

MIEUX
MANGER
AU CINÉ



+ SAIN
+ GOURMAND
+ ÉTHIQUE
- SALÉ
- SUCRÉ
= BON POUR
LA PLANÈTE

CONCOURS 2026
SPÉCIAL JEUNE PUBLIC

à l'initiative de



Alimentation,
Généraliste

ProtéinesXTC
créative solutions à l'impact alimentaire

avec le soutien



partenaires projet



partenaires territoires



partenaires de cette édition



partenaire média



concours 2026 : l'édition jeune public !

En 2026, Mieux Manger au Ciné s'adresse aux plus jeunes

Depuis sa création, Mieux Manger au Ciné ! accompagne les salles de cinéma dans la transformation de leur offre alimentaire. Une offre plus gourmande mais aussi plus saine et plus responsable : des produits moins transformés, mieux produits, aux listes d'ingrédients courtes, au sourcing clair et aux emballages pensés pour limiter leur impact environnemental.

Pour son édition 2026, le concours a choisi de porter une attention particulière au jeune public. Enfants et adolescents sont parmi les premiers consommateurs de confiseries, boissons et snacks au cinéma, alors même que l'offre qui leur est proposée reste encore très largement dominée par des produits trop sucrés, trop salés ou ultra-transformés. Or le cinéma, lieu de plaisir, de découverte et de transmission, peut aussi contribuer à faire évoluer les habitudes.

Comment proposer aux plus jeunes autre chose sans renoncer à la gourmandise et au plaisir ? C'est le défi lancé cette année aux producteurs et aux marques : imaginer ou faire découvrir des produits désirables, savoureux, simples dans leur composition, bien sourcés, accessibles et adaptés aux contraintes particulières des salles de cinéma.

À travers son concours annuel, Mieux Manger au Ciné ! souhaite faire émerger ces alternatives et permettre aux exploitants de les identifier et de les adopter facilement. Parce que transformer l'offre alimentaire des cinémas, c'est aussi donner aux nouvelles générations le goût de mieux manger, dès leurs premières séances.

Cette édition du concours est réalisée en partenariat avec *Enfances au cinéma* et le festival de cinéma jeune public *Mon Premier Festival !* qui se tient à Paris du mercredi 22 au mardi 28 octobre 2025.

Sélection des lauréats le 20 octobre 2026

Remise du prix Jeune Public, 23 octobre 2026 au Studio des Ursulines à partir de 14h15 après le film *Rebelle* de Mark Andrews et Brenda Chapman.

Remise des prix, 28 octobre 2026 au Studio des Ursulines de 17h à 18h30
17h à 17h45. Présentation du MMACscore suivi de la table ronde : Alimentation, éducation et santé : les enjeux pour le jeune public.
17h45 à 18h30 : Remise des prix

le jury 2026



La Présidente du Jury : Carrie Solomon

Carrie Solomon est cheffe et autrice culinaire américaine installée à Paris depuis plus de vingt ans. Elle développe une cuisine joyeuse et engagée, attentive au végétal, aux saisons et à la lutte contre le gaspillage. Autrice de nombreux livres de cuisine, elle a notamment publié *Food avec les kids*, consacré à la transmission du goût et au plaisir de cuisiner avec les enfants, et a également imaginé des recettes végétariennes pour les écoles. Après avoir créé des cartes pour plusieurs restaurants parisiens, elle est aujourd'hui à la tête de Chez Carrie, sa brasserie dans le 2e arrondissement de Paris.

Les membres du jury

Lucie Caudrelier, Directrice générale du Fooding, instigatrice de Fooding Kids

Après avoir dirigé la communication du Fooding, Lucie Caudrelier en prend la direction générale en 2026. Elle a impulsé le lancement du Fooding Kids en 2024. L'équipe du guide a notamment monté un festival « Les enfants au restaurant ! », qui a lieu chaque année au printemps et qui interroge la place des enfants au restaurant et leur rapport au goût et à la gastronomie.

