

Concours régional des innovations alimentaires Bourgogne Franche- Comté

REGLEMENT 2017

Article 1 : Organisateurs du concours

- **L'ARIA Bourgogne (Association régionale des industries alimentaires)**, dont l'adresse administrative est à la Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne, 4 bd Dr Jean Veillet à Dijon (21)
- **Le comité GPPR (Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux de Bourgogne Franche-Comté, ex-CPPR)**, dont le siège est domicilié à Valparc, 12 rue de Franche-Comté, à Ecole-Valentin (25)

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)
- **RESEAU INNOVATION Franche-Comté** (Temis - 21A, rue Alain Savary 25000 BESANCON)
- **Bpifrance Franche-Comté** (banque publique d'investissement, Service Innovation régional - 17D, rue Alain Savary - 25000 Besançon)
- **DRAAF Franche-Comté** – Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt dans le cadre du Plan National pour l'Alimentation (Dijon et Besançon)
- **ARDIE Bourgogne** (64 Rue Sully – 21000 Dijon)
- **CCIR Bourgogne- Franche-Comté** (Place des Nations Unies – 21000 Dijon)
- **ENIL** Besançon – Mamirolle et **ENILBIO** Poligny (rue de Versailles, BP 70049, 39801 Poligny cedex 1)

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

Article 3 : Objet

Dans le cadre de la grande région, L'ARIA Bourgogne et le comité Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux BFC organisent pour la seconde année le concours régional des innovations alimentaires de Bourgogne Franche-Comté. Ce concours est gratuit.

Ce concours consiste à présenter une innovation agroalimentaire répondant au cahier des charges énoncé dans l'article 6.

Article 4 : Objectifs

Ce concours vise à récompenser les initiatives innovantes dans le secteur agroalimentaire en Bourgogne Franche-Comté. Il est valorisé par une action de communication spécifique mise en place au niveau national et régional.

Ses objectifs :

- Promouvoir les nouveaux produits de Bourgogne Franche-Comté et contribuer à la valorisation des entreprises agroalimentaires qui innovent et de leurs filières
- Soutenir et encourager l'innovation
- Mettre en avant les partenariats réussis entre entreprises et centres de compétences en Région
- Contribuer à la notoriété du dynamisme agroalimentaire régional

Article 5 : A qui s'adresse-t-il ?

Ce concours s'adresse à toutes les entreprises de l'industrie agroalimentaire, tous les producteurs/groupements de producteurs agroalimentaires (agriculteur ou artisan) et organismes du monde académique ayant une orientation produit, dont le siège et/ou le site de production sont en Bourgogne Franche-Comté.

Article 6 : Cahier des charges

L'innovation agroalimentaire, objet du concours, doit répondre à tous les critères du cahier des charges suivant, sans que la liste de ces critères ait été établie dans un ordre croissant ou décroissant d'importance.

L'innovation doit :

- Etre en vente depuis moins d'un an (au 01/01/2017) ou déjà commercialisée auparavant et ayant subi une innovation notable après cette date
- Etre mise en marché au plus tard le 15 octobre 2017
- Etre destinée au marché de la distribution et/ou de la restauration hors domicile
- Être innovante dans l'un ou plusieurs de ses éléments. L'innovation doit avoir une conséquence palpable sur le produit fini le différenciant des produits existants sur le marché. Cette innovation peut résulter en particulier du concept, et/ou de la technologie, et/ou de la formulation, et/ou de l'emballage, et/ou du packaging...
- 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 aux notions d'ancrage territorial, rupture avec l'existant, respect de l'environnement, intérêt social/santé ainsi qu'aux démarches collectives

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.

Article 7 : Modalités de participation

Chaque candidat peut proposer jusqu'à 3 produits (ou gamme de produits).

Les candidatures sont à adresser **AU PLUS TARD LE 31 aout 2017** à l'une des adresses suivantes :

ARIA Bourgogne
CONCOURS MIAM 2017
4 rue Docteur Jean Veillet – BP 46524 – 21065 DIJON Cedex
Par mail communication@ariabourgogne.fr

GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS REGIONAUX BFC
CONCOURS MIAM 2017
Valparc – 12 rue de Franche-Comté – 25480 ECOLE-VALENTIN
Ou par mail : contact@cpr-fc.com

Le dossier comprendra nécessairement les pièces suivantes :

Une fiche d'inscription (fournie) comportant une description de l'innovation : dénomination exacte du projet présenté, catégorie, date de mise en marché, description générale... + coordonnées de l'entreprise, désignation d'un contact et adresse e-mail où seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours

