



Concours de l'innovation agro-alimentaire du Grand Est 2018

- Dossier d'inscription INOVAL 2018 –

A retourner avant le 7 juin 2018



Entreprise* :

Innovation présentée* :

Rappels

Ce dossier d'inscription¹ doit présenter votre produit ainsi que la démarche qui a mené à sa création. De la conception à la réalisation, vous devrez présenter les différentes étapes précédant sa mise sur le marché :

- **réflexion** : étude de marché, cible, positionnement,
- **conception** : valeur ajoutée, innovation, packaging
- **lancement produit** : circuits de distribution, volumes, 1^{ers} résultats

Le produit alimentaire innovant doit répondre aux critères suivants :

- Être innovant par rapport à l'existant sur le marché : être une création originale sans aucune antériorité. Son innovation peut porter sur :
 - Sa formulation (exemple : une recette innovante, originale)
 - Sa technologie (exemple : un processus de fabrication innovant)
 - Son profil nutritionnel pour une cible ou population particulière (exemple : un produit pour les personnes diabétiques, les sportifs, les séniors...)
 - Ses atouts fonctionnels (exemple : un produit pratique, portionnable, ...)
 - Son écoconception (exemple : un emballage innovant éco-conçu, ...)
- Être destiné à la consommation humaine et être conforme à la réglementation et aux normes européennes en vigueur.

Eligibilité

- Toutes les nouveautés de votre gamme (recette, conditionnement, process, démarche innovante, etc.)
- Le produit présenté² doit avoir été mis sur le marché au plus tôt après octobre 2016 (date du précédent SIAL), et au plus tard il doit être mis sur le marché avant juin 2018.

Remarque : les questions avec un " * " sont obligatoires.

¹ Toutes les informations communiquées seront reprises pour la création des outils de communication et serviront de support pour le jury.

Joindre éventuellement tous les documents ou plaquettes permettant de mieux mettre en valeur votre produit. Les informations confidentielles ne seront pas diffusées.

² Le développement du produit candidat doit être suffisamment avancé pour permettre l'évaluation par le jury : recette, concept ou packaging dans leur forme définitive.

Votre entreprise

Vous êtes* :

Agriculteur

Artisan

PME (-250 salariés)

Industriel agro-alimentaire (+250 salariés)

Restaurateur

Créateur d'entreprise de moins de 3 ans

Autre :

Raison sociale* :

Présentation rapide de l'activité :

Adresse du site de production de l'innovation* :

Code Postal* : Ville* :

Effectifs* : Date de création* :

Contact (responsable du suivi de l'opération dans votre entreprise)

Nom* : Prénom* :

Fonction* :

Téléphone* : Email* :

Nombre d'innovation(s) présentée(s) au concours Inoval 2018* :



Vous devez remplir une fiche par produit ou concept

Participant aux précédentes éditions Inoval* :

oui non Précisez l'année :

Votre entreprise est-elle adhérente une démarche régionale* :

« La Lorraine notre signature »

« Savourez la Champagne-Ardenne »

« Savourez l'Alsace » ou « Savourez l'Alsace – produit du terroir »

Aucune

Avez-vous été exposant au SIAL ou au Sirah* ?

Exposant au SIAL **2016** : oui non Exposant au SIAL **2018** : oui non

Exposant au Sirha **2016** : oui non Exposant au Sirha **2018** : oui non

Souhaitez-vous participer au prix consommateur* ?

oui non

Pièces à joindre au dossier (obligatoire) :

Photo(s) du produit

En option :

Fiche technique ou argumentaire produit

Plaquette de l'entreprise

Fiche innovation à compléter

1. Description de l'innovation

1.a. L'innovation présentée est* :

Un complément ou extension de gamme

Une création de nouvelle gamme

Un nouveau process de production

Un nouveau concept d'emballage

Un nouveau circuit de distribution

Une nouvelle cible marketing

Un nouveau concept produit

Autre :

Si nouveau concept produit, quelle est la catégorie du produit :

Epicerie sucrée

Epicerie salée

Boissons

Frais

Boulangerie

Fruits et Légumes

Surgelé

Traiteur

Si extension de gamme, détails des variétés :

.....

1.b. Dénomination du produit, service ou procédé :

Exemple : Sachet de Chips saveur barbecue 3x25g

.....

1.c. Description du produit, service ou procédé :

Exemple : Chips de pomme de terre cuites au four aromatisées goût barbecue conditionnées en format sachet plastique individuel de 25 g

.....

1.d. Date de mise sur le marché (prévue ou réalisée) :

1.e. Visuel produit, service ou procédé :

Remarque : vous pouvez envoyer le(s) visuel(s) séparément

**Visuel du produit dans son
emballage**

**Visuel du produit prêt à
consommer**

1.f. La mise en œuvre du produit, service ou procédé est due à :

Une innovation technologique

Une demande du marché

La réponse à l'action d'un concurrent

Une étude documentaire

Autre :

1.g. Où se situe l'innovation ? (plusieurs choix possibles)

- | | | |
|-----------------------|---|----------------------|
| Process de production | Mode de conservation | Mode de préparation |
| Nouvelle recette | Nouveau circuit de commercialisation/distribution | |
| Nouvelle technologie | Praticité de l'emballage | Forme de l'emballage |
| Nouvel ingrédient | Nouveau service | |
| Autre : | | |

1.h. Quel est son caractère innovant ? Qu'est-ce qui fait la nouveauté ? Pourquoi il est unique ?

