

MIEUX
MANGER
AU CINÉ


Introduction

Des cantines scolaires à la grande distribution en passant par les restaurants d'entreprise ou dédiés à la gastronomie, il n'est plus guère d'endroits en France où la question du manger sain tout en préservant la planète ne fait pas l'objet d'une attention particulière. Aujourd'hui, les salles de cinéma, qui ont su traverser plusieurs révolutions technologiques ont bien compris que leurs prochaines innovations passeraient par de nouveaux services, notamment par une petite offre de restauration dans leurs salles. Certaines ont pu se doter d'un restaurant, mais nombre d'entre elles n'ont ni d'espaces dédiés, ni les compétences pour proposer des produits sains et gourmands à leurs spectateurs, toujours plus soucieux de la qualité de leur alimentation.

Force est pourtant de constater quand l'on pénètre dans l'une des 2.040 salles de cinéma (plus de 5.000 écrans) qui font le dynamisme et la diversité de cet art dans notre pays, que si l'esprit des spectateurs est soigné, l'offre de confiserie ne présente quasi exclusivement que des produits souvent trop gras ou trop sucrés dont on sait désormais qu'ils peuvent nuire à notre santé tout en faisant, pour la plupart, peu de cas de la transition écologique en cours. A l'heure où l'industrie du cinéma s'interroge sur les innovations à mettre en oeuvre afin de lutter contre la captation du public par les plateformes de streaming, leur conversion vers une alimentation durable et saine, est une marche supplémentaire en direction d'un public de plus en plus soucieux de sa santé et de l'avenir de la planète.

« Manger mieux au cinéma » est une association composée de personnalités du monde cinématographique, artistique et culinaire, mais aussi du développement durable, destinée à faire le lien

entre culture et alimentation. Cet espace d'échanges a permis durant la pandémie de mener une réflexion sur les actions à mener afin de repenser l'offre culinaire dans les cinémas et autres lieux culturels.

Le concours « Mieux manger au ciné » est la première action de l'association. Il vise à changer l'offre alimentaire des cinémas, stimuler la créativité autour de produits originaux en encourageant des entreprises innovantes à inventer une alimentation saine, goûteuse et sensible aux problématiques de la transition écologique, adaptée à sa consommation au cinéma. L'offre sera étendue dans un deuxième temps à des lieux de spectacles et de festivals.

La période actuelle nous semble particulièrement pertinente pour lancer ce projet. En effet, les chefs ont dû imaginer de nouvelles propositions de restauration, plus légères et à emporter. Certaines salles, lieux familiers de proximité, ont fait preuve de solidarité comme « les 400 coups » à Angers et ont ouvert leur hall d'entrée à des maraichers locaux. Seules ou à plusieurs, les salles de cinéma doivent se réinventer, tenter de nouvelles aventures, engager de nouveaux partenariats et jeter les bases d'une nouvelle relation avec leur public.

MIEUX MANGER AU CINÉ

L'association

Objectifs

a) Constituer un lieu d'échanges et de discussions entre personnalités issues du monde culturel et artistique, de l'écologie et du développement durable, ainsi que de la restauration, portant sur une offre alimentaire de qualité dans les cinémas et autres lieux culturels ou festivals liés aux images fixes et animées ;

b) Etre force de propositions et de projets permettant des offres culinaires spécifiques et nouvelles via concours, appels d'offres et plateformes que l'association pourra mettre en place ou le cas échéant déléguer ;

c) Soutenir la création de produits alimentaires et de projets cinématographiques à travers un fonds dédié et rechercher des partenariats à cet effet ;

d) Communiquer et sensibiliser les professionnels et les publics sur les enjeux de la nourriture et du développement durable et sur la manière dont le cinéma peut traiter ces sujets.

L'association s'appuie sur le savoir-faire de ses membres et sur une ou des personnes en charge du pilotage et du développement du projet.

Axes de développement

L'association a en charge le développement :

- du projet global ;
- de la définition d'un catalogue de produits ;
- de la mise en place d'un concours ;
- d'une plateforme reliant chefs et cinémas destinée à proposer des offres alimentaires plus événementielles.





Les membres

Les membres de l'association sont issus du monde du cinéma, de la culture et de l'alimentation.

Membres fondateurs

Carole Scotta, Présidente – Haut et Court

Monique Barbaroux, Trésorière – Administratrice générale honoraire Ministère de la Culture

Elisabeth Martin, Secrétaire – Agence Alimentation Générale

Membres d'honneur

Claude-Eric Poiroux, Europa Cinemas

Matali Crasset, designer

Augustin Mille, Slow Food

Xavier Terlet, ProtéinesXTC

Eugénio Mailler, sourceur

Pascale Brevet, consultante culinaire

Pierre Hivernat, co-fondateur Agence Alimentation Générale

Véronique Dossetto, cuisinière & catering culture

Jonas Pariente, producteur / Grandmas Project

Avec le soutien de :

Guillaume Gomez, président des cuisiniers de la République / représentant personnel du Président au service de la gastronomie française.