Un dossier technique comprenant :

1. Texte de présentation du projet, rédigé en français dans un langage commercial, 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 (1000 signes maximum – espace et ponctuation compris)
2. Une description de l'innovation qui en est à l'origine (caractère innovant lié au produit lui-même, à sa composition, sa formulation, sa recette...), des procédés et techniques utilisés, du conditionnement, du mode et de la durée de conservation, de l'emballage, de son mode d'utilisation par le consommateur et de sa logistique de distribution
3. Un règlement de 50 € HT (60€ TTC)/ produit, libellé à l'ordre de l'ARIA Bourgogne, correspondant aux frais d'inscription du concours
4. Vidéos et/ou a minima des photos de l'innovation finalisée
5. Deux échantillons de l'innovation finalisée, tel que décrit au dossier à fournir lors de la sélection

Tout dossier, non parvenu le 31 août 2017, ou incomplet ou non régulièrement constitué au regard des prescriptions du concours pour y participer, ne sera pas pris en compte par les organisateurs.

Les organisateurs ne peuvent prétendre à aucun droit de propriété intellectuelle ou industrielle sur le dossier remis ni sur les informations qui y sont contenues.

Article 8 : Les instances de sélection

Afin de procéder à la sélection des lauréats du concours, il est institué un Jury Technique composé de représentants de la profession : représentants des partenaires du concours, nutritionniste, chef cuisinier, journaliste spécialisé, acheteur, distributeur, expert en innovation...

Il a pour rôle de :

- réceptionner les dossiers,
- contrôler leur régularité au regard du règlement du concours,
- sélectionner, parmi les dossiers régulièrement remis ceux répondant aux critères du cahier des charges visé à l'article 6.

Le Jury Technique se réunira pour opérer une sélection. Il dressera alors un procès-verbal de :

- la liste des dossiers reçus,
- la liste des dossiers régulièrement reçus,
- la liste des dossiers sélectionnés par lui pour recevoir un prix MIAM 2017

Chaque membre du Jury Technique sera soumis au respect du principe d'impartialité inhérent au concours MIAM 2017.

Les décisions du Jury Technique sont souveraines et sans appel.

Les membres du Jury sont tenus par le secret des délibérations.

Les procès-verbaux établis par le Jury sont conservés à la Maison des industries alimentaires de Dijon.

Les informations confidentielles communiquées par les entreprises ne peuvent être ni divulguées, ni publiées sans leur autorisation expresse.

Article 9 : La sélection et les distinctions

Chaque dossier jugé recevable sera évalué par le jury technique grâce à une grille et à un système de notation. La réunion des membres du jury permettra d'harmoniser les différentes évaluations et d'opérer à la sélection finale. Le jury décernera un prix par catégorie d'innovation. Chaque candidat, dont le dossier aura fait l'objet d'un prix, se verra remettre un Trophée MIAM 2017. Le Jury aura en outre la possibilité d'attribuer un « coup de cœur du jury » qui fera l'objet d'un lot supplémentaire.

De plus, les produits candidats seront également soumis au vote du grand public. Les votes se feront en ligne sur le site www.produits-franche-comte.com, sur la page Facebook dédiée à l'événement et lors de manifestations grand public en région. Les votes sont ouverts à toute personne majeure, sans lien avec les candidats, dans la limite d'un vote par personne. Le produit lauréat est celui qui aura reçu le plus de votes. Il recevra alors le « prix du Consom'acteur ».

Chaque lauréat se verra remettre en plus 2 000 étiquettes « concours Miam 2017 ».

Article 10 : La remise des prix

La remise des prix du concours aura lieu à l'occasion de la Foire Internationale Gastronomique de Dijon (date à fixer entre le 1^{er} et 12 novembre 2017 - elle vous sera communiquée au plus tard le 30 sept 2017). Elle se déroulera en présence de la presse spécialisée et régionale, des élus régionaux et des partenaires du concours.

Article 11 : Valorisation du concours :

La promotion et la médiatisation du concours et de ses lauréats sera assurée lors des manifestations auxquelles participent les organisateurs :

- Au niveau national : Afterwork presse à Paris organisé par le GPPR et Bourgogne-Franche-Comté Tourisme le 26 octobre 2017 (valorisation de l'ensemble des produits engagés dans le concours), Salon International de l'Agriculture Paris 2018
- En région : Foire Internationale de la Gastronomie de Dijon (1-12 nov), Talents et Saveurs à Besançon (17 au 19 nov), Glorieuses de Louhans & événement presse organisé à cette occasion (déc.),...

