

CONCOURS **Innov'** aliment

palmes régionales de l'agroalimentaire



Règlement Intérieur

2027

RÈGLEMENT INTÉRIEUR DU CONCOURS INNOV'ALIMENT

Article 1 – Objet du concours

Le **Syndicat Mixte du Technopole ALIMENTEC (SMTA)**, 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, confie à **NOVALIM-ALIMENTEC** l'organisation du concours **INNOV'ALIMENT**.

Le concours bénéficie du soutien financier de la **Région Auvergne-Rhône-Alpes**.

INNOV'ALIMENT a pour vocation de favoriser l'innovation agroalimentaire en mobilisant les étudiants autour d'un projet de conception d'un produit alimentaire innovant répondant au cahier des charges défini au présent règlement.

Le concours est ouvert, pour l'année scolaire concernée, aux étudiants inscrits dans un établissement d'enseignement secondaire ou supérieur agroalimentaire situé en région Auvergne-Rhône-Alpes.

Deux catégories de participation sont distinguées :

- **Catégorie Bac +2** (BTS, BUT ou diplôme équivalent) ;
- **Catégorie Bac +3** (Licence professionnelle ou diplôme équivalent).

Chaque établissement peut présenter une ou plusieurs équipes composées de **six étudiants maximum**.

L'établissement demeure responsable :

- de l'encadrement pédagogique des équipes ;
- de la sécurité sanitaire des produits présentés lors de la restitution finale.
- du respect des dispositions du présent règlement ;

Afin de promouvoir les filières agricoles régionales, les équipes sont fortement encouragées à valoriser des matières premières issues de la marque régionale « **Ma Région, ses terroirs** », conformément aux dispositions précisées à l'article 2.

Article 2 – Cahier des charges du concours

2.1 Conditions générales

Le produit présenté doit obligatoirement :

- être destiné à la consommation humaine ;
- répondre aux réglementations françaises et européennes applicables en matière de denrée alimentaire destinée à être consommée en tant qu'aliment (ingrédients, procédés, emballage, étiquetage, sécurité sanitaire...) ;
- présenter un caractère innovant portant notamment sur le produit, la formulation, le procédé, l'emballage, le conditionnement, le mode de consommation, la distribution ou tout autre élément créateur de valeur.

L'innovation constitue le fondement du concours et devra être clairement démontrée par les équipes.

2.2 Livrables attendus

Le projet est présenté sous 2 formes complémentaires :

Un dossier technique composé de :

- un **dossier technique de présentation écrit** ;
- une **vidéo de présentation** ;

Un oral (jour J)

- une **présentation orale** devant le jury régional.

Tout dossier incomplet ou ne répondant pas aux exigences du présent règlement pourra être déclaré irrecevable.

2.3 Dossier technique

Le dossier technique constitue le document de référence permettant au jury d'apprécier la qualité globale du projet. Il est composé d'un support rédactionnel et d'une vidéo de présentation.

Toutes les rubriques prévues dans le présent règlement devront être traitées.

Le contenu détaillé des livrables par catégories (Bac +2/+3) est accessible en annexe 1

2.3.1- Le dossier technique de présentation écrit (10 à 12 pages maximum)

- l'approche produit/emballage ;
- la gestion du projet ;
- l'approche process ;
- la prise en compte du développement durable et de la santé ;
- l'approche économique.

2.3.2- La vidéo de présentation

La vidéo constitue un support complémentaire au dossier technique.

Elle permet de présenter :

- l'innovation ;
- l'approche marketing et commerciale.

Le jury attend une présentation argumentée, précise et techniquement fondée démontrant la maîtrise du projet.

La vidéo peut être réalisée dans tout environnement professionnel en lien avec les travaux conduits (laboratoire, atelier, salle de cours, essais, plateforme technologique, etc.).

Elle devra :

- être transmise exclusivement par **WhatsApp** au **06 33 26 34 50** ;
- être envoyée au format **MP4, AVI, MOV, 3GP, FLV ou MKV** ;
- avoir une durée maximale de **2 minutes**.

