

Serez-vous le  
lauréat 2016 ?



14<sup>ème</sup> édition  
**CONCOURS NATIONAL**  
PRIX GOÛT ET SANTÉ DES ARTISANS

**Dossier de candidature 2016**

## IDENTITÉ DU CANDIDAT

ENSEIGNE COMMERCIALE : .....

### Si le candidat est une personne physique

Nom : ..... Prénom : .....

Date de naissance : ..... / ..... / .....

### Si le candidat est une société

Nom de la société : ..... N° Siren : .....

Statut :  SARL  SA  EIRL  autre : .....

Représentant Légal :

Nom : ..... Prénom : .....

Date de naissance : ..... / ..... / .....

Qualité :  directeur général  gérant  autre : .....

## RÉFÉRENCES DU CANDIDAT

N° d'inscription au répertoire des métiers (Joindre le formulaire D1 à obtenir auprès de votre CMA par courriel, téléphone ou courrier) :  
.....

Ressortissant de la Chambre de métiers et de l'artisanat du département de : .....

Parrainage (facultatif) Joindre le courrier

Votre Chambre de métiers et de l'artisanat

Votre organisation professionnelle

Un membre du Club des Lauréats du Prix Goût et Santé

Autre : .....

## COORDONNÉES DU CANDIDAT

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone : ..... Télécopie : .....

Email : ..... Site internet : .....

## ACTIVITÉ DU CANDIDAT

Année de création : ..... Nombre de salariés : .....

Activité principale : ..... Nombre d'apprentis : .....

## IDENTITÉ DU CRÉATEUR

Le créateur de la recette est le candidat lui-même  
(ou le représentant légal du candidat s'il s'agit d'une société)

Le créateur de la recette est un salarié du candidat

dans ce cas, merci de préciser :

nom du salarié : .....

prénom du salarié : .....

adresse du salarié : .....

date de début de son contrat de travail au sein de l'entreprise : .....

**NB : si le créateur de la recette est un salarié, il doit également signer le dossier de candidature en dernière page.**

## INFORMATIONS CONCERNANT LE CRÉATEUR

Parcours professionnel (exposé succinct des différentes étapes de la vie professionnelle)

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

Diplômes, titres professionnels et qualifications obtenus

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

Prix et labels obtenus

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

### IMPORTANT

- En complément du dossier entièrement rempli, le candidat peut le cas échéant annexer tous documents susceptibles d'éclairer le jury (articles de presse, attestation de label ou de prix, test, analyses, notices techniques ...)
- La qualité de présentation des dossiers est un des éléments de la notation du jury et les candidats doivent y veiller.

**NOM DE LA RECETTE :** .....

Présentation sommaire : .....

Liste des aliments et des ingrédients utilisés : .....

Quels sont les aliments ou ingrédients utilisés ou incorporés pour leur apport bénéfique en matière de bien-être et de santé ? Quel est le bénéfice recherché ? .....

Avez-vous recherché des combinaisons entre aliments et ingrédients ? Quel est le bénéfice recherché ? .....

La recette est-elle innovante ? Si oui, pourquoi ? .....

Quels sont les aliments (boisson, plat...) à conseiller pour déguster avec la recette ? .....

Quelle communication est envisagée auprès des consommateurs sur cette recette et ses avantages santé ? .....

Quel est le prix de revient de la préparation, ramenée à la portion pour un consommateur, telle qu'elle sera présentée au jury ? .....

Comment avez-vous eu connaissance de notre concours « Prix Goût et Santé » ? .....

**Signature du candidat** (précédée de la phrase : « Je reconnais accepter le règlement ci-joint »)

Date : ...../...../.....

**Si le créateur de la recette est un salarié du candidat :**  
signature du salarié (précédée de la phrase : « Je reconnais accepter le règlement ci-joint »)

Date : ...../...../.....

## INSCRIPTION

- Le dossier d'inscription est à retourner avant le **30 avril 2016** à :  
MAAF Assurances  
Prix « Goût et Santé »  
Communication externe  
Chauray - 79036 NIORT Cedex 9
- Contact : 05 49 34 35 04  
concours.prix\_gout\_sante@maaf.fr

# RÈGLEMENT DU CONCOURS 2016 PRIX GOÛT ET SANTÉ

**Le présent règlement s'applique aux candidats participant à la 14<sup>ème</sup> édition du concours national « Prix Goût et Santé » organisé, en 2016, par MAAF Assurances.**

## ARTICLE 1 – ORGANISATION DU CONCOURS

MAAF Assurances, Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables, entreprise régie par le code des assurances (RCS Niort 781 423 280) dont le siège social est situé à Chaban - 79180 CHAURAY, organise au cours de l'année 2016, un concours national, sans droit d'inscription, sur le thème « Goût et Santé ».