Angélique Deurre, Responsable commerciale, Benoit Ciné Distribution

Angélique Deurre accompagne les salles de cinéma dans leurs choix d'équipements et de produits, notamment autour de la confiserie et de la restauration. Sa connaissance très concrète des contraintes des exploitants et des attentes du public apporte au jury le regard de la distribution spécialisée.

Anne-Sophie Cabaret, Chargée d'édition et d'éditorialisation, L'Archipel des Lucioles

Au sein de L'Archipel des Lucioles, association nationale engagée dans l'éducation aux images et la transmission du cinéma auprès des jeunes publics, Anne-Sophie Cabaret contribue à la conception et à l'éditorialisation des ressources destinées aux professionnels de l'éducation au cinéma.

Ariane Grumbach, Diététicienne, autrice et conférencière

Diététicienne à Paris depuis 2008, Ariane Grumbach défend une approche de l'alimentation fondée sur l'écoute des sensations, le plaisir de manger et une relation apaisée à la nourriture, loin des injonctions et des régimes. Autrice et conférencière, elle travaille notamment sur les comportements alimentaires et accompagne professionnels et particuliers autour de ces questions.

Paul Houlemare, Étudiant

Étudiant et représentant de la jeune génération au sein du jury, Paul Houlemare apporte son regard de consommateur sur les produits, leurs goûts, leurs usages et leur attractivité. Une présence particulièrement importante pour cette édition 2026 consacrée aux produits destinés au jeune public.

Émilie Nouveau, Directrice-programmatrice du Studio des Ursulines

Spécialiste de l'éducation aux images depuis plus de quinze ans, Émilie Nouveau dirige et programme depuis 2020 le Studio des Ursulines, cinéma d'art et essai parisien entièrement consacré au jeune public. Son parcours dans les festivals, les salles et la distribution lui confère une connaissance particulièrement fine des enfants et de leur expérience du cinéma.

Estérelle Payany, Journaliste pour Télérama et critique culinaire

Critique culinaire et journaliste pour Télérama, Estérelle est également l'autrice d'une trentaine d'ouvrages. Titulaire d'un CAP cuisine, elle porte depuis de nombreuses années un regard à la fois gourmand, critique et engagé sur les produits, la cuisine végétale, le gaspillage alimentaire et les évolutions de nos façons de manger.

Antoine Font - Exploitant de salle à Perpignan, membre du réseay Cinéo

Antoine Font est exploitant de cinéma et directeur général du groupe SNES/Cinemovida, qui exploite notamment le Méga Castillet à Perpignan. Engagé dans l'évolution des salles et la diversification de leurs usages et services, il apporte au jury une connaissance concrète de l'exploitation, des publics et des enjeux liés à la confiserie et à la restauration au cinéma. Il est également membre du réseau Cinéo.

Lola Tobelem, journaliste culinaire

Marcelle Ratafia est chroniqueuse culinaire au Figaro, à C'est Meilleur quand c'est Bon et au Comptoir. Cette aventurière du bon produit est aussi un dingue de cinéma! Co - animatrice du podcast les Bobines, elle anime des ciné clubs et réalise des documentaires ciné.

Jeanne Doreau - Consultante La Base

Consultante junior en environnement, elle a rejoint La Base, cabinet qui accompagne les organisations culturelles dans leur transition écologique, en mars 2023. Elle est animatrice de la Fresque du Film et titulaire de la licence Bilan Carbone®.

partenaires 2026

Partenaires fondateurs

Alimentation Générale

ALIMENTATION GÉNÉRALE - Agence culturelle spécialisée dans les champs de l'alimentation, de l'agriculture et de la gastronomie. Alimentation Générale conçoit des projets éditoriaux, culturels et événementiels qui interrogent nos cultures et nos pratiques alimentaires.

— Élisabeth Martin, Directrice générale et cofondatrice d'Alimentation Générale



HAUT ET COURT - Société indépendante créée en 1992, Haut et Court produit et distribue des films français et internationaux et développe également une activité d'exploitation cinématographique. Elle défend depuis plus de trente ans un cinéma d'auteur ouvert aux nouveaux talents et aux nouvelles écritures.