Le concours

OBJECTIFS DU CONCOURS

Le concours « Mieux manger au ciné » vise à changer l'offre alimentaire des cinémas, stimuler la créativité autour de produits originaux en encourageant des entreprises innovantes à inventer une alimentation saine, goûteuse et sensible aux problématiques de la transition écologique, adaptée à sa consommation au cinéma. L'offre sera étendue dans un deuxième temps à des lieux de spectacles et de festivals.

Le concours souhaite ainsi contribuer à un éveil du goût et créer de nouvelles habitudes dans les cinémas, pour tous et en particulier le jeune public en mettant l'accent sur le lien entre culture et alimentation.

PARTICIPANTS

Le concours est ouvert aux entreprises commerciales et de l'économie sociale et solidaire (notamment agricoles, artisanales, agroalimentaires, intégrant éventuellement les compétences d'un chef).

Les participants pourront concourir dans trois catégories :

- Adaptation de produits existants
- Création
- Jeune Pousse

CAHIER DES CHARGES

Le concours récompensera les meilleurs produits pour le cinéma qui répondront à un Cahier des charges articulé autour de 4 axes.

1. Des produits originaux, adaptés pour le cinéma
Le produit proposé doit être original et adapté aux cinémas et salles de spectacles. Il doit tenir compte des contraintes des lieux : c'est à dire pouvoir

être consommé avec le moins de bruit possible, sans générer d'odeurs fortes, avec le moins de miettes possibles. Il doit aussi pouvoir se manger facilement à la main. Par ailleurs, le produit doit pouvoir se conserver à température ambiante, être consommable par une ou deux personnes (déclinaison futée pour duo). La proposition pourra être aussi bien salée que sucrée, avec un profil nutritionnel optimum (équivalent nutriscore A ou B) et majoritairement issue d'ingrédients français ou fabriqués en France. Son prix public devra être accessible pour un plus grand nombre.

Le jury s'attachera à observer par ailleurs les éléments suivants :

2. Des produits gourmands, bons pour la santé et bons pour la planète ;
3. Des produits sans ingrédients controversés ;
4. Des produits créatifs et anti-gaspi.

Les marques qui le souhaitent pourront proposer un produit ou une gamme de produits.

COMPOSITION DU JURY

Le jury sera composé de onze experts (professionnels du monde de l'alimentation, du cinéma, de la culture, du design et du journalisme) dont deux co-présidentes : l'actrice Laure Calamy et la cheffe Chloé Charles.

PRIX

Les produits répondant aux critères du Cahier des charges et sélectionnés par le Jury se verront remettre les prix suivants : le Grand prix de la Création, le Prix Salé, le Prix sucré, le prix Jeune Pousse.

Calendrier

janvier 2021

Création de l'association Loi 1901
« Manger mieux au cinéma » ;

juillet 2021

Ouverture du site internet
« Mieux manger au cinéma »

novembre 2021

Lancement du concours
« Mieux manger au cinéma »

janvier - mars 2022

Envoi des candidatures

avril 2022

Sélection des produits lauréats &
et proposition de ces produits dans les
cinémas

septembre 2022

Développement des contenus du site
internet : informations sur les bonnes
pratiques alimentaires au cinéma et dans
les lieux culturels, annuaire de prestataires,
ressources.



Développements

Si le concours et le développement d'un catalogue de produits (il augmentera ses références au fur et à mesure) répond à une première urgence, il ne répond pas complètement à l'idée de manger autrement au cinéma et dans les lieux culturels.

Informations & Ressources

L'idée est donc de contribuer à changer les pratiques, avec une plateforme qui regroupe des informations et des ressources mais aussi un annuaire de prestataires.

Propositions de chefs

Ces informations techniques pourront être complétées par des propositions de chefs associés à des moments événementiel qui permettront de développer de nouvelles habitudes et usages dans les cinémas et dans les lieux culturels. Plusieurs chefs seront associés à la réflexion sur le développement d'une telle offre.

Développement des synergies territoriales

Il s'agira par ailleurs de travailler de préférence dans une dynamique de circuits

courts. Les chefs d'Ile-de-France pourront proposer une offre dans les cinémas et les salles d'Ile de France, tandis que les chefs Marseillais le feront sur leur territoire. Chaque région sera associée à un distributeur adapté, en fonction des demandes.

Véritable plateforme pour la culture dédiée à l'alimentation durable

La plateforme pourrait évoluer par la suite afin de devenir une véritable place de marché digital BtoB entre le monde de la gastronomie et de l'alimentation (producteurs engagés, chefs, jeunes entreprises) et celui de la culture (cinéma et lieux culturels) à l'échelle française puis européenne.

L'adhésion à l'association permet alors d'avoir un accès facilité et négocié aux produits, mais aussi de profiter de la dynamique du réseau et des événements développés dans ce cadre.

Contacts

Manger mieux au cinéma
Association Loi 1901
38 Rue des Martyrs
75009 Paris

Présidente - Carole Scotta - carole.scotta@hautetcourt.com
Secrétaire - Elisabeth Martin - emartin@alimentation-generale.eu



à l'initiative de



Alimentation
Générale

ProtéinesXTC
recherche nutritionnelle & conseil alimentaire

avec le soutien



CIFC@E
CINÉMAS ART & ESSAI

partenaires concours



FOODING



partenaire média