2.4 Développement durable et santé

Le concours attache une importance particulière à la prise en compte des enjeux environnementaux et sanitaires.

Les équipes devront présenter les actions mises en œuvre ou, lorsque cela n'aura pas été possible, les démarches envisagées pour améliorer les performances environnementales du projet.

Cette réflexion pourra notamment porter sur :

- l'impact des rejets d'eaux usées ;
- les émissions de gaz à effet de serre ;
- l'éco-conception des emballages ;

- la limitation des consommations d'eau et d'énergie ;
- le recours à des matières premières locales ou labellisées « Ma Région, ses terroirs » ;
- les démarches qualité, environnementales ou sanitaires susceptibles d'être engagées (ISO 14001, ISO 50001, ACV, etc.).

L'absence de mise en œuvre d'une démarche ne sera pas pénalisante dès lors que les équipes auront identifié les pistes d'amélioration et justifié leurs choix.

2.5 Partenariats

Le concours encourage le développement de partenariats entre établissements d'enseignement, entreprises, centres techniques et organisations professionnelles.

Les équipes préciseront la nature de ces collaborations dans leur dossier technique (exemple : projet émanant d'un professionnel, fournisseurs de matières premières, conseil culinaire...)

L'utilisation de matières premières issues de la marque « **Ma Région, ses terroirs** » constitue un **critère majeur de valorisation** du projet et pourra faire l'objet d'une distinction spécifique.

Article 3 – Inscription et remise des dossiers

3.1 Inscription

Les établissements souhaitant participer au concours adressent le bulletin d'inscription dûment complété avant la date fixée par NOVALIM-ALIMENTEC.

Un accusé de réception est transmis au référent de l'établissement.

3.2 Transmission du dossier technique

Le dossier technique est transmis sous format PDF dans les délais précisés par les organisateurs.

Il comprend notamment :

- une page de couverture conforme ;
- une synthèse du projet en français ;

- une synthèse en anglais ;
- l'identification de l'équipe et de l'établissement ;
- les éventuels partenariats ;
- les autorisations nécessaires, notamment relatives au droit à l'image.

Tout dossier incomplet ou transmis hors délai sera déclaré irrecevable.

De la même manière, tout dossier ayant été rédigé aux moyens de l'intelligence artificielle sans relecture préalable et analyse critique pourra être jugé irrecevable

Article 4 – Organisation de la sélection et présentation des projets

4.1 Pré-sélection des dossiers

Avant toute transmission à NOVALIM-ALIMENTEC, chaque établissement réalise une présélection interne des projets.

Cette étape a pour objectif de présenter uniquement les dossiers les plus aboutis, répondant pleinement aux exigences du présent règlement et présentant un niveau de qualité suffisant pour concourir à l'échelle régionale.

Les équipes pédagogiques veillent ainsi à transmettre des projets finalisés, complets et conformes au cahier des charges.

À réception, NOVALIM-ALIMENTEC procède à la vérification de la recevabilité administrative des dossiers avant leur examen par le jury de pré-sélection.

4.2 Jury de pré-sélection

Le jury de pré-sélection est composé de représentants de NOVALIM-ALIMENTEC, de professionnels, de centres techniques et d'organisations partenaires.

Il est chargé :

- de vérifier la conformité des dossiers ;
- d'évaluer les projets sur la base des critères définis dans le présent règlement ;
- de sélectionner les équipes admises à présenter leur projet lors de la finale régionale.

Les décisions du jury de pré-sélection sont souveraines.

4.3 Jury régional

Le jury régional est composé de personnalités qualifiées représentant notamment les domaines de :

- la recherche et développement ;
- la production industrielle ;
- le conditionnement et l'emballage ;
- le marketing et le commerce ;
- la distribution ;
- les organismes techniques et institutionnels.

Le jury apprécie la qualité des dossiers écrits, de la soutenance orale, du produit présenté ainsi que de l'ensemble de la démarche de projet.

Les décisions du jury régional sont souveraines et sans appel.