— Carole Scotta, Productrice, distributrice et exploitante de cinéma, cofondatrice de Haut et Court

ProtéinesXTC

PROTÉINESXTC - Agence de conseil spécialisée dans l'alimentation, ProtéinesXTC accompagne les entreprises sur les enjeux de stratégie, d'innovation, de nutrition et de communication. Son expertise s'appuie notamment sur l'analyse des tendances et des innovations alimentaires à l'échelle internationale.

— Xavier Terlet, Protéines XTC

FOODING

LE FOODING - Guide indépendant de restaurants, bars, commerces et lieux de vie, Le Fooding porte depuis 2000 un regard singulier sur la scène culinaire contemporaine. Avec Fooding Kids, il se met désormais à hauteur d'enfant pour explorer les restaurants, le goût et la gastronomie avec les plus jeunes.

— Lucie Caudrelier, Directrice générale du Fooding, créatrice de Fooding Kids



CCI PARIS ÎLE-DE-FRANCE – FILIÈRE ALIMENTAIRE - Elle accompagne le développement des entreprises et anime l'écosystème économique régional. Sa filière alimentaire fédère notamment les acteurs de l'agroalimentaire et de la FoodTech et soutient l'innovation alimentaire en Île-de-France.

— Domitille Lebrat, responsable filières agroalimentaires de la CCI Ile de France



OPEN FOOD FACTS - Base de données collaborative, ouverte et gratuite qui répertorie les produits alimentaires et leurs caractéristiques. Elle met les données sur les ingrédients et la composition nutritionnelle à la disposition des consommateurs, des chercheurs et des acteurs de l'alimentation.

— Gala Nafikova, Open Food Facts

Partenaire principal



FONDATION EKIBIO - Acteur historique de l'alimentation biologique et végétale en France, Ekibio développe des produits issus de filières bio et s'engage en faveur d'une alimentation plus durable. Sa Fondation soutient des initiatives favorisant une alimentation bio, locale, de saison et accessible à tous.

— Ségolène Ohi, Chargée de missions Fondation et Mécénat, Ekibio



STUDIO DES URSULINES

Cinéma parisien historique consacré au jeune public et à l'éducation aux images, le Studio des Ursulines accompagne les enfants dans la découverte du cinéma dès le plus jeune âge. Projections, rencontres et ateliers en font également un lieu privilégié de transmission et d'expérimentation.

— Émilie Nouveau, Directrice-programmatrice du Studio des Ursulines

Partenaires mobilisation du secteur alimentaire et relais du Concours



SYNABIO - Le SYNABIO est le syndicat des entreprises bio agroalimentaires françaises. Il fédère et accompagne plus de 200 entreprises et porte auprès des pouvoirs publics une vision exigeante, innovante et durable de la bio.

— Jeanne Dumas, Chargée de communication, SYNABIO



Partenaire média

TÉLÉRAMA - Magazine culturel de référence, Télérama couvre l'actualité du cinéma, de la télévision, de la musique, des livres et des arts, tout en accordant une place importante aux évolutions de la société et aux cultures culinaires.

— Estérelle Payany, Journaliste et autrice culinaire, Télérama

participez !

Vous êtes un artisan, un industriel ou une start-up française ? Vous avez développé un produit ou un concept alimentaire innovant et durable qui pourrait être proposé au cinéma et dans les lieux culturels ?

Participez au Concours Mieux manger au ciné 2026.

Cette année, les enfants sont à l'honneur. Imaginez leurs goûters et leurs pauses gourmandes !

QUI PEUT PARTICIPER ?

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

DATES

16 octobre 2026 : Date limite de réception des dossiers de participation

CAHIER DES CHARGES

Le concours récompensera les meilleurs produits pour le cinéma qui répondront à un cahier des charges articulés autour des axes suivants :

1. Des produits adaptés au cinéma

Le produit proposé doit être 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 peu de miettes. Il doit également pouvoir se manger à la main et pouvoir se conserver à température ambiante (hors glaces). Les propositions pourront être aussi bien salées que sucrées, avec un profil nutritionnel optimum et majoritairement issue d'ingrédients français ou fabriqué en France. Son prix de vente au public devra être accessible au 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 où le gaspillage est limité ;
5. Des produits dont l'emballage se recycle.

