffuser;

3) a été connue d'une autre manière par nous avant sa communication par vous ou dans le cadre du concours;

4) a été développée par nous, nos employés ou nos filiales indépendamment des informations qui nous ont été communiquées par vous ou dans le cadre du concours.

### **III- Limite de divulgation :**

Il est expressément entendu et admis par les parties signataires que la divulgation et la transmission d'informations exclusives de cet accord pour une partie ou l'autre ne donnera à la partie destinataire aucun droit, exprès ou implicite, sur les inventions ou découvertes, brevetées ou non, que peuvent contenir les informations exclusives.

### **IV- Personnes habilitées :**

En considération de tout échange d'informations exclusives, il est expressément entendu et agréé que seules les personnes nommément répertoriées ci-dessous seront autorisées à recevoir ou à transmettre les informations exclusives pour le compte de leur partie respective et dans le cadre de cet accord.

Entre (A) : M. ....

représentant de .....

Pour (B) : Représentant de NOVALIM-ALIMENTEC– Technopole ALIMENTEC – 155, rue Henri de Boissieu – 01000 BOURG EN BRESSE.

La date d'entrée en vigueur effective du présent accord sera celle à laquelle il a été signé par les deux parties. D'où il ressort que chacune des parties rend cet accord exécutable par la signature de ses représentants dûment autorisés.

### **V–Durée de l'engagement**

Le présent engagement court pour une durée de 3 ans à compter de la signature.

### **VI–Attribution de compétences**

Le Tribunal Administratif de Lyon sera compétent pour tout litige concernant la passation ou l'exécution de ce contrat.

Fait à :

Le :

(Faire précéder de la mention « lu et approuvé »)

**Entre (A) :** M. ....

représentant de .....

**Pour (B) :** Représentant de NOVALIM-ALIMENTEC– Technopole ALIMENTEC – 155, rue Henri de Boissieu – 01000 BOURG EN BRESSE

## PLANNING EDITION INNOV'ALIMENT 2024

- **Lundi 11 septembre 2023**  
Ouverture du concours.
- **Vendredi 1er décembre 2023 à 17 h 00**  
Date limite d'inscription des équipes (cf article 3.1)
- **Lundi 29 Janvier 2024**  
Date limite de remise des dossiers techniques
- **Vendredi 16 février 2024**  
Communication des noms des équipes retenues pour l'oral
- **Lundi 11 mars 2024 à 17 h 00**  
Date limite de remise des visuels présentés lors de l'exposé oral (cf article 3.4)
- **Jeudi 14 mars 2024**  
Présentation orale et stand d'exposition des équipes

## AUTORISATION DE CAPTATION ET D'EXPLOITATION DE PHOTOGRAPHIES

Je soussigné .....

autorise à titre gracieux, le SMTA à prendre des clichés dans le cadre du **Concours INNOV ALIMENT** et à en disposer.

En conséquence de quoi, et conformément aux dispositions relatives au droit à l'image et au droit de la personnalité, j'autorise le SMTA à fixer, reproduire et communiquer les photographies effectuées dans le cadre Concours **INNOV ALIMENT**

Les photographies pourront être exploitées et utilisées dans le cadre des actions d'informations et de communications du SMTA et de ses services et dans le cadre de la valorisation de ses activités sous toutes formes et tous supports connus et inconnus à ce jour, sans aucune limitation, pour une durée de 10 ans, intégralement et par extraits, et notamment :

- par tous réseaux de communication électronique, tels qu'Internet, réseaux sociaux professionnels
- dans des publications papier
- sur CD-Rom, DVD, Blu-Ray, clé USB,
- et plus généralement par tous moyens existants ou à venir.

Le SMTA s'interdit expressément de procéder à une exploitation des images et enregistrements susceptible de porter atteinte à ma vie privée ou à ma réputation, à ma dignité ou à mon intégrité.

Fait à Bourg, le.....

Signature précédée de la mention Lu et Approuvé :