

2nd Concours régional des produits agro-alimentaires innovants

REGLEMENT 2014

Article 1 : Organisateur du concours

Comité de Promotion des Produits Régionaux de Franche-Comté (4 rue Gabriel Plançon, 25044 Besançon Cedex)

Article 2 : Partenaires

- **ARIATT** (Agence Régionale de l'Industrie Agroalimentaire et de Transfert de Technologies – 21A rue Alain Savary, 25000 Besançon)
- **VITAGORA** (4 Bd Docteur Jean Veillet - BP 46524 - 21065 DIJON Cedex)
- **ISBA** Franche-Comté, **ENIL** Besançon – Mamirolle et **ENILBIO** Poligny (rue de Versailles, BP 70049, 39801 Poligny cedex 1)
- **RESEAU INNOVATION Franche-Comté** (Temis - 21A, rue Alain Savary 25000 BESANCON)
- **Bpifrance Franche-Comté** (Service Innovation régional - 17D, rue Alain Savary - 25000 Besançon - *Bpifrance, banque publique d'investissement est le rapprochement d'OSEO, de CDC Entreprises, de FSI et de FSI Régions*)
- **DRAAF Franche-Comté** – Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt dans le cadre du Plan National pour l'Alimentation

Avec le soutien de la Région Franche-Comté, à l'initiative du projet initial.

Article 3 : A qui s'adresse-t-il ?

- Tous les producteurs / groupements de producteurs agroalimentaires : industriel, agriculteur ou artisan
- Siège et site de production en Franche-Comté
- Produit lancé depuis le 1^{er} novembre 2012 (ou SIAL 2012) ou déjà existant mais ayant subi une amélioration notable après cette date ; abouti et commercialisé ou pouvant être mis sur le marché au plus tard en octobre 2014

Article 4 : Objectifs

Dans le cadre de la politique régionale de promotion des produits, des savoir-faire et des spécificités agro-alimentaires de qualité de la Franche-Comté, et dans le cadre du plan de communication de la marque collective régionale « Un peu beaucoup Franche-Comté », le CPPR et l'ensemble des partenaires associés à ce concours lancent le 2nd concours régional des produits agro-alimentaires innovants.

Ce concours a pour but de valoriser les produits innovants en matière de composition, packaging, goût, effets sur la santé, le bien-être, etc.

Les jurys seront particulièrement attentifs aux notions d'ancrage territorial, rupture avec l'existant, respect de l'environnement et intérêt social/santé.

En amont du SIAL France 2014, ce concours régional permet aux lauréats d'exposer leur(s) produit(s) récompensé(s) sur le stand franc-comtois (hall des Régions de France) pour présenter leur innovation pendant toute la durée du salon, et de bénéficier en parallèle d'une action de communication en Franche-Comté.

Objectifs :

- Promouvoir les nouveaux produits francs-comtois et contribuer à la valorisation des entreprises agroalimentaires des filières adhérentes du CPPR qui innove
- Soutenir et encourager l'innovation
- Mettre en avant les partenariats réussis entre entreprises des filières agroalimentaires et centres de compétences en Région
- Contribuer à la notoriété du dynamisme agroalimentaire régional

Ce concours vise à récompenser les initiatives innovantes dans le secteur agro-alimentaire en Franche-Comté.

Article 5 : Cahier des charges

Toute entreprise agro-alimentaire ayant mis au point un ou plusieurs produits nouveaux (qui n'existe pas encore sur le marché) ou notablement amélioré, lancé (commercialisé ou opérationnel) après le 1^{er} novembre 2012, peut concourir.

Le produit alimentaire présenté doit répondre à tous les critères du cahier des charges suivant, sans que la liste ait été établie dans un ordre croissant ou décroissant d'importance :

- Le produit alimentaire doit être à destination humaine et être destiné au marché au stade de la distribution de détail et/ou de la restauration hors domicile
- Le produit alimentaire doit présenter une innovation agroalimentaire - si tant est qu'elle ait une conséquence palpable sur le produit fini le différenciant des produits alimentaires existants sur le marché - peut résulter de la recette, la composition, le process technologique, l'emballage, le packaging, etc.
- L'innovation agro-alimentaire du produit doit s'inscrire dans l'une des thématiques suivantes : environnement (origine bio, à faible coût carbone, le caractère durable du mode de production des ingrédients, notamment conditions de productions économes en intrant, en eau, en énergie.. (à détailler par l'entreprise), des aspects permettant de réduire de gaspillage alimentaire, les emballages etc..) / ancrage territorial (matières premières locales, distribution en circuit-court,...) / nutrition, santé-bien-être d'un public ciblé : jeunes, seniors, populations à faibles revenus, etc. (composition, amélioration de la formulation, marketing permettant d'orienter les consommateurs vers des choix favorables à leur santé) / nouveaux modes d'alimentation comme le « snacking » par ex.
- Le produit alimentaire innovant doit être conforme aux réglementations en vigueur (procédé, additifs et ingrédients, emballage, étiquetage, publicité, allégations, sécurité des aliments...)

