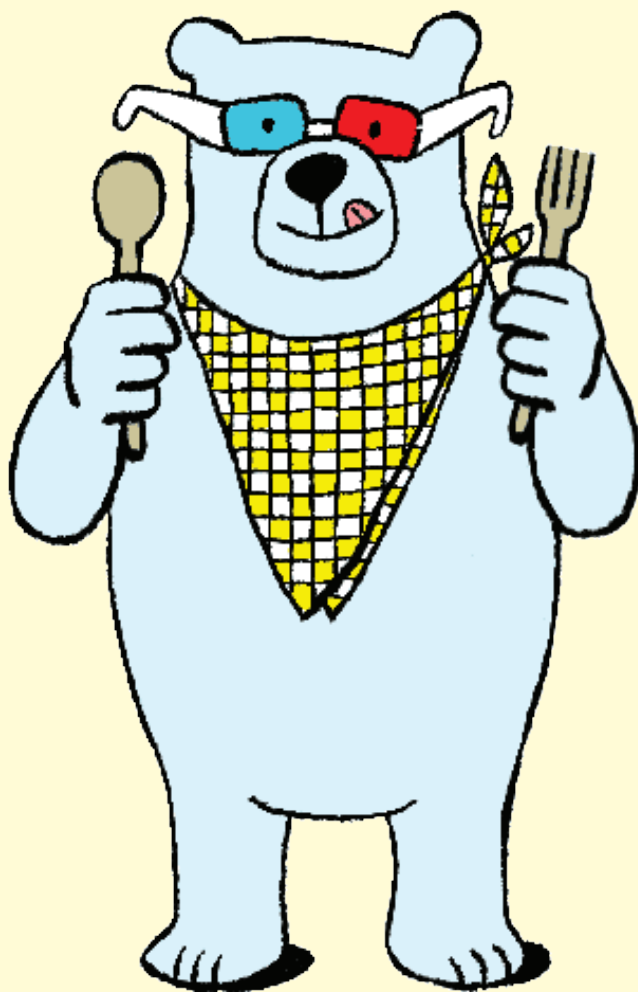


MIEUX
MANGER
AU CINÉ

PARTICIPEZ AU
CONCOURS 2023 !



MIEUX MANGER AU CINÉ . FR

à l'initiative de



Alimentation
Générale

ProtéinesXTC
Les protéines de la viande

avec le soutien



Co-funded by the
European Union



partenaires projet



partenaires territoires



partenaires distribution



partenaires médias



CONCOURS 2023 !

**Vous êtes un artisan, un industriel ou une start-up française ?
Vous avez développé un produit ou un concept alimentaire innovant et durable qui pourrait être proposé au cinéma et dans les lieux culturels ? Inscrivez-vous !**

Dossier à télécharger sur le site <https://mieuxmangeraucine.fr>

Date limite d'envoi des dossiers de candidature : 31 mars 2023

QUI PEUT PARTICIPER ?

Le concours est ouvert aux entreprises françaises, commerciales et de l'économie sociale et solidaire (agricoles, artisanales, agroalimentaires, intégrant éventuellement les compétences d'un chef).

CAHIER DES CHARGES

Le concours récompensera les meilleurs produits pour le cinéma qui répondront à un Cahier des charges articulé autour des axes suivants :

1. Des produits originaux, adaptés pour le cinéma

Le produit proposé doit être original et adapté aux cinémas et salles de spectacles. Il doit tenir compte des contraintes des lieux : c'est à dire pouvoir être consommé sans bruits, sans odeurs et sans miettes. Il doit aussi pouvoir se manger facilement à la main. Par ailleurs, le produit doit pouvoir se conserver à température ambiante (hors glaces). La proposition pourra être aussi bien salée que sucrée, avec un profil nutritionnel optimum (équivalent Nutriscore A ou B) et majoritairement issue d'ingrédients français ou fabriqués en France. Son prix public devra être accessible pour le plus grand nombre.

Le jury s'attachera à observer par ailleurs les éléments suivants :

- 2. Des produits gourmands, bons pour la santé et bons pour la planète ;**
- 3. Des produits sans ingrédients controversés ;**
- 4. Des produits créatifs et anti-gaspi ;**
- 5. Des emballages recyclables.**

MODALITÉS DE PARTICIPATION

Les participants remettront un dossier de participation comprenant :

- une présentation du produit ;**
- sa recette, sa composition et ses informations nutritionnelles ;**
- photo ;**

- les coordonnées de la structure juridique (société, artisan, etc ...) ;
- 10 échantillons pour l'évaluation du jury.

Les échantillons sont à renvoyer au
Mieux manger au ciné !
Chez Haut et Court
38 rue des martyrs
75009 Paris
avant le vendredi 31 mars 2023

— — —

JURY

Le jury sera composé d'experts (professionnels du monde de l'alimentation, du cinéma, de la culture, du design et du journalisme) sous la Présidence de la cheffe Manon Fleury.

LES RÉCOMPENSES

4 prix : le Prix Salé, le Prix sucré, le Prix boisson, le Prix Jeune Pousse, le Prix Coup de coeur.

Par l'association Mieux manger au ciné !

- Organisation de la finale en présence d'un public de professionnels et dégustation des produits des finalistes et lauréats.
- Diffusion d'un dossier de presse présentant les 12 lauréats à un large public : acheteurs, journalistes, grand public.
- Mise en avant sur la plateforme internet Mieux manger au ciné !
- Présentation des produits lors de 3 grands festivals cinématographiques dont Cannes 2023
- Relations Presse/Médias

Par les partenaires de Mieux manger au ciné !

- Synabio : Une adhésion Synabio d'un an (comprenant la participation au programme Jeune Pousse) pour 2 entreprises bio Jeune Pousse
- Kisskissbankbank : Accompagnement spécifique pour une levée de fond
- AFCAE et CNC : Présentation des produits sur le réseau des cinémas au travers de leur lettre d'info
- Partenaires médias : Relais info dans leur média

— — —

DATES

31 MARS 2023

Date limite de réception des dossiers de participation.

12 AVRIL 2023

Sélection des finalistes et lauréats par le Jury.

18 AVRIL 2023

Remise des prix en présence du public.