



TROPHEIA

CONCOURS NATIONAL DE CRÉATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES NOUVEAUX

COMPLEMENT D'INFORMATION
A L'ATTENTION DES CANDIDATS

CONSEILS SUR LES MODALITES D'APPLICATION DU REGLEMENT 2011

ARTICLE 1 - OBJET

Le concours TROPHEIA est un concours de création d'un produit alimentaire par une équipe de **2 à 10 étudiants** inscrits dans un établissement d'enseignement supérieur scientifique et/ou commercial situé sur le territoire de la République Française.

ARTICLE 2 – CAHIER DES CHARGES

Le règlement indique que le produit développé doit répondre à un certain nombre de contraintes.

Le produit alimentaire doit :

⇒ être pour la consommation humaine à destination du grand public

Bien entendu, le produit pourra être destiné à une cible spécifique de la population (classe d'âge spécifique, régime alimentaire...).

⇒ pouvoir être mis sur le marché au stade de la distribution de détail et/ou de la restauration hors domicile

⇒ 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, et/ou de l'emballage, et/ou du packaging

Le caractère **INNOVANT** sera **particulièrement** pris en compte dans la grille d'évaluation du projet (25% de la note du dossier écrit). Les simples déclinaisons de recettes (plats cuisinés) sont donc à éviter, car la prise de risques et l'originalité sont des critères importants pour l'évaluation des projets. Toutefois c'est un choix de l'équipe projet qui doit savoir que les prises de risque (raisonnable !) dans l'innovation seront récompensées.

⇒ prendre en compte l'éco-innovation qui pourra porter sur les matières premières (origine, bio ou à faible coût carbone) et/ou sur l'emballage (recyclable) et/ou sur le procédé de fabrication (économique 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 de la chaîne de production du produit alimentaire.

Ce critère est développé en 2011 : il compte pour 10% de la note expertise (au lieu de 7 en 2010).

⇒ se caractériser par ses qualités organoleptiques, nutritionnelles ou autres

Ces caractéristiques, quelles qu'elles soient devront être clairement mises en avant.

⇒ pouvoir être reproduit industriellement dans une unité de production sur la base d'un dossier technique (ingrédients, procédé de fabrication, prix de revient, investissements industriels...);

Formulation des produits : une phase d'approche très empirique semble être incontournable pour ensuite découvrir la nécessité de plus de rigueur dont l'utilisation des plans d'expérience quand c'est possible et utile. Bien qu'il soit encore souvent un prototype, le produit développé doit être proche d'un produit véritablement abouti (présentable, "mangeable", crédible...). Les tests de conservation basiques (notamment microbiologiques) doivent être effectués. Dans le cas de non partenariat industriel, le passage sur pilote et la fabrication de pré-séries industrielles seront à indiquer dans les perspectives du travail. Si le produit peut être amélioré, les points critiques et les pistes d'amélioration sont à préciser.

Définition du procédé : il est certainement difficile d'élaborer un véritable diagramme industriel prenant en compte la capacité des machines, les flux, les coûts des bâtiments, leur dimensionnement, le personnel nécessaire pour les faire fonctionner... Il est également difficile quelquefois d'avoir des contacts avec des équipementiers et des fournisseurs pour répondre à des questions précises sur un projet assez "virtuel". Toutefois, un diagramme cohérent de fabrication en accord avec les spécificités du produit (caractéristiques physiques, volumes de production...) doit être présenté.

Packaging : il doit exister une cohérence entre l'emballage du produit et la communication faite sur celui-ci (notamment au niveau du prix et des points de vente). Les "avantages" du produit par rapport aux concurrents doivent être apparents. La faisabilité technique de l'emballage doit être présentée.

A ce propos, il est possible de travailler avec les étudiants d'une école de design ou d'emballage. Pour cela, il faut veiller à associer ces partenaires dès le début du projet ou du moins le plus tôt possible. Cela implique d'explicitier clairement le projet et ainsi que les spécificités désirées pour l'emballage (ex : propriétés barrière aux gaz, lumière...). L'aspect service de l'emballage ne doit pas être négligé, ainsi que sa praticité à être disposé sur un linéaire. Un prototype plus ou moins abouti mais techniquement réalisable de l'emballage doit être présenté dans le document et à l'oral lors de la présentation devant le jury technique après les sélections.