MODALITÉS DE PARTICIPATION

Les participants remettent un dossier de présentation comprenant :

- Les coordonnées de la structure juridique (société, artisan, etc)
- Une présentation détaillée du concept ;
- Packaging ou photo multiface ;
- Sa recette, sa composition et ses informations nutritionnelles ;
- 3 échantillons pour l'évaluation du jury

Les échantillons sont à renvoyer avant le vendredi 16 octobre 2026 à :

Concours Mieux Manger au Ciné
38 rue des Martyrs, 75009 Paris

LE JURY

Le jury est composé d'experts (professionnels du monde de l'alimentation, du cinéma, de la culture, du design et du journalisme).

LES RÉCOMPENSES

Les produits répondant aux critères du Cahier des charges et sélectionnés par le Jury se verront remettre un prix. Cinq produits seront sélectionnés.

Les lauréats du Concours Mieux Manger au Ciné accèdent par ailleurs à la présentation de leur produit lauréat :

- le jour de la remise des prix en présence de la presse et d'un public de professionnels ;
- dans les communiqué et dossier de presse présentant à un large public : acheteurs, journalistes, grand public ;
- sur la plateforme internet Mieux manger au ciné !
- lors de festivals cinématographiques.

les éditions précédentes

Depuis 2022, l'association Mieux Manger au Ciné ! organise un concours annuel ouvert aux entreprises françaises, commerciales et de l'économie sociale et solidaire — agricoles, artisanales et agroalimentaires. Il vise à faire évoluer l'offre alimentaire dans les cinémas, à stimuler la créativité autour de produits originaux et à encourager les entreprises innovantes à imaginer une alimentation saine, goûteuse et attentive aux enjeux de la transition écologique.

Le concours récompense des produits adaptés à la consommation au cinéma, bons pour la santé et pour la planète, sans ingrédients controversés, créatifs et anti-gaspi, privilégiant un faible impact carbone et des emballages recyclables. Et, condition indispensable : des produits GOURMANDS, capables de rivaliser avec l'offre traditionnelle et de réjouir nos palais ! Afin de garantir la qualité des produits sélectionnés, un jury d'experts réunit chaque année des professionnels de l'alimentation, de la santé, du cinéma, de la culture, du design, du développement durable et du journalisme.

La présidence du jury est confiée chaque année à une personnalité engagée en faveur d'une alimentation plus durable et responsable : Chloé Charles en 2022, Manon Fleury en 2023 et Christophe Saintagne en 2024.

En 2024, la troisième édition a distingué neuf produits à travers huit prix

- Grand Prix du Jury + Prix de la Transparence alimentaire : Chiche ! des graines de légumineuses françaises grillées et assaisonnées, pour une alternative gourmande aux snacks traditionnels.
- Prix Engagement : IPSAGO, les CracOmalt, des biscuits élaborés notamment à partir de drêches de brasserie et de fruits et légumes biologiques hors calibre.
- Prix Innovation : GODDYN'S, des cakes salés à la feta et aux tomates séchées, fabriqués en Meurthe-et-Moselle à partir de produits locaux.
- Prix Bio : Labo Dumoulin, des kéfirs de fruits en canette.
- Prix Territoire : Bioloklock, des poires séchées produites dans le Lot-et-Garonne.
- Prix Territoire : Biscuits Félix, des petits sablés aux amandes d'Occitanie.
- Prix Boulette : L'Atelier V, des accras végétaux fabriqués en Bretagne.
- Prix Gourmandise : Origines, des barres chocolatées fabriquées à Bordeaux.
- Prix Coup de Pouce : NANABAM, des billes de banane enrobées de chocolat, réalisées à partir de bananes initialement destinées à être jetées.

En 2023, cinq prix ont été remis

- Grand Prix du Jury + Prix Glacé : Emkipop, des bâtonnets glacés composés à 75 % de fruits frais et sans additifs.
- Prix à boire : Nos Jardins Imparfaits, des jus 100 % naturels.
- Prix salé : Croc Snack, des amandes bio et équitables.
- Prix sucré : Nütree, des Energy Balls.
- Prix confiserie : Saveurs et Nature, des billes de céréales enrobées de chocolat.

