

DOSSIER D'INSCRIPTION

*A compléter et à retourner à
ARIA Bourgogne ou au GPPR*

1. L'entreprise

Nom :

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

N° TVA Intracommunautaire :

Code APE :

Adresse site Internet :

2. Représentant physique pour le concours MIAM 2017 !

Nom : Prénom :

Fonction :

Téléphone : Fax :

Email :

Nombre de produits, ou gamme de produits, présentés (dans la limite de 3) :

3. Innovation

Produit 1 :

Nom exact :

Date de mise en marché :

Type de produit :

- | | | | |
|---|---|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Epicerie salée | <input type="checkbox"/> Epicerie sucrée | <input type="checkbox"/> Plat cuisiné | <input type="checkbox"/> Surgelé sucré |
| <input type="checkbox"/> Frais laitier | <input type="checkbox"/> Frais non laitier | <input type="checkbox"/> Surgelé salé | <input type="checkbox"/> autre : précisez |
| <input type="checkbox"/> Boisson alcoolisée | <input type="checkbox"/> Boisson non alcoolisée | <input type="checkbox"/> Vin | |

Le produit /procédé a-t-il été déjà primé à d'autres concours ? Oui Non

Si Oui : Dans quelle phase avait-il été présenté ?

.....

Décrivez votre innovation **succinctement** (1 000 signes maximum espace et ponctuation compris) : *le texte doit être rédigé en français, dans un langage commercial. Il est destiné à être inséré dans le livret de présentation du concours, sur les sites internet et dans les différents documents de communication relatifs au concours*

.....

Produit 2 :

Nom exact :

Date de mise en marché :

Type de produit :

- | | | | |
|---|---|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Epicerie salée | <input type="checkbox"/> Epicerie sucrée | <input type="checkbox"/> Plat cuisiné | <input type="checkbox"/> Surgelé sucré |
| <input type="checkbox"/> Frais laitier | <input type="checkbox"/> Frais non laitier | <input type="checkbox"/> Surgelé salé | <input type="checkbox"/> autre : précisez |
| <input type="checkbox"/> Boisson alcoolisée | <input type="checkbox"/> Boisson non alcoolisée | <input type="checkbox"/> Vin | |

Le produit /procédé a-t-il été déjà primé à d'autres concours ? Oui Non

Si Oui : Dans quelle phase avait-il été présenté ?

.....

Décrivez votre innovation **succinctement** (1 000 signes maximum espace et ponctuation compris) : *le texte doit être rédigé en français, dans un langage commercial. Il est destiné à être inséré dans le livret de présentation du concours, sur les sites internet et dans les différents documents de communication relatifs au concours*

.....

.....

.....

.....

Produit 3 :

Nom exact :

Date de mise en marché :

Type de produit :

- | | | | |
|---|---|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Epicerie salée | <input type="checkbox"/> Epicerie sucrée | <input type="checkbox"/> Plat cuisiné | <input type="checkbox"/> Surgelé sucré |
| <input type="checkbox"/> Frais laitier | <input type="checkbox"/> Frais non laitier | <input type="checkbox"/> Surgelé salé | <input type="checkbox"/> autre : précisez |
| <input type="checkbox"/> Boisson alcoolisée | <input type="checkbox"/> Boisson non alcoolisée | <input type="checkbox"/> Vin | |

Le produit /procédé a-t-il été déjà primé à d'autres concours ? Oui Non

Si Oui : Dans quelle phase avait-il été présenté ?

.....

Décrivez votre innovation **succinctement** (1 000 signes maximum espace et ponctuation compris) : *le texte doit être rédigé en français, dans un langage commercial. Il est destiné à être inséré dans le livret de présentation du concours, sur les sites internet et dans les différents documents de communication relatifs au concours*

.....

.....

.....

.....

4. Equipe portant une démarche collective (non obligatoire)

Nom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Adresse site Internet :

Représentant

Nom : Prénom :

Fonction :

Téléphone : Fax :

Email :

5. Engagement

Je soussigné(e), (nom, prénom), :

- déclare avoir pris connaissance et accepté le règlement du concours MIAM 2017 ! ;
- m'engage, dans la création et la présentation du dossier sur lequel porte le concours MIAM 2017 !, à n'introduire aucune réminiscence susceptible de violer ou de porter atteinte aux droits de tiers et, si le dossier de l'équipe dont je fais partie est sélectionné par le Jury Technique, **à participer à la manifestation de remise des prix à la date et à l'heure indiquées par ARIA Bourgogne et GPPR;**
- **m'engage à fournir des échantillons et/ou produits inscrits au concours en quantité nécessaire pour tout événement promotionnel ;**
- autorise dès à présent ARIA Bourgogne et GPPR à publier mes coordonnées et tous visuels transmis, ainsi que toute prise de vue dans laquelle figurerait mon image, qui sera réalisée au cours du concours et de la manifestation de remise des prix.
- A régler la somme de 50€/produit présenté, correspondant aux frais d'inscription du concours

Tampon, date et signature :

DOSSIER TECHNIQUE

*A compléter pour chaque produit candidat et
à retourner à ARIA Bourgogne ou GPPR*

Nom exact de votre innovation en lice :

Type d'innovation : (plusieurs réponses possibles)

- Nouveauté pour le marché
- Extension de gamme
- Nouvelle recette
- Nouveau process
- Nouvelle cible. Précisez :
- Autre. Précisez :
- Création d'une nouvelle gamme
- Nouvel emballage
- Nouveau circuit de commercialisation

Le plus de cette innovation produit :

- Atout nutritionnel
- Faible impact environnemental
- Ancrage territorial (matières premières locales, distribution en circuit-court...)
- Santé Bien Etre d'un public ciblé. Précisez :
- Nouveau mode d'alimentation. Précisez :
- Démarche collective. Précisez :

Marché de destination :

- GMS
- RHD
- Vente directe
- Autre :

T°C de conservation : Durée de conservation :

Dites-nous en plus sur votre innovation ! Caractère innovant lié au produit lui-même, à sa composition, sa formulation, sa recette..., aux procédés et techniques utilisées, au conditionnement, au mode et durée de conservation, au mode d'utilisation par le consommateur, à la logistique de distribution, ses avantages concurrentiels...

.....

.....

.....



Par courrier ou mail

ARIA Bourgogne
MIAM 2017
4 Boulevard Docteur Jean Veillet
BP 46524
21065 Dijon Cedex
communication@ariabourgogne.fr

ou

GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS
REGIONAUX BFC
MIAM 2017
La City, 4 Rue Gabriel Plançon
25044 Besançon Cedex
mbeneux@cpr-fc.com



Dossier à renvoyer

VOS CONTACTS :

Vanessa BORDE, chargée de communication ARIA Bourgogne (Dijon)
Tél. : 03.80.70.27.24



Marie BENEUX, Directrice GPPR (Besançon)
Tél. : 03 81 54 71 89 ou 07 78 10 62 73



Concours d'innovation organisé grâce aux soutiens :

