

RÈGLEMENT CONCOURS

MIEUX MANGER AU CINÉ ! 2023

Article 1 : ORGANISATEUR

Le concours est porté par l'association « Manger mieux au cinéma » – 38 rue des Martyrs, 75009 Paris. Constituée de cinémas indépendants, de chefs, d'acteurs de l'alimentation et du monde du cinéma, de créatifs et d'artistes, l'association souhaite contribuer au changement de l'offre alimentaire dans les cinémas et les lieux culturels.

Article 2 : CADRE DU CONCOURS

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. 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.

L'association « Manger mieux au cinéma » est une de ces nouvelles aventures et le concours Mieux manger au cinéma est la première action de cette association.

Article 3 : OBJECTIFS DU CONCOURS

Le concours « Mieux manger au cinéma » 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.

Article 4 : PARTICIPANTS & DOSSIER DE CANDIDATURE

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

Le dossier de candidature, quelle que soit la catégorie, devra comporter :

- une présentation détaillée du concept ;
- sa recette, sa composition et ses informations nutritionnelles ;
- packaging ou photo multiface ;
- les coordonnées de la structure juridique (société, artisan, etc ...) ;
- 10 échantillons pour l'évaluation du jury.

Une rubrique Jeune Pousse est proposée pour les entreprises de moins de deux ans qui proposent un produit prêt à la commercialisation.

Article 5 : 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

Les marques qui le souhaitent pourront proposer un produit ou une gamme de produits.

Article 6 : MODALITES D'INSCRIPTION ET CALENDRIER

31 mars 2023 : Date limite de réception des dossiers de participation, cachet de la poste faisant foi ;
avril 2023 : Etude des dossiers par le jury, sélection des finalistes et des Lauréats ;
18 avril 2023 : Remise des prix.

Article 7 : COMPOSITION DU 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 membres du jury s'engagent à n'avoir aucun liens familiaux, subordination, commerciaux avec les candidats. Le cas échéant, ils devront renoncer à leur vote sur ledit candidat.

Le jury est souverain et aucune contestation ne sera instruite.

Article 8 : SELECTION DES FINALISTES ET DES LAUREATS

Le jury se réunira courant avril afin d'étudier les propositions de chaque candidat. Chaque membre du Jury se sera engagé par écrit à tenir secret les résultats du concours jusqu'au jour de la remise des Prix.

Article 9 : PRIX

Les produits répondant aux critères du Cahier des charges et sélectionnés par le Jury se verront remettre les prix suivants :le Prix Salé, le Prix sucré, le Prix boisson, le Prix Jeune Pousse. Un Prix Coup de

coeur pourra être attribué en complément

Article 10 : COMMUNICATION

La communication sur les produits sélectionnés s'effectuera sur la base des informations recueillies dans le dossier de candidature sauf mention contraire de l'entreprise.

Le site internet dédié mangermieuxaucinema.fr présentera l'ensemble des produits et lauréats avec un lien vers le site internet du lauréat permettant l'achat du produit.

Un support de communication présentant les lauréats ainsi que l'ensemble des produits sera diffusé aux responsables des cinémas et lieux culturels ainsi qu'à la presse.

Seules les entreprises lauréates auront la possibilité de citer, la mention « Prix Mieux Manger au cinéma » et de le communiquer sur leurs éléments de communication.

Article 11 : REMISE DES PRIX

Une remise officielle des prix sera organisée le 18 avril 2023. Seront notamment conviés à la cérémonie les entreprises participantes, les partenaires du concours, les cinémas et lieux culturels membres de l'association ainsi que les médias.

Article 12 : ACCEPTATION DU PRESENT RÈGLEMENT

La participation au Concours implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement. Les lauréats autorisent par avance les partenaires à publier leur nom, adresse et photographie, à réaliser tout document vidéo qu'ils pourront utiliser dans toute manifestation promotionnelle liée au présent concours, sans que cette publication ou utilisation puisse ouvrir d'autres droits que ceux des récompenses gagnées.

Article 13 : MODIFICATION DU RÈGLEMENT

Les organisateurs se réservent tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure. Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge de quelque nature que ce soit ne pourra être retenue contre les organisateurs. En cas de modification du présent règlement, les organisateurs s'engagent à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard dans les quinze jours avant la tenue des évaluations.