Organisation prévisionnelle : une évaluation des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel doit être réalisée et clairement explicitée, notamment pour le dimensionnement de la ligne de fabrication.

L'étude HACCP doit être uniquement envisagée comme la définition des points critiques sur la ligne de fabrication. Il est indispensable que les étudiants présentent une indication de la montée en puissance de la fabrication de leur produit au niveau de la faisabilité industrielle. La référence prise pourra être l'année n + 3.

Etude financière : les utilisations de logiciels peuvent être intéressantes dans la mesure où elles offrent la possibilité de réaliser des scénarii permettant de calculer les prix de vente, la montée en puissance, les différentes marges, le délai de rentabilité. Cependant, là aussi, la cohérence du projet doit être respectée.

Quand c'est possible, des comparaisons avec les résultats des branches d'activité très proches peuvent permettre de relativiser les résultats. Le temps passé sur le projet et les dépenses en cours de développement (même s'il s'agit d'un exercice au cours de la formation) doivent être pris en compte dans l'analyse financière. Le plan de financement doit inclure les investissements publi promotionnels, qu'il est toutefois difficile de véritablement chiffrer.

Quand il n'y a pas de partenariat industriel pour le projet, il semble préférable de proposer une insertion dans un système de sous-traitance pour la fabrication des produits par une structure préexistante. En effet, le cadre d'une création « intégrale » d'entreprise (à partir de rien) est beaucoup plus difficile à évaluer (et beaucoup plus risqué), en particulier pour un seul produit !

⇒ être conforme aux réglementations en vigueur (procédé, additifs et ingrédients, emballage, étiquetage, publicité, allégations, sécurité des aliments...)

De manière générale, les contraintes réglementaires doivent être intégrées dans la démarche pour définir la formulation, la DLC, les allégations, l'étiquetage... L'étude juridique doit être appropriée ; en aucun cas, elle ne doit se limiter à un rappel de cours général sur la réglementation. Les sources de réglementation utilisées doivent être clairement exposées. Les contacts avec la DGCCRF se révèlent en général très positifs et très utiles.

⇒ être pertinent commercialement (adéquation entre l'offre et la demande, plan marketing, packaging, logistique...)

La réalisation d'une analyse de secteur est quasiment obligatoire. Effectuer un point sur les dernières tendances permet de mieux positionner son produit dans un secteur donné et déjà de valider la pertinence du concept. Si le projet est très innovant et donc risqué, il faut faire attention à valider le concept par un test.

Parmi les démarches possibles, l'observation de linéaires, l'interview de chef de rayon ou de distributeur, ou enfin la réalisation d'un focus groupe peuvent permettre de valider certains projets.

D'autre part, des sondages et des tests peuvent être réalisés mais doivent aboutir à la construction d'un modèle simple permettant de valider le concept et assurer la cohérence du mix.

Les "facteurs-clés de succès du produit sur le marché" visé doivent être clairement explicités. L'évaluation des marchés potentiels peut être réalisée en effectuant un calcul simple sur le nombre de produits vendus par jour et par GMS.

Une approche concrète de la grande distribution peut être réalisée par l'intervention d'un directeur de magasin (Auchan, Carrefour sont en général assez participatifs), de façon à appréhender les problèmes de stratégie commerciale, de négociation, de référencement...

⇒ faire preuve d'une cohérence globale dans tous les critères énoncés ci-dessus et dans le travail en équipe.

Relations avec les partenaires du projet (commerciaux, techniques, ou éventuels sous-traitants, industriels associés aux projets...) : il est nécessaire d'apporter du soin aux relations pour s'assurer de l'accord mutuel des différentes parties sur les objectifs et les contraintes du projet. Le groupe doit être structuré de façon à assurer une conduite efficace du projet (qui fait quoi ?). Dès le début du projet, cette collaboration doit se traduire par la rédaction d'un cahier des charges précis, approuvé par l'ensemble des partenaires du projet.

