

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

# Règlement Intérieur

2026

SMTA - Octobre 2025—V.2



## 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<sup>Bac</sup>**.

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

NOVALIM-ALIMENTEC organise un concours, à compter du **1er septembre 2025**, ouvert à tous les lycéens en formation :

- CAP Agricole Opérateur en industries agroalimentaires (CAPA OIA)
- Brevet Professionnel Conducteurs de lignes de production alimentaires
- Seconde Professionnelle Alimentation Bio-Industrie et Laboratoire (ABIL)
- Bac Pro Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques (PIPAC)
- Bac Pro Technicien conseil-vente en alimentation (produits alimentaires et boissons) (TCVA)
- Bac Technologique Sciences et Technologies de l'Agriculture et du Vivant (STAV)

constitués en équipe et inscrits dans un établissement d'enseignement secondaire agroalimentaire situé en région Auvergne-Rhône-Alpes, pour l'année scolaire en cours.

Ce concours a pour objectif la **transformation ou la création d'un nouveau produit alimentaire dont obligatoirement une des matières premières est référencée par la marque régionale « Ma région, ses terroirs ».**

Les matières premières référencées par la **marque « Ma région, ses terroirs »** sont consultables sur le site internet <https://www.maregionsesterroirs.fr/>

Le concours est ouvert aux **élèves de seconde, 1ere et de Terminale**

**Il n'y a pas de limitation du nombre d'équipes souhaitant participé par 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 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.**

Les travaux conduits dans le cadre d'INNOV ALIMENT Bac s'inscrivent dans la logique de «**chef d'œuvre**» propre aux formations professionnelles.

## 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 soit établie dans un ordre croissant ou décroissant d'importance.

Le produit alimentaire doit obligatoirement :

- être destiné à la consommation humaine. Il peut être un produit alimentaire intermédiaire
- Être conforme aux législations en vigueur (procédés, additifs et ingrédients, emballage, étiquetage...)
- Il est également possible de proposer **un produit alimentaire innovant** notamment du point de vue de sa formulation.

### 2.2 | Présentation du produit

Le projet est présenté par **un groupe de 6 élèves maximum**, sous la forme d'une fiche technique synthétique ; puis, dans son ensemble, valorisé à l'oral devant un jury de professionnels, accompagné du produit.

Les candidats doivent présenter une fiche technique abordant obligatoirement les informations suivantes :

## FICHE TECHNIQUE

### Le produit :

- Descriptif du produit et de l'innovation (s'il y a lieu)
- Présentation de la recette
- Nom commercial
- Identification de ou des Matière(s) Première(s) référencée(s) « Ma région, ses terroirs »
- Détermination de la durée de conservation (DLC ou DDM)
- Identification du mode de conservation

### L'approche process

- Diagramme de fabrication

### L'approche économique

- Définir le cout unitaire matière

### La gestion du projet et du temps

- nombre d'essais et description de leurs principaux objectifs
- méthodologie
- description des modalités de partenariat avec l'entreprise « Ma région, ses terroirs » \*
- précision du temps alloué au projet et aux essais

#### \* « Ma région, ses terroirs »

Chaque équipe devra présenter succinctement l'entreprise et le produit sélectionné et référencé dans le cadre de « Ma région, ses terroirs ».

La présentation pourra notamment préciser : le nom de l'entreprise, le type d'entreprise, le type de produit, justifier le choix de cette sélection (circuit court, AOP...), géographie... et les modalités du partenariat liant l'équipe à l'entreprise.

#### De façon optionnelle les équipes pourront également aborder :

- l'approche emballage (maquette, matériaux, forme, respect des mentions légales sur l'emballage...)
- l'approche marketing/commercial (circuit de distribution)
- l'approche économique (lister les éléments à prendre en compte dans le calcul du cout de production. Le chiffrage n'est pas demandé, uniquement le listing des éléments entrant dans un cout de production)

Ces options donneront accès à des points de bonification.

**La fiche technique sera adressée par mail le lundi 23 mars 2026**  
**à [communication@alimentec.com](mailto:communication@alimentec.com)**

La fiche technique compte **maximum 4 pages** recto/verso, plus 2 pages d'annexes (ex : photos et autres annexes).

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

**Le haut de votre première page doit obligatoirement contenir :** le nom du produit, les noms des élèves de l'équipe, le nom de l'établissement et la ville (en option : un visuel ou photo du produit).

## **PRÉSENTATION ORALE**

### **Dégustation des produits par le jury et questions/réponses**

#### Présentation

- Présentation des produits et justification du choix

#### Le produit

- Dégustation/notation du produit

## **Article 3 | Participation au concours**

### **3.1 | Inscription**

Pour participer au concours, les élèves 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 5 décembre 2025 à 17 h 00**

**par e-mail à [communication@alimentec.com](mailto:communication@alimentec.com).**

Un accusé de réception vous sera adressé en retour.

**Le bulletin d'inscription doit impérativement être accompagné d'un engagement signé de chaque élève (ou parents d'élèves en cas de minorité) de l'équipe autorisant la diffusion**

### **3.2 | Prise en compte des dossiers**

Tout dossier non parvenu dans les délais comme indiqué à l'article 3.1 ou incomplet ou non régu-

### **3.3 | Présentation orale**

Les équipes présenteront leur projet, **le Mardi 28 Avril 2026 (lieu en cours de confirmation)**

La présentation orale d'une durée de 10 à 15 mn maximum se décompose comme suit :

- \* exposé du projet (présentation orale sur la base de la fiche technique)
- \* questions-réponses, dégustations, notations par les membres du jury

La répartition du temps s'opère à la discrétion de chaque équipe mais ne pourra excéder 15 mn au total.