Une attention particulière sera portée par le jury à l'identité franc-comtoise du produit innovant, de part par exemple son histoire et/ou celle de l'entreprise, l'origine des ingrédients, le savoir-faire associé, l'originalité en terme d'innovation sur un produit « traditionnel », etc.

Principaux critères de sélection des produits :

- Lancement après octobre 2012 (*critère d'éligibilité incontournable*)
- Caractère innovant des produits
- Qualités sensorielles des produits
- Nouveau bénéfice apporté au consommateur (en général ou à une cible identifiée)

Attention : ne pourra concourir tout produit imitant de façon évidente un produit protégé par un signe d'identification de la qualité et de l'origine (IGP, AOC/AOP, Label Rouge...) sans en respecter le cahier des charges, ne bénéficiant donc pas lui-même de cette appellation ou identification.

Le produit alimentaire doit être présenté dans un premier temps au travers d'un petit descriptif technique explicatif par l'envoi de la fiche d'inscription dûment complétée (cf. ci-après). Il sera ensuite présenté oralement, visuellement et gustativement par son concepteur devant le jury (sur convocation).

Article 6 : Modalités de participation

Concours gratuit et sans obligation d'achat.

Dossier de candidature téléchargeable sur le site : www.unpeubeaucoupfranchecomte.fr

A retourner à :

Par courrier : Mme Marie BENEUX
Comité de Promotion des Produits Régionaux
4, rue Gabriel Plançon - 25044 Besançon Cedex – France
Ou par email : mbeneux@cpr-fr.com

Une entreprise peut proposer autant de produits qu'elle le désire.

- **Dépôt des dossiers** de candidature **avant le 15 juillet 2014**
- **Sélection** par un jury de professionnels : représentants des partenaires du concours, nutritionniste, chef cuisinier, journaliste spécialisé, acheteur, distributeur, expert en innovation... : **sept. 2014**
=> note prenant en compte la présentation orale du produit suivi d'une dégustation

En plus : « **Prix du consomm'acteur** » = vote du grand public sur www.unpeubeaucoupfranchecomte.fr

- Lauréat = celui qui a reçu le plus de votes
- Remise du prix sur le stand de promotion collective au salon « Talents Comtois et Saveurs d'ailleurs », à Besançon mi-novembre 2014
- Vote ouvert à toute personne majeure, dans la limite d'un vote par personne, entre le 1er et le 15 novembre 2014
- Participation automatique par validation du vote à un tirage au sort permettant de gagner un coffret garni de produits régionaux

Article 7 : Récompenses / communication

Les récompenses ont pour objectif de faciliter la diffusion, la communication du/des produit(s)

- ➔ **Mise en ligne** du concours sur le site du CPPR (www.unpeubeaucoupfranchecomte.fr) et sur le site de chacun des partenaires. Actualisation au fil des dépôts de candidature, résultats des différentes sélections, et affichage des lauréats (couples produit/entreprise) avec lien vers le site de l'entreprise
- ➔ **Cérémonie de remise des prix : sur le stand de la Franche-Comté au SIAL Paris (à Villepinte) entre le 19 et le 23 octobre 2014** avec présentation/dégustation des produits finalistes (et présentation des entreprises)
Y seront conviés toutes les entreprises participantes, l'ensemble des partenaires du concours, les personnalités et élus régionaux, la presse, ...
- ➔ **Promotion et médiatisation** du concours et de son (ses) lauréat(s) lors des manifestations auxquelles participe le CPPR en Franche-Comté, et notamment au SIAL France (19-23 oct. 2014 à Villepinte)
Pour les lauréats :
 - Présentation du/des produits gagnants en avant-première au SIAL 2014 à Villepinte avec exposition des produits dans une vitrine sur le stand Franche-Comté pour toute la durée du SIAL
 - Action de communication spécifique en région : mise à l'honneur aux Talents Comtois 2014
 - Retombées presse
 - Possibilité pour l'entreprise lauréate de citer, dans toute publication, la mention « Prix du Concours des Produits Agro-alimentaires Innovants de Franche-Comté 2014 »

Article 8 : Dépôt du règlement

Le présent règlement est déposé chez Maître Netillard, huissier de justice à Besançon.