S'il y a un partenariat industriel, il faut avant tout une convention tripartite qui, au début de la relation, précise bien les conditions de réalisation du projet (Trophéa, confidentialité...). L'établissement possède souvent une charte précisant les conditions de collaboration industrielle en termes de propriété intellectuelle, obligations financières...

Protection industrielle du produit développé au cours du projet : elle doit être prise en considération (cet aspect sera évalué dans le document écrit).

Un contact avec l'INPI permet de savoir rapidement si la marque du produit développé est déjà déposée grâce à une recherche d'antériorité qui peut être faite assez facilement. La protection industrielle peut être envisagée dans le cadre d'un dépôt d'une enveloppe Soleau s'il n'y a pas de brevet particulier ou de partenariat industriel. Dans ce dernier cas, la discussion préalable avec l'industriel aura permis de clarifier la situation. Cette étape permet de sensibiliser les étudiants aux problèmes de propriété industrielle à la fois en ce qui concerne la formulation du produit mais aussi le nom et le packaging. Il faut être vigilant quant aux modèles déposés d'emballage !

Pour être admissible dans la catégorie "Innovation Fruits et Légumes", le projet devra répondre à des exigences supplémentaires :

Pour la catégorie "Art culinaire"

- créer de la valeur pour le consommateur et mettre en œuvre majoritairement des fruits et légumes frais et crus au début de la chaîne de fabrication ;
- être identifié comme faisant partie de l'univers du frais : le consommateur doit retrouver dans le produit alimentaire tout ou partie des fruits et légumes utilisés à l'état frais, qu'ils soient crus ou cuisinés ;
- être possiblement innovant dans la façon de proposer le produit afin de le rendre plus accessible.

Pour la catégorie "Accessibilité Service et Design"

- présenter un concept technique ou de service particulièrement innovant, permettant de favoriser l'accès aux fruits et légumes frais.

Remarques relatives à la forme du rapport

Le titre du projet doit figurer **clairement** sur la couverture.

Nombre de pages : le document doit être limité à 50 pages + annexes (maximum 30 pages), corps de police de caractère minimum de 11.

Format : une certaine flexibilité existe quant au format du document (hors A4, illustrations en verso), toutefois dans les limites du raisonnable : on ne compense pas une limitation à 50 pages par l'utilisation d'un format A3 !

La concision du rapport sera facilement respectée en limitant tout "débordement" inutile tel que des rappels de cours généraux qui ne seraient pas particulièrement spécifiques au projet, l'historique d'un des ingrédients...

En cas "d'exagération", une **pénalité pourra être appliquée** sur la note de "forme" du dossier.

Nombre d'exemplaire :

Le dossier technique explicatif dactylographié sera adressé :

- **en trois exemplaires** pour une candidature exclusivement dans la catégorie "Générale"
- **en trois exemplaires** pour une candidature exclusivement dans la catégorie "Innovation Fruits et Légumes";
- **UN QUATRIÈME EXEMPLAIRE** est demandé si le projet candidate dans les deux catégories "Générale" et "Innovation Fruits et Légumes".

Doivent être ajoutés au rapport (cf. Article 3) :

⇒ (a) **une fiche de présentation de l'équipe**, précisant

- le **nom du projet** présenté
- la **catégorie précise** (entrée, dessert, plat cuisiné, boisson, accompagnant...)
- le **descriptif du projet en quelques mots** (maximum une ligne) : ces informations seront reprises dans tous les supports de communication du concours (site internet, dossier de presse...)
- les **coordonnées de chaque étudiant** (information valide au moins jusqu'au 1^{er} septembre 2010)
 - nom
 - prénom
 - adresse postale
 - numéros de téléphone (fixe et/ou portable)
 - courriel

Désigner également le membre de l'équipe qui assurera le rôle de "**chef de projet**" : il sera contacté en priorité pour toute demande d'information complémentaire sur le projet.