Les membres du jury sont tenus à une obligation de confidentialité.

4.4 Jury des jeunes

Un jury composé de jeunes peut être constitué afin de décerner un prix spécifique.

Les critères d'évaluation sont adaptés et portent principalement sur :

- l'apparence du produit ;
- les qualités gustatives ;
- l'emballage ;
- l'attractivité du projet.

Nota Bene : le jury des jeunes peut réajuster les critères en fonction de son niveau de connaissance.

4.5 Présentation orale

Les équipes sélectionnées présentent leur projet en deux temps.

4.5.1. Soutenance

Chaque équipe dispose de **180 secondes maximum** pour présenter son projet.

Cette présentation doit permettre de mettre en évidence :

- le caractère innovant du produit ;
- les principaux choix techniques ;

- les bénéfices attendus ;
- les éléments différenciants du projet.

Aucune séance de questions-réponses n'est organisée à l'issue de cette présentation.

Il est conseillé de s'appuyer sur un support du type présentation numérique (PowerPoint ou équivalent).

4.5.2. Présentation sur stand

À l'issue de la soutenance, les équipes présentent leur produit sur un stand dédié.

Le jury évalue notamment :

- la qualité du produit présenté ;
- la pertinence des réponses apportées ;
- la qualité de la démonstration ;
- la valorisation du projet ;
- la qualité de l'emballage et des supports de communication ;
- la capacité de l'équipe à travailler collectivement.

Au-delà de la présentation du produit, les candidats devront démontrer leur capacité à prendre du recul sur leur démarche en explicitant :

- les choix réalisés ;
- les difficultés rencontrées ;
- les améliorations envisageables ;
- les enseignements tirés du projet.

Chaque équipe devra également être en mesure d'estimer le temps réellement consacré au projet ainsi que les moyens mobilisés durant sa réalisation.

L'absence de présentation du produit le jour de la finale entraîne la disqualification de l'équipe.

4.5.3. Stand d'exposition et organisation pratique

Stand d'exposition

Chaque équipe disposera d'un espace dédié de 2m² permettant la valorisation de son produit.

Ce temps réservé à la mise en scène du produit, la dégustation et aux questions-réponses du jury ne pourra excéder 10 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 prédéfini 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, 1 heure environ pour installer son stand d'exposition.

Les supports visuels nécessaires à la soutenance orale devront être adressés préalablement à Novalim

4.5.4. Echantillons

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 du jury jeunes

Pour limiter le gaspillage, un échantillon peut être une portion de produit fini.

4.5.5. Supports de communication liés aux projets

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.

4.5.6. 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 tant que « supporter » devra apporter son pique-nique

Article 5 – Modalités d'évaluation

5.1 Évaluation du dossier technique

Chaque dossier est évalué sur 100 points selon les critères suivants :

Critères	Points
Innovation	20
Approche produit / emballage	20
Gestion du projet	10
Approche process	10
Prise en compte du développement durable et de la santé	20
Approche marketing-commercial	10
Approche économique	5
Présentation du projet	5
TOTAL	100
*Bonus partenariat	(max 10)
TOTAL	100

L'ensemble des rubriques devra être traité.

Toute rubrique absente ou insuffisamment développée occasionnera un malus par le jury.

*Un bonus spécifique pourra être attribué aux projets développés dans le cadre de partenariats inter-établissements ou avec des acteurs économiques, conformément aux modalités précisées par NOVALIM-ALIMENTEC.

5.2 Évaluation de la présentation orale

La présentation orale est évaluée selon les critères suivants :

Jury régional

Critères	Points
Qualité de la soutenance	30
Valorisation du stand	15
Qualité organoleptique du produit et de son emballage	30
Qualité des échanges avec le jury	20
Travail d'équipe	5
TOTAL	100

Jury des jeunes

Critères	Points
l'apparence du produit	5
les qualités gustatives	5
l'emballage	5
l'attractivité du projet	5
TOTAL	20

5.3 Détermination des lauréats

Les lauréats sont désignés par catégories sur la base des résultats obtenus à l'évaluation écrite et orale.

