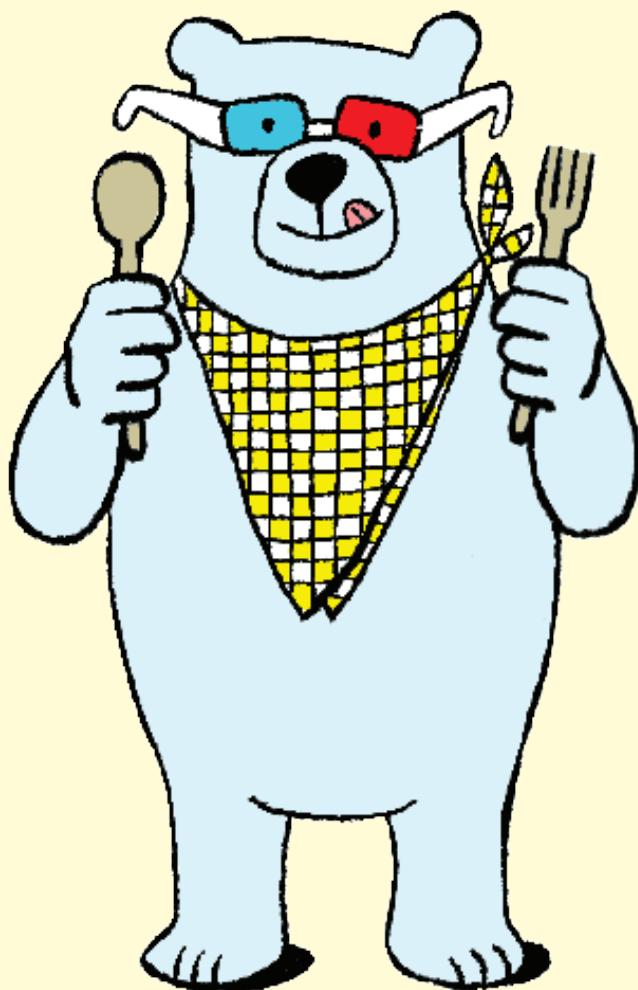


MIEUX  
MANGER  
AU CINÉ

PARTICIPEZ AU  
CONCOURS 2023 !



MIEUX MANGER AU CINÉ . FR

à l'initiative de



Alimentation  
Générale

ProtéinesXTC

avec le soutien



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.