⇒ (b) **une fiche descriptive du projet avec photo pertinente du produit** : description du projet en une page à l'attention des experts et membres du jury de présélection, avec un résumé présentant la démarche et les particularités ("plus") du produit par rapport à l'existant, ainsi que des éléments permettant d'apprécier la part de la contribution des industriels en cas de partenariat ;

⇒ (c) **une lettre collective de motivation, document unique signé par chacun des membres de l'équipe**

⇒ (d) **un engagement individuel signé par chaque étudiant de l'équipe** (cf [modèle](#) à télécharger sur le site)

⇒ (f) **un texte de présentation du produit**, rédigé dans un style commercial, qui sera inséré, pour les projets sélectionnés pour les épreuves finales, dans le livret de présentation de l'édition 2011 du concours : texte de 1000 signes maximum (espace et ponctuation compris).

Quelques conseils :

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

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

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

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

Remarques relatives à la forme de la soutenance devant le jury

RAPPEL DE LA DEMARCHE

Après étude du dossier écrit par deux experts, le jury de présélection validera ou non la participation du projet aux épreuves finales de TROPHÉLIA qui se dérouleront fin juin à Avignon.

DEROULEMENT DES EPREUVES FINALES

CATEGORIE "GENERALE"

CATEGORIE "FRUITS & LEGUMES"

LA FINALE DU CONCOURS SE DEROULE EN DEUX ETAPES

Présentation des groupes sélectionnés (dans la limite maximum de 13) devant le jury technique :

Evaluation du projet lors d'une présentation orale.

Sont pris en compte la forme (capacité à convaincre, support de présentation, expression orale et homogénéité du groupe), le fond (capacité de synthèse, analyse critique), le packaging, la dégustation du produit (prévoir les éléments de décoration).

Notation du stand mettant en scène le produit.

Ces éléments donnent lieu à une note qui, ajoutée à la note de l'écrit, permet de déterminer un classement.

Les équipes présentes (cinq ou six) sont celles qui ont été retenues par les experts désignés par Interfel, après examen des projets écrits.

Notation du stand mettant en scène le produit.

Ces éléments donnent lieu à une note qui, ajoutée à la note du projet écrit, permet de déterminer un classement, auquel s'ajoutera la note attribuée par les membres du jury fruits et légumes.

Les cinq ou six premiers sont sélectionnés pour présenter leur projet (présentation orale et dégustation simultanée) devant le jury national. C'est ce dernier qui désigne les lauréats des trophées (Trophéa Or, Trophéa Argent, Trophéa Bronze).

Les équipes sélectionnées sont invitées à présenter leur projet (présentation orale et dégustation simultanée) devant le jury national fruits et légumes, appelé à désigner les lauréats des trophées Innovation Fruits et Légumes, catégorie "Arts culinaires" et catégorie "Accessibilité Service et Design".

Les différentes présentations durent environ 30 minutes (20 mn pour le jury national et le jury Innovation Fruits&Légumes) : exposé, questions/réponses, dégustation.

Même si une certaine originalité peut être acceptée, il est cependant recommandé de rester sur des présentations qui soient avant tout professionnelles et de limiter les soutenances s'apparentant fortement à des "mises en scène théâtrales".

RAPPEL DES ECHEANCES PREVUES PAR LE CALENDRIER 2011

<p>15 avril Avignon</p>	<p>Date limite de réception des dossiers de candidatures au secrétariat de TROPHELIA CCI VAUCLUSE - Cité de l'Entreprise Agroparc - Espace Pinède - Rue Pierre Bayle BP 91201 - 84911 AVIGNON CEDEX 9</p> <p>Le respect des délais est impératif : les dossiers sont envoyés dès le lundi suivant aux experts chargés de leur examen.</p> <p>N'hésitez pas à adresser un mail à contact@trophelia.fr pour annoncer l'envoi de votre dossier. Cela permettra d'en surveiller la bonne réception par voie postale.</p>
<p>17 mai Paris</p>	<p>Réunion du Jury de présélection des dossiers admis aux épreuves finales</p> <p>Les résultats seront publiés sur le site, et adressés individuellement à chaque candidat et aux écoles qui les soutiennent.</p>
<p>28-29 juin Avignon</p>	<p>Jury technique</p> <p>soutenances orales de chacune des équipes, selon ordre de passage défini par Trophéa</p>
<p>30 juin Avignon</p>	<p>Notation des stands</p> <p>Jury Innovation Fruits & Légumes</p> <p>Jury National</p> <p>Annonce et remise des prix</p>

Pour toute information complémentaire : contact@trophelia.fr