Notez ici les renseignements complémentaires qui permettront au comité d'organisation d'apprécier votre innovation

.....

1.i. Est-ce que votre innovation a une valorisation régionale* ?

oui non

Si oui, quel(s) critère(s) ancre votre concept dans le patrimoine culinaire et gastronomique du Grand Est ?

Utilisation de matière première régionale

Antériorité de l'implantation de l'entreprise dans le Grand Est

Fabrication dans le Grand Est

Distribution dans le Grand Est

Autre :;

1.j. Quelle est la nouveauté apportée par votre innovation auprès des consommateurs ou de vos clients ?

.....

12.k. Existe-t-il des produits/procédés concurrents ?

oui non

Si oui, quelles sont ces références et par quoi votre produit/procédé se distingue-t-il des concurrents ?

.....

2. Conception et réalisation de l'innovation

2.a. Quels ont été les investissements nécessaires de mise en œuvre de cette innovation :

Sur le plan technique ?

Aucun

Moyen technique (besoin en locaux, en matériel, etc)

Etude nécessaire à son développement (marché, commercial, règlementaire, etc.)

Autre :

Sur le plan humain ?

Aucun

Investissement humain (emploi, stage, apprenti, etc)

Formation(s) continue(s) (acquisition de compétences, etc)

Partenariats mis en place – sous-traitance

Autre :

Sur le plan financier ?

Aucun

Aide financière (aide publique)

Apport personnel

Autre :

2.b. Avez-vous exploité la dimension Propriété Industrielle dans votre projet (marque, brevet...) ?

oui non

Si oui, quels outils ? :

2.c. Les facteurs clés de succès du développement produit ont été pour vous :

Partenariats mis en place :

Fournisseur :

Centre Technique :

Etablissement scolaire ou universitaire :

Agence de communication :

Partenaire financier :

Autres :

Création d'emploi

Emploi de stagiaire / thésard

Autres :

2.d. Avez-vous réalisé une étude pour valider l'adéquation marché/produit, service ou procédé ?

oui non

Si oui, laquelle ?.....

2.e. Quelles sont les bonnes pratiques durables mises en place au sein de votre concept ?

Certifications...

.....

2.f. Mettez-vous en œuvre des pratiques de réduction des déchets, de valorisation, visant à limiter et contrôler le gaspillage alimentaire ?

oui non

Si oui, lesquelles ?.....

2.g. Quel est le positionnement de votre produit, service ou procédé ? (plusieurs choix possibles)

Plaisir Forme Santé Praticité Ethique

3. Lancement du produit sur le marché

3.a Quel est le marché de destination de votre produit ? (plusieurs choix possibles)

GMS

RHD

B to B

VENTE DIRECTE

Export

Grossistes

HARD DISCOUNT

Vente par correspondance

Magasins spécialisés (épicerie fine, biologiques,..) :

Autres :

3.b. Quel est son prix de vente conseillé moyen (exact ou fourchette de prix) ?

.....

3.c. Quelle cible consommateur/client/utilisateur voulez-vous toucher ?

.....

3.d. Situez votre produit par rapport aux références concurrentes :

en haut de gamme,

en moyenne gamme,

en premier prix

3.e. Votre innovation a-t-elle déjà été primée ?

oui

non

Si oui, précisez à quel concours :

3.f. Votre innovation est-elle à la marque régionale* :

« La Lorraine notre signature »

« Savourez la Champagne-Ardenne »

« Savourez l'Alsace » ou « Savourez l'Alsace – produit du terroir »

Aucune

4. Votre produit, service ou procédé candidat

4.a. Marque commerciale du produit :

4.b. Composition (fiche ingrédients) :

Présence d'allergène(s) :

Sans allergène(s)

4.c. Quelle est la T°C de conservation de votre produit ? :

4.d. Quelle est sa durée de conservation ?

DLC (Date Limite de Conservation) :

DDM (Date de durabilité Minimale) :

4.e. Quel est le conditionnement proposé ?

Colisage (nombre d'UVC par carton) :

Type d'emballage :

Dimension du produit / packaging (longueur x largeur x hauteur) (en mm) :

.....

4.f. Mode d'utilisation, de préparation du produit (type de cuisson, réchauffage, etc.) : ces informations seront utilisées lors des dégustations pour la préparation des produits et seront présentées aux juges

.....

Engagement de l'entreprise*

Je soussigné (Nom et qualité) :

Agissant en tant que responsable de l'entreprise :

Déclare avoir pris connaissance du règlement du concours Inoval 2018 et respecter les conditions d'engagement et de participation.

Déclare l'exactitude des informations mentionnées

Fait à :

Le :

Merci de bien vouloir nous retourner ce questionnaire **avant le 7 juin 2018 :**

- **Formulaire en ligne :**
- **Par mail à sophie.baue@iaa-lorraine.fr**
- **Par courrier à : Agria Grand Est**
A l'attention de Sophie BAUE
2 rue du Doyen Marcel Roubault Bâtiment de
Géologie / BP 10162
54505 VANDOEUVRE – LES – NANCY CEDEX
Tel : 03.83.44.08.79 – Fax : 03.83.44.32.57