



MIEUX
MANGER
AU CINÉ

Communiqué de Presse Concours « Mieux manger au ciné »

Une association pour manger mieux au cinéma et dans les lieux culturels

Des cantines scolaires à la grande distribution en passant par les restaurants d'entreprise ou dédiés à la gastronomie, il n'est plus guère d'endroits en France où la question du manger sain tout en préservant la planète ne fait pas l'objet d'une attention particulière. Aujourd'hui, les salles de cinéma, qui ont su traverser plusieurs révolutions technologiques ont bien compris que leurs prochaines innovations passeraient par de nouveaux services, notamment par une petite offre de restauration dans leurs salles. Certaines ont pu se doter d'un restaurant, mais nombre d'entre elles n'ont ni d'espaces dédiés, ni les compétences pour proposer des produits sains et gourmands à leurs spectateurs, toujours plus soucieux de la qualité de leur alimentation.

Force est pourtant de constater quand l'on pénètre dans l'une des 2.040 salles de cinéma (plus de 5.000 écrans) qui font le dynamisme et la diversité de cet art dans notre pays, que si l'esprit des spectateurs est soigné, l'offre de confiserie ne présente quasi exclusivement que des produits souvent trop gras ou trop sucrés dont on sait désormais qu'ils peuvent nuire à notre santé tout en faisant, pour la plupart, peu de cas de la transition écologique en cours. A l'heure où l'industrie du cinéma s'interroge sur les innovations à mettre en oeuvre afin de lutter contre la captation du public par les plateformes de streaming, leur conversion vers une alimentation durable et saine, est une marche supplémentaire en direction d'un public de plus en plus soucieux de sa santé et de l'avenir de la planète.

« Manger mieux au cinéma » est une association composée de personnalités du monde cinématographique, artistique et culinaire, mais aussi du développement durable, destinée à faire le lien entre culture et alimentation. Cet espace d'échanges a permis durant la pandémie de mener une réflexion sur les actions à mener afin de repenser l'offre culinaire dans les cinémas et autres lieux culturels.

Le concours « Mieux manger au ciné » est la première action de l'association.

Le concours « Mieux manger au ciné »

Le concours « Mieux manger au ciné » vise à changer l'offre alimentaire des cinémas, stimuler la créativité autour de produits originaux en encourageant des entreprises innovantes à inventer une alimentation saine, goûteuse et sensible aux problématiques de la transition écologique, adaptée à sa consommation au cinéma. L'offre sera étendue dans un deuxième temps à des lieux de spectacles et de festivals.

Le concours souhaite ainsi contribuer à un éveil du goût et créer de nouvelles habitudes dans les cinémas, pour tous et en particulier le jeune public en mettant l'accent sur le lien entre culture et alimentation.

La période actuelle nous semble particulièrement pertinente pour lancer ce projet. En effet, les chefs ont dû imaginer de nouvelles propositions de restauration, plus légères et à emporter. Certaines salles, lieux familiers de proximité, ont fait preuve de solidarité comme « les 400 coups » à Angers et ont ouvert leur hall d'entrée à des maraichers locaux. Seules ou à plusieurs, les salles de cinéma doivent se réinventer, tenter de nouvelles aventures, engager de nouveaux partenariats et jeter les bases d'une nouvelle relation avec leur public.

Ce concours est ouvert aux entreprises commerciales et de l'économie sociales et solidaires (notamment agricoles, artisanales et agroalimentaires, intégrant éventuellement les compétences d'un chef). Le concours est aussi ouvert aux jeunes professionnels, notamment écoles qui souhaitent présenter un concept en développement.

Les participants pourront concourir dans trois catégories : Adaptation de produits existants, Création et Jeune pousse.

Sélection de produits innovants et originaux

Le concours récompensera les meilleurs produits pour le cinéma qui répondront à un Cahier des charges articulé autour de 4 axes : des produits adaptés pour le cinéma ; des produits gourmands, bons pour la santé et bons pour la planète ; des produits sans ingrédients controversés ; des produits créatifs et anti-gaspi.

Les produits répondant aux critères du cahier des charges seront sélectionnés par un jury présidé, cette année, par Laure Calamy et Chloé Charles cette année.

Composé de personnalités engagées pour une meilleure alimentation, tant dans le monde du cinéma et de la culture que de la gastronomie, de l'entreprise ou du design, ce jury remettra : le Grand Prix de la Création, le Prix salé, le Prix sucré, le Prix Jeune Pousse. Une catégorie Hors concours sera dédiée à un(e) chef(fe) invité(é) chaque année.

Plus d'informations : <https://mieuxmangeraucine.fr>

Manger mieux au cinéma, association Loi 1901
38 rue des Martyrs - 75003 Paris
Présidente : Carole Scotta
Secrétaire : Elisabeth Martin



à l'initiative de



Alimentation
Générale

ProtéinesXTC
création scientifique & brand activation



MINISTÈRE
DE LA CULTURE



AFC@E
CINÉMAS ART & ESSAI

partenaires concours



FOODING



Slow Food

partenaire média

Télérama