### 1-1 Objectif du concours

Ce concours a pour objectif de :

- mettre en avant des produits et des préparations innovants qui contribuent à l'équilibre alimentaire et dont le contenu nutritionnel et les qualités gustatives favorisent le bien-être,
- valoriser les artisans des métiers de bouche qui s'engagent dans une démarche prenant en compte l'intérêt nutritionnel de leurs produits,
- contribuer à favoriser de la part du consommateur un réflexe visant à privilégier dans ses achats des produits savoureux synonymes de plaisir, mais qui maintiennent et contribuent à l'amélioration de la santé.

### 1-2 Informations relatives au concours

Le concours sera porté à la connaissance des professionnels et du public par voie de presse, par affichage, et par information diffusée auprès des organismes professionnels liés à l'artisanat ainsi que sur le site Internet [www.maaf.fr](http://www.maaf.fr) (rubrique « Professionnels et Entreprises »).

Chaque candidat pourra obtenir gratuitement, en écrivant à MAAF Assurances (MAAF Assurances - « Prix Goût et Santé » Communication externe - Chauray 79036 NIORT Cedex 9), un dossier de candidature, incluant le texte du règlement et un questionnaire à compléter.

Le règlement complet des opérations est également adressé, à titre gratuit (frais de timbres remboursés sur demande), à toute personne qui en fait la demande en écrivant à MAAF Assurances, à l'adresse ci-dessus. Il ne sera pas envoyé ni remis de documents supplémentaires.

## ARTICLE 2 – CANDIDATS

Ce concours est réservé aux artisans (personnes physiques ou sociétés) remplissant cumulativement les 3 conditions suivantes :

- exercer en France (Métropole et DOM-TOM) un métier dans le secteur de l'alimentaire,
- être inscrit au Répertoire des Métiers auprès d'une Chambre de Métiers et de l'Artisanat,
- avoir mis en œuvre, dans le choix des composants de ses produits et dans leur processus de fabrication, une démarche visant à supprimer ou atténuer des facteurs de risque (sucre, graisses saturées, sel, agents favorisant le cholestérol, l'hypertension, le diabète, ou d'autres pathologies) ; ou inversement, cherchant à mettre en valeur des ingrédients (ou leurs substances) prévenant certaines maladies ou assurant une meilleure qualité de vie tout en maintenant un niveau élevé de qualité nutritionnelle et gustative.

Sont concernés par ce concours les métiers de l'alimentation référencés par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat, et notamment :

- Bouchers, bouchers charcutiers,
- Charcutiers, charcutiers traiteurs,
- Traiteurs,
- Tripiers,
- Poissonniers,
- Boulangers,
- Crémiers fromagers,
- Fromagers,
- Pâtisseries, boulangers pâtisseries,
- Confiseurs,
- Chocolatiers,
- Glaciers,
- Crêpiers.

Les artisans ayant participé aux treize premières éditions pourront se porter à nouveau candidats pour cette 14<sup>ème</sup> édition, sous réserve de proposer une nouvelle création. Leur pré sélection sera en outre soumise à la limite énoncée à l'article 5.

## ARTICLE 3 – RECETTE

### 3-1 Critères

Chaque candidat doit proposer une recette répondant aux critères et objectifs définis aux articles 1 et 2 et correspondant à un seul produit ou à une famille homogène de produits.

### 3-2 Créateur

Le candidat pourra concourir :

- soit pour une recette qu'il a créée lui-même,
- soit pour une recette créée par un de ses salariés, sous réserve de l'accord de ce dernier.

## ARTICLE 4 – INSCRIPTION AU CONCOURS

Pour participer au concours, les candidats doivent avoir rempli en totalité le dossier de candidature en indiquant :

- les références du candidat et le cas échéant du salarié créateur de la recette,
- les composants et le processus de fabrication de la création proposée,
- un extrait d'immatriculation au répertoire des métiers datant de moins de 3 mois à la date de réception du dossier d'inscription.

et en y annexant le cas échéant tout document susceptible d'éclairer le jury (articles de presse, attestations de labels ou de prix, tests, analyses, notices techniques...) et le signer. Dans l'hypothèse où la recette serait créée par un salarié du candidat, ce salarié devra également signer le dossier.

Les candidats pourront être parrainés par un organisme œuvrant au service de l'Artisanat (Chambre de Métiers et de l'Artisanat, organisation professionnelle...) ou par un membre du Club des Lauréats du Prix Goût et Santé ; une lettre d'attestation du parrain devra alors être jointe au dossier.

