****

**Concours de l’innovation agro-alimentaire 2016**

**- Dossier d’inscription INOVAL 2016 -**

****

**Entreprise :**

**Innovation présentée :**

****

**Rappel**

Ce dossier d’inscription\* 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, 1ers résultats

***\**** *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.*

**Eligibilité**

* Toutes les nouveautés de votre gamme (recette, conditionnement, process, démarche innovante, etc.)
* Le produit présenté\*\* doit avoir été mis sur le marché au plus tôt après octobre 2014 (date du précédent SIAL), et au plus tard il doit être mis sur le marché avant juin 2016.

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

**Entreprise**

Raison sociale : …………………………………………………………………………………………………………………………….………

Présentation rapide de l’activité : …………………………………………………………………………………………..……………

Adresse du site de production : ……………………………………………………………………………………………….………….

Code Postal : ……………………………………… Ville : ………………………………………………………………………………..…

Effectifs : ……………..…………… CA : ………………..…………… Date de création : …......../…..….…./……..….

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

Nom : ………………………………………………………………………… Prénom : …………………………………………….……

Fonction : ………………………………………………………………………………………………………………………………………….…

Téléphone : …………………………………… Email : …………………………………………………………..……………………..

Exposant au SIAL **2014** : ⬜ oui ⬜ non Exposant au SIAL **2016** : ⬜ oui ⬜ non

Nombre de produits innovants présentés au concours Inoval 2016 : …………..

![C:\Users\Sophie\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\2AKFZZSK\danger[1].jpg]() Remplir une fiche / produit

⬜ Je souhaite participer au prix consommateur

⬜ J’accepte le [règlement](http://www.agroalimentaire-npdc.com/concours/download/reglement2008.pdf) et reconnaît en avoir pris connaissance.

**Merci de bien vouloir nous retourner ce questionnaire avant le 31 mai 2016 :**

* **Par mail à** **sophie.baue@iaa-lorraine.fr**
* **Par courrier à : Agria Lorraine**

*A l’attention de Sophie BAUE*

2 rue du Doyen Marcel Roubault

Bâtiment de Géologie / TSA 70605

54518 VANDOEUVRE – LES – NANCY CEDEX

*Tel : 03.83.44.08.79 – Fax : 03.83.44.32.57*

**Fiche produit à compléter**

**Description de l’innovation**

**Innovation présentée :**

 ⬜ Un produit ⬜ Une gamme ⬜ Un process de production

 ⬜ Un service ⬜ Autre : …………………………………………………………………………..

Si produit, quelle est la catégorie du produit :

⬜ Epicerie sucrée ⬜ Epicerie salée ⬜ Boissons ⬜ Frais

⬜ Boulangerie ⬜ Fruits et Légumes ⬜ Surgelé ⬜ Traiteur

Si gamme, détails des variétés : …………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

* **Dénomination du produit, service ou procédé :**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………….

* **Description du produit, service ou procédé :**

………………………………………………………………………………………………………………………….…………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

* **Date de mise sur le marché** (prévue ou réalisée) : ………………… / ………………… / ………………………..

**Visuel produit, service ou procédé :**

**Visuel du produit prêt à consommer**

**Visuel du produit dans son emballage**

* **La mise en œuvre du produit, service ou procédé est dûe à :**

⬜ Une innovation technologique ⬜ Une demande du marché

⬜ La réponse à l’action d’un concurrent ⬜ Une étude documentaire

⬜ Autre :………………………………………………………………………………………………….....

* **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

⬜ Nouveaux ingrédients ⬜ Nouveau service

⬜ Autre :………………………………………………………………………………………………….....

**Quel est son caractère innovant ?** *Notez ici les renseignements complémentaires qui permettront au comité d’organisation d’apprécier votre innovation*

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………….…………………………..………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**Conception et réalisation de l’innovation**

* **Quels ont été les investissements nécessaires à 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, etc)

⬜ Formation (acquisition de compétences, etc)

⬜ Partenariats mis en place

⬜ Autre : ………………………………………………………………………………….…………………………….………………….

**Sur le plan financier ?**

⬜ Aucun : ………………………………………………………………………………….…………………………….…………………

⬜ Aide financière (aide publique)

⬜ Apport personnel

⬜ Autre : ………………………………………………………………………………….…………………………….………………….

* **Avez-vous exploité la dimension Propriété Industrielle dans votre projet (marque, brevet…) ?**

⬜ oui ⬜ non

Si oui, quels outils ? : ……………………………………………………………………………………………………………………………

* **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 : ………………………………………………………………………………………………...

* **Avez-vous réalisé une étude pour valider l’adéquation marché/produit, service ou procédé ?**

 ⬜ oui ⬜ non

 Si oui, laquelle ?..............................................................................................................................

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

 ⬜ Plaisir ⬜ Forme ⬜ Santé ⬜ Praticité ⬜ Ethique

**Lancement du produit sur le marché**

* **Quel est le marché de destination de votre produit ? (plusieurs choix possibles)**

⬜ GMS ⬜ RHD ⬜ B to B

⬜ VENTE DIRECTE ⬜ Export ⬜ Grossistes

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

⬜ HARD DISCOUNT ⬜ Autres : …………………………………………………………………………………

* **Quel est son prix de vente conseillé moyen (exact ou fourchette de prix) ?** ………………………………
* **Quelle cible consommateur/client/utilisateur voulez-vous toucher ?** ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
* **Quelles sont les références dans ce domaine chez les concurrents et en quoi votre produit se distingue-t-il ?**

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* **Situez-vous votre produit par rapport aux références :**

⬜ en haut de gamme,

⬜ en moyenne gamme,

⬜ en premier prix

**Votre produit, service ou procédé candidat**

* **Marque commerciale du produit :** ………………………………………………………………………………………………
* **Composition (fiche ingrédients)** : ………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

 ⬜ Présence d’allergène(s)  :………………………………………………………………………………………………………..

 ⬜ Sans allergène(s)

* **Quelle est la T°C de conservation de votre produit ?** : … ………………………………………………………………
* **Quelle est sa durée de conservation ?**

 ⬜ DLC (Date Limite de Conservation) : …………………………………………………………………………………………

 ⬜ DDM (Date de durabilité Minimale) : ……………………………………………………………………………………….

* **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) :

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

* **Mode d’utilisation, de préparation du produit** : *ces informations seront utilisées lors des dégustations pour la préparation des produits et seront présentées aux juges*

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….