



Le concours

Fou d'ID



organisé par **Critt** Agro-Alimentaire

Composition des équipes

- De 2 à 8 étudiants/apprentis par équipe
- 1 tuteur pédagogique au sein de l'établissement
- 1 référent industriel

Les obligations auxquelles doivent répondre les produits

- Être destiné à la **consommation humaine** et **conforme à la réglementation**
- Être **innovant** par le concept, la formulation, le conditionnement...
- Se différencier par ses **qualités organoleptiques**
- S'inscrire dans une logique d'**alimentation durable** : nutrition, écoconception, naturalité, patrimoine local
- Être **transférable** en industrie agro-alimentaire

Fou d'ID est un concours **régional** de **créativité** et **d'innovation agro-alimentaire**.

Il met à l'honneur des **concepts de nouveaux produits alimentaires** imaginés par des **étudiants et apprentis de la Nouvelle-Aquitaine**.

Les groupes d'étudiants travaillent en partenariat avec des industriels du secteur agro-alimentaire dans la création de ces nouveaux concepts.



Rapprocher écoles et entreprises pour favoriser l'émergence de projets agroalimentaires innovants.



Concours complet qui va de la conception du produit, en passant par la **formulation jusqu'au packaging**.

Les dates clés

Septembre

Clôture des inscriptions

Présentation et dégustation devant les jurys

Mars

Ouverture des inscriptions

Décembre

Remise du dossier écrit

Avril

Propriété intellectuelle du concept

L'établissement de formation est **propriétaire** du concept. L'industriel partenaire dispose de **4 mois** après la remise des prix pour manifester son intérêt d'acquérir le projet, et ce, contre une **compensation financière**. S'il ne manifeste pas son intérêt dans ce délai, le projet peut-être cédé à un autre industriel.



Les informations sur les projets en cours sont **confidentielles** !



Agathe BERTIN
06 30 49 61 79
a.bertin@crittiaa.com
www.crittiaa.com