Les dossiers doivent être envoyés, par envoi recommandé avec accusé de réception, à MAAF Assurances (adresse ci-dessus), impérativement avant le **30 avril 2016** minuit, le cachet de la poste faisant foi. Les dossiers incomplets ou illisibles seront éliminés.

Les dossiers des candidats leur seront restitués sur simple demande écrite au plus tard dans les deux mois suivant la remise du Prix.

Au-delà de cette date, les dossiers non réclamés seront détruits. MAAF Assurances se réserve toutefois le droit de conserver un double du dossier de chaque candidat.

MAAF Assurances et les membres du jury s'engagent à respecter la confidentialité des créations ainsi proposées par les candidats (composition et processus de fabrication) et s'interdisent toute exploitation directe des dites créations.

## ARTICLE 5 – SÉLECTION DES CANDIDATS FINALISTES

Le dossier de chaque candidat sera examiné, en juin 2016, par un pré jury composé de 3 à 5 membres du jury définitif (dont le président du jury), afin de vérifier la conformité et la complétude de son contenu par rapport au présent règlement.

Le pré jury sélectionnera un maximum de 8 candidats finalistes, étant précisé que, parmi ces 8 finalistes, le pré jury ne sélectionnera, au maximum, qu'un seul finaliste ayant déjà été lauréat lors des trois éditions précédentes du présent concours.

Une note de synthèse de chaque dossier sera remis au jury, composé de 8 à 15 membres et notamment de :

- représentants de la presse spécialisée,
- représentants du monde de la santé,
- représentants du monde de l'artisanat,
- représentants des métiers de l'alimentaire,
- représentants de MAAF Assurances.

Tous les candidats finalistes seront informés de leur sélection par courrier et recevront, pour leur participation à la finale un chèque d'un montant de 600 € (SIX CENTS EUROS). **Dans l'hypothèse où le candidat a déclaré que la recette présentée a été créée par son salarié (ce dernier ayant signé le dossier), le chèque sera libellé à l'ordre de ce salarié.**

MAAF Assurances se réserve le droit de procéder, avant fin juillet 2016, à une sélection complémentaire, selon les mêmes critères que ceux de la sélection initiale, dans le respect de la limite maximale de 8 candidats finalistes, fixée au présent article en cas de :

- 1 - Défaillance du candidat et/ou le cas échéant du salarié du candidat ayant créé la recette (maladie, décès, retrait de candidature...),
- 2 - Elimination d'un candidat sélectionné par MAAF Assurances pour non respect de tout ou partie des conditions de l'article 2,
- 3 - Départ du salarié ayant créé la recette, de l'entreprise candidate, quelle que soit la cause de ce départ.

## ARTICLE 6 – FINALE

La finale du concours « Prix Goût et Santé », qui aura lieu en septembre/octobre 2016 à Paris départagera les candidats finalistes dont les dossiers auront été sélectionnés par le pré jury conformément à l'article 5.

Cette manifestation se tiendra en présence des membres du jury, et réunira les finalistes, qui y présenteront leur création, exposeront la démarche qu'ils ont suivie pour élaborer leur produit et, enfin, feront déguster leur composition au jury. Cette présentation devra être assurée par le candidat lui-même (par son représentant légal s'il s'agit d'une société) ; si la recette a été créée par le salarié du candidat c'est ce salarié qui présentera sa recette.

Lors de cette présentation, le candidat ou le salarié interviendra seul sans l'assistance d'aucune personne quelle qu'elle soit et devra aider le jury dans son choix en :

- 1) Déclinant les aliments et les ingrédients utilisés,
- 2) Précisant l'intérêt de ceux pour lesquels un apport santé est recherché,
- 3) Précisant si des combinaisons entre ingrédients ou aliments ont été recherchées, quel est leur intérêt en matière de bien-être et en quoi ce produit est innovant.

En outre, le fait que le produit présenté ait un effet bénéfique répondant à une carence avérée soit de la population française soit de groupes de personnes (enfants, seniors, femmes enceintes etc...) ou rejoignant les préoccupations de santé publique pourra être pris en compte par le jury.

Le jury tiendra également compte dans ses choix, du prix de revient du produit, pour une portion, et de son accessibilité au plus grand nombre de consommateurs.

A l'issue de cette manifestation, le jury désignera (avec voix prépondérante de son président en cas d'égalité des votes) trois lauréats en précisant lequel remportera le 1<sup>er</sup> prix, le 2<sup>ème</sup> prix et le 3<sup>ème</sup> prix.

Les trois lauréats se verront remettre lors de la manifestation, le diplôme « Lauréat du Prix National Goût et Santé MAAF Assurances » ainsi qu'un chèque :

- Pour le 1<sup>er</sup> prix de 10 000 € (Dix mille euros),
- Pour le 2<sup>ème</sup> prix de 7 500 € (Sept mille cinq cents euros),
- Pour le 3<sup>ème</sup> prix de 5 000 € (Cinq mille euros).