Il peut être obtenu sur simple demande auprès du Comité de Promotion ou être téléchargé sur le site www.unpeubeaucoupfranchecomte.fr

Article 9 : Acceptation du présent règlement

La participation au Concours des Produits Agro-alimentaires Innovants de Franche-Comté implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement. Les lauréats acceptent par avance les récompenses qui ne feront l'objet d'aucun échange.

Les lauréats autorisent par avance les partenaires à publier leur nom, adresse et photographie, à réaliser tout document vidéo qu'ils peuvent 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 10 : 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.

Article 11 : Litige

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent concours font l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération du jury.

Article 12 : Confidentialité et communication sur les produits

La communication sur les produits innovants concourants s'effectue sur la base des informations recueillies dans la fiche de candidature SAUF MENTION CONTRAIRE DE L'ENTREPRISE. Ces informations seront diffusées à partir du 1^{er} août 2014 (présentation courte du produit) sur les sites web des organisateurs et début septembre à l'occasion de l'envoi d'invitations au SIAL et à la cérémonie de remise des prix. Ces informations peuvent aussi être communiquées auprès d'acheteurs dès octobre 2014 SAUF MENTION CONTRAIRE DE L'ENTREPRISE.



Pour plus de renseignements :

Mme Marie BENEUX | Chargée de Missions
COMITE DE PROMOTION DES PRODUITS REGIONAUX DE FRANCHE-COMTE
La City - 4 rue Gabriel Plançon - 25044 BESANCON CEDEX
Tél : 07.78.10.62.73 | Fax : 03.81.83.57.97 | Email : mbeneux@cppr-fc.com
Site internet : www.unpeubeaucoupfranche.comte.fr



Avec le soutien du



2nd Concours régional des produits agro-alimentaires innovants

FORMULAIRE D'INSCRIPTION 2014

Dénomination du produit :

Marque commerciale :

Date de mise sur le marché (entre nov. 2012 et oct. 2014) :

Type de produit :

- | | | | |
|---|---|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Epicerie salée | <input type="checkbox"/> Epicerie sucrée | <input type="checkbox"/> Plat cuisiné | |
| <input type="checkbox"/> Frais laitier | <input type="checkbox"/> Frais non laitier | <input type="checkbox"/> Surgelé salé | <input type="checkbox"/> Surgelé sucré |
| <input type="checkbox"/> Boisson alcoolisée | <input type="checkbox"/> boisson non alcoolisée | <input type="checkbox"/> vin | |

Type d'innovation : *(plusieurs réponses possibles)*

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Nouveau pour l'entreprise | <input type="checkbox"/> Nouveau pour le marché |
| <input type="checkbox"/> Extension de gamme | <input type="checkbox"/> Création d'une nouvelle gamme |
| <input type="checkbox"/> Nouvelle recette | <input type="checkbox"/> Nouvel emballage |
| <input type="checkbox"/> Nouveau process | <input type="checkbox"/> Nouveau circuit de commercialisation |
| <input type="checkbox"/> Nouvelle cible (précisez :)) | |
| <input type="checkbox"/> Autre : | |

Le plus de cette innovation produit :

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Atout nutritionnel | <input type="checkbox"/> Faible impact environnemental |
| <input type="checkbox"/> Ancrage territorial (matières premières locales, distribution en circuit-court,...) | |
| <input type="checkbox"/> Santé-bien-être d'un public ciblé (précisez :)) | |
| <input type="checkbox"/> Nouveaux modes d'alimentation (précisez :)) | |
| <input type="checkbox"/> Autre : | |

Marché de destination : GMS RHD BtoB vente directe
 Autre :

Date limite : DLC DLUO

T°C de conservation : Durée de conservation :

Description de l'innovation produit : origine du projet, procédés et techniques utilisés, avantages concurrentiels, etc. :

N'oubliez pas de joindre les visuels du produit (dans son emballage et prêt à consommer)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Entreprise présentant le produit :

Représentée par :

Fonction :

Adresse de production :

Code postal : Ville :

Téléphone : Fax :

Email :

Site Internet :

Nombre de produits présentés :

Exposant SIAL 2014 : oui non

J'accepte le règlement et reconnais en avoir pris connaissance (*règlement consultable et téléchargeable sur www.unpeubeaucoupfranchecomte.fr*)

Signature et cachet de l'entreprise :

IMPORTANT : N'oubliez pas de joindre les visuels du produit (dans son emballage et prêt à consommer)

Dossier à renvoyer avant le 15 juillet 2014 par courrier ou email :

CPPR – A l'attention de Mme BENEUX

« *Concours Innovation* »

La City - 4 rue Gabriel Plançon - 25044 BESANCON cedex

mbeneux@cpr-fr.com