En cas d'égalité, le jury régional procède à une nouvelle délibération.

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

Les décisions du jury sont souveraines et définitives.

Afin de préserver les travaux des équipes, chaque membre du jury contractualise avec NOVALIM-ALIMENTEC via un engagement de confidentialité (cf pour information : annexe 3).

Article 6 – Remise des prix

Les prix sont attribués lors de la cérémonie officielle de clôture du concours.

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 2027
- 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 2027
- 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 2027
- 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 2027
- 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

Article 7 – Communication et valorisation

Les équipes autorisent NOVALIM-ALIMENTEC à assurer la promotion du concours et des projets présentés dans le respect des autorisations transmises par les établissements et les étudiants (cf annexe 5).

Cette valorisation peut notamment prendre la forme :

- de publications sur les réseaux sociaux ;
- de communiqués de presse ;
- de reportages photographiques ou vidéo ;
- de présentations lors de salons, manifestations ou événements professionnels.

Chaque étudiant de l'équipe, dont le dossier a fait l'objet d'un prix, peut se prévaloir de la distinction INNOV'ALIMENT. Toute communication commerciale, publicitaire ou autre (CV, posts sur les RS...) 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.

Article 8 – Dispositions finales

La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

NOVALIM-ALIMENTEC se réserve le droit de modifier, reporter ou annuler tout ou partie du concours en cas de circonstances exceptionnelles ou de force majeure.

Toute situation non prévue par le présent règlement est tranchée par NOVALIM-ALIMENTEC.

Le présent règlement entre en vigueur à compter de sa date de publication.

Bourg en Bresse le 31 Aout 2026

ANNEXES

Annexe 1

Cahier des charges technique détaillé par catégories concourant

Annexe 2

Bulletin d'inscription

(à télécharger en dehors de ce document)

Annexe 3

A titre d'information :

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

Annexe 4

Planning Innov'aliment 2027

Annexe 5

Droit à l'image

ANNEXE 1 : Cahier des charges technique détaillé par catégories concourant

DOSSIER TECHIQUE

NIVEAU BAC + 2

Le dossier technique de présentation écrit (10 à 12 pages maximum)

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 (cf 2.4 Développement durable et santé)

- Prise en compte des aspects environnementaux
- 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/nutrition-et-activite-physique/nutri-score> télécharger dans « Documents mis à disposition : » le « tableur »)

L'approche économique

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

La vidéo de présentation

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 marketing/commercial

- Circuit de distribution et positionnement en linéaire
- Etiquette

DOSSIER TECHIQUE

NIVEAU BAC + 3

Le dossier technique de présentation écrit (10 à 12 pages maximum)

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 santé pouvant porter sur un ou plusieurs critères (cf 2.4 Développement durable et santé)

- 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 économique

- Estimation des coûts de production (matières premières, main d'œuvre, emballage)
- Estimation du prix de vente consommateur

La vidéo de présentation

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 marketing/commercial

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

*** 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...

ANNEXE 2 : Bulletin d'inscription

RETROUVEZ LE BULLETIN D'INSCRIPTION AU CONCOURS 2027

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.**

ANNEXE 3 : Engagement de confidentialité du jury de professionnels

Dans le cadre du concours Innov'aliment qui se tiendra le XXXX 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 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.

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.

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

V-Durée de l'engagement

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

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

ANNEXE 4 : Planning

PLANNING EDITION INNOV'ALIMENT 2027

- **Lundi 14 septembre 2026**

Ouverture du concours.

- **Vendredi 4 décembre 2026 à 17 h 00**

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

- **Lundi 25 janvier 2027**

Date limite de remise des dossiers techniques

- **Mercredi 10 février 2027**

Communication des noms des équipes retenues pour l'oral

- **Lundi 15 mars 2027 à 17 h 00**

Date limite de remise des visuels présentés lors de l'exposé oral

- **Jeudi 18 mars 2027**

Présentation orale et stand d'exposition des équipes

ANNEXE 5 : Droit à l'image

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 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 :