**Dans l'hypothèse où le prix est attribué à un candidat ayant déclaré que la recette présentée a été créée par son salarié (ce dernier ayant signé le dossier), le chèque sera libellé à l'ordre de ce salarié.**

En outre, le Jury se réserve le droit de désigner également un « Prix Spécial du Jury ».

Le cas échéant, le « Prix Spécial du Jury » se verra remettre le Diplôme « Prix Spécial du Jury Prix Goût et Santé 2016 de MAAF Assurances » ainsi qu'un chèque d'un montant de 2 500 euros (Deux mille cinq cent euros).

Chaque finaliste (à l'exception des trois lauréats et le cas échéant du « Prix Spécial du Jury ») se verra remettre le diplôme « Finaliste du Prix National Goût et Santé MAAF Assurances ».

## ARTICLE 7 – COMMUNICATIONS RELATIVES AUX RÉSULTATS DU CONCOURS

### 7-1 Communication relative aux finalistes

Un communiqué de presse, mettant en valeur la sélection de chaque candidat pour la finale du concours, sera rédigé par MAAF Assurances puis, après vérification auprès du candidat concerné, de l'exactitude des informations y figurant, sera diffusé par MAAF Assurances dans le(s) titre(s) de presse régionale de son choix, dans la zone où se situe le candidat. Dans l'hypothèse où la recette a été créée par un salarié du candidat, le Communiqué de Presse y fera expressément référence.

### 7-2 Communication relative aux lauréats

Un communiqué de presse, mettant en valeur le Prix obtenu par les 3 candidats lauréats et le cas échéant le « Prix Spécial du Jury » (faisant le cas échéant mention du salarié ayant créé la recette), et visant à développer la notoriété des lauréats sera rédigé par MAAF Assurances puis, après vérification auprès de chaque lauréat de l'exactitude des informations le concernant, sera diffusé par MAAF Assurances dans le(s) titres(s) de Presse Régionale de son choix, ainsi qu'auprès des Présidents des Chambres de Métiers et de l'Artisanat et des Présidents des Confédérations du secteur alimentaire.

### 7-3 Communication faite par les lauréats

Les lauréats s'engagent dans les 12 mois suivant la remise du Prix, à faire référence au Prix qu'ils ont obtenu, dans leurs différentes actions de communication relatives au produit primé, en utilisant la mention « Lauréat Prix Goût et Santé 2016 de MAAF Assurances », ou « Prix Spécial du Jury Prix Goût et Santé 2016 de MAAF Assurances » à l'exclusion de toute autre.

Les marques et logo « Prix Goût et Santé » et « MAAF Assurances » étant des marques déposées, leur utilisation sous quelque forme et sur quelque support que ce soit, devra être préalablement soumise pour accord à MAAF Assurances.

Les lauréats s'engagent également à participer aux actions de relations presse et/ou de relations publiques que MAAF Assurances pourra décider de mener au cours de ces 12 mois.

## ARTICLE 8 - DISPOSITIONS FINALES

Les candidats et le cas échéant leur salarié déclarent avoir pris connaissance du présent règlement.

Les délibérations du pré jury et du jury sont strictement confidentielles.

Le règlement est déposé auprès de la SCP MARCHAND-LAFON-DESMOULINS, Huissiers de Justice Associés - BP 97 - 156 avenue de Paris - 79004 NIORT Cedex.

Le simple fait de participer au concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement et des consignes figurant sur les documents, ainsi que l'arbitrage de MAAF Assurances, qui tranchera, dans le respect des lois, toute question relative à l'application et/ou l'interprétation du présent règlement et de toute question non tranchée par ce règlement.

## ARTICLE 9 – DISPOSITIONS LOI INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

Loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 : Le candidat et le cas échéant le salarié créateur de la recette disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur les informations le concernant ; ces informations sont destinées à MAAF Assurances, responsable du traitement, à des fins de prise en compte de la participation au présent concours, d'analyse et d'exploitation commerciale ; elles pourront être transmises aux entités du Groupe Mutuel MAAF et aux partenaires contractuellement liés. Le candidat et le cas échéant son salarié disposent du droit de s'opposer à ce que ces données fassent l'objet d'un traitement à des fins de prospection ou soient transmises à des tiers. S'ils souhaitent exercer leurs droits ou obtenir des informations complémentaires, il leur suffit d'écrire à MAAF Assurances, Coordination Informatique et Libertés - Chauray -79036 Niort Cedex 9 ou d'adresser un email à [coordinateur.cnil@maaf.fr](mailto:coordinateur.cnil@maaf.fr)