**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.**

Les équipes pourront s'appuyer sur une présentation powerpoint à transmettre à [communication@alimentec.com](mailto:communication@alimentec.com) au plus tard le **Mardi 30 avril 2026 à 12h00, au format .PPT (et non pdf).**

## 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 sera avisé par e-mail, de la sélection du dossier, au plus tard **15 jours avant la présentation orale**.

### 4.2 | Sélection des dossiers

**Un maximum de 13 dossiers**, toutes formations confondues, seront retenus.

Le jury de pré-sélection retiendra les fiches techniques ayant obtenues les meilleures notes écrites.

La sélection permettra d'accéder à la présentation orale.

### 4.3 | Jury

Le jury est composé de personnalités telles des responsables de production, responsables R&D, responsables d'usine, représentants institutionnels, un conseiller principal d'éducation et des représentants des rectorats, sélectionnées par NOVALIM-ALIMENTEC pour leur compétence, leur indépendance et leur notoriété. Un jury de jeunes pourra également être convoqué.

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 le dossier correspondant le mieux aux critères du cahier des charges.

Le Jury se réunira **le Mardi 28 avril 2026 (lieu en cours de confirmation)**

Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

Les membres du jury sont tenus par le secret des délibérations.

## 4.4 | Echantillons

Il est demandé une quinzaine d'échantillons du produit destiné aux membres du jury ainsi que quelques échantillons dédiés au public.

## Article 5 | Détermination des gagnants

### 5.1 | Notation de la fiche technique

Chaque équipe sera évaluée sur sa fiche technique par les membres du jury suivant quatre critères pondérés:

|                                             |                  |
|---------------------------------------------|------------------|
| Le produit/ l'innovation                    | 15 points        |
| L'approche process                          | 10 points        |
| L'approche économique                       | 10 points        |
| La gestion du projet et du temps            | 10 points        |
| La présentation du dossier et l'orthographe | 5 points         |
| <b>Total</b>                                | <b>50 points</b> |

**NB : une bonification (maximum 10 points) sera attribuée aux équipes ayant abordé l'approche emballage, marketing et économique (détails en p.4)**

### 5.2 | Notation de la présentation orale

Chaque présentation est notée par chacun des membres du jury selon les trois critères suivants :

|                                                 |                  |
|-------------------------------------------------|------------------|
| Le produit (qualités organoleptiques)           | 20 points        |
| La qualité de la présentation orale             | 15 points        |
| La qualité de conviction et capacité à répondre | 15 points        |
| <b>Total</b>                                    | <b>50 points</b> |

## 5.3 | Détermination des vainqueurs

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

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

Le jury est souverain dans ses décisions.

### Article 6 | Remise des prix

Le Concours est doté :

- d'un **1er prix d'un montant de 200 euros** récompensant ainsi l'équipe ayant remporté les meilleures notes (fiche technique et oral).
- d'un **2ème prix d'un montant de 100 euros** récompensant la 2ème meilleure équipe
- d'un **3ème prix d'un montant de 50 euros** récompensant la 3ème meilleure équipe
- d'un **prix du jury d'un montant de 50 euros** récompensant une équipe hors compétition

Chaque élève de l'équipe, dont le dossier a fait l'objet d'un prix, peut se prévaloir de la distinction

**INNOV ALIMENT** <sup>Bac</sup>

Chaque équipe se verra remettre un lot au titre de sa participation.

### Article 7 | Promotion

Toute communication commerciale, publicitaire ou autre faisant référence au présent concours devra préciser l'intitulé et l'année du concours.

### Article 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 participation au concours implique l'acceptation pleine, entière et sans réserve, par les élèves, l'établissement correspondant et les membres du jury, des dispositions du présent règlement.

#### 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.**



### 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**<sup>BAC</sup> 2026

### Annexe 4

Droits à l'image



**RETROUVEZ LE BULLETIN D'INSCRIPTION AU CONCOURS 2026**

**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** <sup>BAC</sup> qui se tiendra le mardi 28 avril 2026 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 parafer 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 reçues 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** <sup>BAC</sup>

**Lundi 1er septembre 2025**

Ouverture du concours

**Vendredi 5 décembre 2025 à 17h00**

Date limite d'inscription des équipes (cf article 3.1)

**Lundi 23 Mars 2026**

Date limite de remise de la fiche technique

**Jeudi 30 mars 2026**

Communication des noms des équipes retenues pour l'oral

**Mercredi 22 avril 2026 à 12h00**

Date limite de remise des visuels présentés lors de l'exposé oral  
(cf article 3.3)

**Mardi 28 avril 2026**

Présentation orale des candidats

## AUTORISATION DE CAPTATION ET D'EXPLOITATION DE PHOTOGRAPHIES

Je soussigné ..... ,  
représentant légal de l'élève .....

**OU**

(Si majeur) Je soussigné (e) .....

autorise à titre gracieux, le SMTA à prendre des clichés dans le cadre du **Concours INNOV ALIMENT<sup>Bac</sup>** 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<sup>Bac</sup>**.

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 (ou celles de mon enfant)

Fait à Bourg, le.....

Signature précédée de la mention Lu et Approuvé :