

5^{ème} ÉDITION DU CONCOURS RÉGIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

QUAND LES ENTREPRISES FRANCIENNES FONT DE L'INNOVATION L'INCONTOURNABLE DE DEMAIN !

Terre agricole d'excellence, l'Ile-de-France est un vivier d'entreprises alimentaires innovantes !

Leurs objectifs: proposer des produits de qualité, de proximité, adaptés aux nouveaux modes de consommation. Cela mérite d'être valorisé !

Afin de promouvoir ces initiatives, le CERVIA Paris Ile-de-France lance la **5ème édition du Concours Régional de l'Innovation Alimentaire**. Ce dernier a pour but de valoriser les produits ou concepts développés par les entreprises alimentaires franciliennes dynamiques et novatrices et de les récompenser à travers 4 prix. Un véritable condensé d'inventivité !



Petit tour d'horizon des modalités du concours.

4 PRIX ADAPTÉS AUX TENDANCES DE CONSOMMATION ACTUELLES

Parce que l'innovation peut prendre des aspects multiples, le CERVIA a souhaité récompenser une Ile-de-France novatrice à travers 4 prix. Dans le sillon de la démarche collective Mangeons Local en Ile-de-France, ces prix s'attachent d'une part à valoriser et **remettre au goût du jour le patrimoine francilien**, et d'autre part, à détecter les **nouvelles tendances** et les faire émerger :



PRIX CONCEPT

Récompense les innovations concernant les nouveaux concepts : comme par exemple les innovations en matière d'agriculture urbaine, de street food, de nouveaux canaux de distribution...

PRIX PATRIMOINE FRANCILIEN

Récompense les innovations qui s'ancrent dans le patrimoine alimentaire d'Ile-de-France : produits issus de la transformation agricole, recettes traditionnelles retravaillées, utilisation de produits franciliens emblématiques...

PRIX PRÉT À MANGER - PRATICITÉ - DESIGN

Récompense les innovations packaging, les produits snacking, nomades, présentant une facilité de préparation ou de conservation : écoconception, réduction d'emballage...

PRIX ART CULINAIRE - GASTRONOMIE

Récompense les innovations liées à des recettes nouvelles (l'utilisation d'ingrédients franciliens est un plus indéniable).

QUI PEUT PARTICIPER ?

Le concours valorise l'ensemble des **professionnels de l'alimentaire** : restaurateurs, agriculteurs, artisans ou entreprises agroalimentaires.

Certains critères sont cependant obligatoires, en cohérence avec les chartes développées par le CERVIA. Les restaurateurs doivent pratiquer une cuisine «fait maison» et utiliser des produits locaux. Les entreprises alimentaires, elles, doivent avoir leur site de production situé en Ile-de-France et un statut répondant à la définition européenne d'une PME / TPE.



LES RÉCOMPENSES —

Les lauréats du concours bénéficieront d'un **accompagnement tant au niveau marketing que technique** dans le but de faciliter la commercialisation, le développement et la promotion de leur produit ou concept innovant.

En plus d'un suivi régulier, une exposition privilégiée leur sera réservée sur le pavillon Ile-de-France du SIAL 2016, ainsi qu'une inscription au concours SIAL Innovation.



À PROPOS DU CERVIA

Le CERVIA Paris Ile-de-France est un organisme, associé à l'action publique régionale, dédié au soutien, à l'accompagnement et au développement économique des entreprises agricoles et alimentaires franciliennes, ainsi qu'à la valorisation des métiers, des filières et des territoires.



CERVIA Paris Île-de-France
43 boulevard Haussmann
75009 PARIS
info@cervia.fr
01 55 34 37 00
mangeonslocal-en-idf.com

— UNE SÉLECTION POINTUE

Afin de permettre une sélection rigoureuse des dossiers, l'ensemble des métiers de l'alimentaire est représenté dans le jury. Il se compose d'un Président et de 10 experts : représentants de circuits de distribution, chefs cuisiniers, critiques gastronomiques, spécialiste en recherche et développement, professionnels du développement durable et de l'éco innovation.

Après une étude approfondie de chaque dossier, les finalistes et lauréats sont désignés en mai 2016.

— LES DATES À RETENIR

VENDREDI 29 AVRIL 2016

Date limite de dépôt des dossiers de participation

MAI 2016

Sélection des finalistes et lauréats par le Jury

JUIN 2016

Organisation de la grande finale et remise des prix en présence du public

16-20 OCTOBRE 2016

Présentation des lauréats sur le stand prestige

Ile-de-France au SIAL



CONTACT PRESSE - VFC Relations Publics

14 rue Carnot
92 309 Levallois-Perret Cedex
Agathe Cros – 01 47 57 79 01 – acros@vfcrp.fr
Valérie Langlois – 01 47 57 83 55 - vlanglois@vfcrp.fr
vfcrp.fr