

RÈGLEMENT INTÉRIEUR DU CONCOURS RÉGIONAL ALIM'ACTEURS 2025



"LES BONNES PRATIQUES DES ENTREPRISES ALIMENTAIRES"

Article 1 - Objet du Concours

L'AREA Centre-Val de Loire organise un concours intitulé "Les Bonnes Pratiques des Entreprises Alimentaires", visant à récompenser les initiatives remarquables des entreprises du secteur alimentaire dans quatre catégories distinctes :

Innovation Produit et Recettes

- Description : Cette catégorie récompense les entreprises ayant développé des produits alimentaires ou des recettes innovants, qu'il s'agisse de nouveaux formats, de compositions répondant aux attentes des consommateurs (nutrition, praticité, durabilité), ou d'améliorations significatives sur des produits existants.
- Critères d'évaluation :
 - Originalité du produit ou de la recette.
 - Valeur ajoutée pour les consommateurs (santé, praticité, expérience gustative).
 - Respect des normes environnementales ou certifications (bio, labels de qualité, etc.).

Engagement en Développement Durable

- Description : Cette catégorie récompense les initiatives en faveur de l'environnement, qu'il s'agisse de réduire les émissions de CO₂, d'optimiser l'utilisation des ressources naturelles (eau, énergie) ou de réduire les déchets grâce à des pratiques éco-responsables.
- Critères d'évaluation :
 - Mise en œuvre de pratiques durables au niveau des achats dans la production ou la logistique.
 - Réduction de l'empreinte écologique de l'entreprise.
 - Innovations dans les emballages ou les circuits de distribution (recyclabilité, réduction des plastiques, etc.).

Sécurité et Qualité des Produits

- Description : Cette catégorie récompense les entreprises qui se démarquent par des démarches rigoureuses en matière de sécurité sanitaire et de qualité des produits, garantissant la satisfaction et la confiance des consommateurs. Cela inclut les certifications obtenues, les audits internes, et les démarches d'amélioration continue.
- Critères d'évaluation :
 - Mesures et innovations pour garantir la sécurité alimentaire (traçabilité, contrôles, formations).
 - Gestion proactive des risques sanitaires.
 - Approche qualité intégrée tout au long de la chaîne de production.

Dynamique à l'Export et Rayonnement International

- Description : Cette catégorie met à l'honneur les entreprises alimentaires qui se distinguent par leur stratégie de développement à l'international, qu'il s'agisse de conquérir de nouveaux marchés, d'adapter leurs produits aux attentes des consommateurs étrangers, ou de valoriser l'excellence française à l'étranger.
- Critères d'évaluation :
 - Croissance du chiffre d'affaires à l'export.
 - Capacité à s'adapter aux spécificités des marchés ciblés (normes, goûts, emballages, etc.).
 - Stratégie de pénétration de nouveaux marchés (partenariats, salons internationaux, certifications adaptées).
 - Impact positif sur l'image de la gastronomie et de l'industrie alimentaire française à l'étranger.

Ce concours a pour objectif de valoriser les actions et stratégies mises en place par les entreprises pour améliorer leur performance, leur impact environnemental et sociétal, et leur développement à l'international.

Article 2 - Conditions de Participation

Le concours est ouvert à toutes les entreprises du secteur alimentaire adhérente à l'AREA Centre – Val de Loire, quelle que soit leur taille. La participation est gratuite. Chaque entreprise peut candidater dans une ou plusieurs catégories, à condition de fournir un dossier de candidature distinct pour chacune.

Article 3 - Modalités d'Inscription

Les entreprises souhaitant participer doivent remplir un dossier de candidature disponible sur le site de l'AREA Centre-Val de Loire ou transmis sur demande. Les dossiers doivent être envoyés avant la date limite indiquée sur l'appel à candidatures, accompagnés des pièces justificatives requises.

Article 4 - Critères de Sélection

Les dossiers seront évalués sur la base des critères suivants :

- Innovation et originalité du projet ou de la pratique mise en place.
- Impact mesurable sur l'entreprise, ses collaborateurs, ses clients ou son environnement.
- Pérennité et reproductibilité des initiatives.
- Adéquation aux enjeux actuels du secteur alimentaire.

Le jury se réserve le droit de ne pas attribuer de prix dans une catégorie si aucun dossier ne répond aux attentes minimales.

Article 5 - Composition du Jury

Le jury est composé de professionnels du secteur agroalimentaire, de représentants institutionnels et de partenaires spécialisés.

Les décisions du jury sont souveraines et ne peuvent faire l'objet d'aucune contestation.

Article 6 - Déroulement du Concours

Réception des candidatures : avant le 31 mars 2025 minuit.

Étude des dossiers par le jury : évaluation sur la base des critères définis.

Annonce des finalistes : les entreprises présélectionnées seront informées par téléphone ou mail.

Cérémonie de remise des prix : les lauréats seront dévoilés lors de la Soirée de Gala des entreprises alimentaires du Centre – Val de Loire, le 5 juin 2025 à Blois, à partir de 18h.

Article 7 – Dotations

Chaque bonne pratique lauréate se verra offrir un court clip vidéo.

Article 8 - Engagement des Participants

Les entreprises participantes autorisent l'AREA Centre-Val de Loire à utiliser leur nom, leur image et leur projet à des fins de communication autour du concours.

Les informations fournies dans les dossiers de candidature restent confidentielles et ne seront utilisées que dans le cadre du concours.

Article 9 - Acceptation du Règlement

La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement. Toute fraude ou tentative de fraude entraînera l'exclusion immédiate du concours.

Article 10 - Modifications et Annulation

L'AREA Centre-Val de Loire se réserve le droit de modifier le présent règlement ou d'annuler le concours en cas de force majeure sans que sa responsabilité ne puisse être engagée.

Fait à Orléans, le 29 janvier 2025
L'AREA Centre-Val de Loire