Le concours sera mis en avant sur tous les supports de communication de l'ARIA Bourgogne et de Gastronomie et Promotion des produits régionaux BFC (réseaux sociaux, sites Internet, Lettre d'information trimestrielle, newsletter,...) avec relais d'information par les partenaires du concours. Des supports spécifiques seront créés.

La promotion pourra se faire sous forme de présentation dégustation. Les organisateurs se réservent le droit de solliciter les entreprises participantes pour la fourniture de ces produits en dégustation, avec information et retour en images et chiffres des opérations de promotion réalisées pour leur compte.

Article 12 : Promotion du concours par les lauréats

Le logo du concours « MIAM ! 2017 » ne peut être utilisé par les participants qu'aux seules fins indiquées dans le présent règlement. Toute communication commerciale, publicitaire ou autre faisant référence au présent concours devra préciser l'intitulé et la date exacts du concours, le titre attribué et la nature du produit ayant

justifié du prix.

Les participants non bénéficiaires d'un prix, alors même qu'ils auraient obtenu une distinction honorifique autre, ne peuvent pas faire état ou se prévaloir du concours à des fins commerciales ni publicitaires

Les étiquettes ne pourront être apposées que sur les produits lauréats répondant au présent cahier des charges. Toute autre utilisation est prohibée.

Article 13 : Dépôt du règlement

Le dépôt de ce règlement de concours a été effectué via le site internet : <http://www.reglementdejeu.com>

Le présent règlement du concours sera remis gracieusement à toute personne sur demande écrite adressée à l'ARIA Bourgogne ou Gastronomie et Promotion des produits régionaux BFC

Egalement disponible en téléchargement sur le site : www.produits-franchemonte.com

Le règlement du jeu est déposé à la SCP ACTA Etude de Maitres PIERSON Joseph – PIERSON Hervé et MEROT Alain société civile professionnelle titulaire d'un office d'huissier de justice domiciliée 15 rue de Sarre BP 15126 57074 METZ Cedex 3. Il peut être adressé à titre gratuit à toute personne qui en fait la demande auprès de la société organisatrice.

La société organisatrice se réserve le droit de prolonger, écourter, modifier ou annuler son opération à tout moment, notamment en cas de force majeure, sans qu'il puisse être prétendu à aucune indemnité par les participants. Le règlement modifié par avenant(s), sera déposé, le cas échéant à la SCP ACTA Etude de Maitres PIERSON Joseph – PIERSON Hervé et MEROT Alain société civile professionnelle titulaire d'un office d'huissier de justice domiciliée 15 rue de Sarre BP 15126 57074 METZ Cedex 3.

Article 14 : Acceptation du présent règlement

La participation au concours implique de plein droit l'acceptation pleine, entière et sans réserve, par les candidats, des dispositions 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 photographies de produit fournies avec le dossier de candidature, 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 15 : Modification du présent 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 et les sommes reçues par les organisateurs des participants au titre des frais du concours seront restituées sans délai et sans intérêt à l'entreprise.

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 16 : Litige

1. Loi applicable

Le présent Règlement est soumis à la loi française.

2. Juridiction compétente

Les difficultés d'interprétation ou d'application du présent règlement seront tranchées par les organisateurs. Si les parties ne parvenaient pas à trouver de solution amiable, il serait fait attribution de compétence au tribunal compétent de Dijon, quel que soit le domicile du défendeur, même en cas d'appel en garantie, de procédure en référé ou de pluralité de défendeurs.

Article 17 : 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 20 octobre 2017 (présentation courte du produit) sur les sites web et réseaux sociaux des organisateurs et à la cérémonie de remise des prix. Ces informations peuvent aussi être communiquées auprès d'acheteurs dès octobre 2017 SAUF MENTION CONTRAIRE DE L'ENTREPRISE.

Pour plus de renseignements :

GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS REGIONAUX BOURGOGNE FRANCHE-COMTE

Marie BENEUX / Helene VIENNET
Valparc, Bat E, 12 rue de Franche-Comté
25480 Ecole-Valentin
Tél : 03 81 54 71 65 / 07 78 10 62 73
Email : contact@cpfr-fc.com

ARIA BOURGOGNE

Vanessa BORDE
Maison des Industries Alimentaires de
Bourgogne, 4 bd Dr Jean Veillet
21000 Dijon
Tél : 03 80 70 27 27 / 06 11 43 94 14
Email : comunication@ariabourgogne.fr