En 2022, six prix ont été remis

- Prix glacé : Le Verger Perdu, des glaces sans sucre ajouté.
- Prix à boire : Bienfaits, des infusions glacées.
- Prix salé : Breizh Pop, du pop-corn salé au vinaigre de cidre et aux algues marines.
- Prix sucré : Elsy Food, des billes soufflées de lentilles corail et de riz complet enrobées de chocolat.
- Prix du Meilleur Espoir : Nanigri, un snack d'inspiration japonaise.
- Prix Coup de Cœur : Kignon, des biscuits bio, locaux et « Handi-Gaspi ».

la charte mieux manger au ciné !

Les salles de cinéma ont su traverser avec succès plusieurs révolutions technologiques depuis leur création. Aujourd'hui leurs innovations passent par de nouveaux services, notamment par le développement d'une offre de restauration plus en phase avec les attentes des spectateurs.

Pourtant, l'offre de confiserie au cinéma ne propose quasi exclusivement que des produits souvent trop gras ou trop sucrés dont on sait désormais qu'ils nuisent à notre santé tout en faisant peu de cas de la transition écologique en cours.

Alors qu'une enquête de 60 millions de consommateurs de décembre 2022 révèle que 20 à 30% des Français consomment plus de 100 grammes de sucre par jour – soit deux fois plus que la recommandation de l'OMS – il est urgent de s'attaquer à ce sujet et de changer l'offre alimentaire dans nos salles.

L'une des solutions ? Se tourner vers des produits les moins transformés possibles, les mieux produits, avec un sourcing clair, une liste d'ingrédients courte et de qualité, trouvés chez des producteurs minutieusement sélectionnés. 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.

Dans ce cadre, l'association Mieux manger au ciné ! a pour objectif :

1. de sourcer de nouveaux produits intelligents adaptés aux cinémas via un concours annuel et de les proposer en « open source » sur une plateforme collaborative partagée ;
2. proposer des solutions pour la mise en place des produits : mise à disposition de présentoirs et d'éléments de communication.
3. de faire le lien entre culture et alimentation en réunissant des personnalités du monde cinématographique, artistique et culinaire, mais aussi du développement durable afin de constituer un lieu d'échanges et de bonnes pratiques ;
4. de communiquer et sensibiliser les professionnels comme les publics sur les enjeux de la nourriture et du développement durable et sur la manière dont le cinéma peut s'emparer de ces sujets.

Aujourd'hui près de 120 structures et personnalités ont rejoint la démarche en signant notre charte. Et environ 100 cinémas sont adhérents au travers notamment du réseau CINÉO.

règlement du concours 2026

Article 1 : ORGANISATEUR

Le concours est porté par l'association « Manger mieux au cinéma » – 38 rue des Martyrs, 75009 Paris. Constituée de cinémas indépendants, de chefs, d'acteurs de l'alimentation et du monde du cinéma, de créatifs et d'artistes, l'association souhaite contribuer au changement de l'offre alimentaire dans les cinémas et les lieux culturels.

Article 2 : CADRE DU CONCOURS

Les salles de cinéma ont su traverser avec succès plusieurs révolutions technologiques depuis leur création. Aujourd'hui leurs innovations passent par de nouveaux services, notamment par le développement d'une offre de restauration plus en phase avec les attentes des spectateurs. L'association Mieux Manger au Ciné a voulu s'attaquer à ce sujet de l'offre alimentaire dans nos salles. L'une des solutions ? Se tourner vers des produits les moins transformés possibles, avec un sourcing clair, une liste d'ingrédients courte et de qualité, trouvés chez des producteurs minutieusement sélectionnés. Dans ce cadre, l'association a pour première action l'organisation du concours « Mieux Manger au Ciné ».

Article 3 : 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.

Article 4 : PARTICIPANTS & DOSSIER DE CANDIDATURE

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

Le dossier de candidature, quelle que soit la catégorie, devra comporter :

- Les coordonnées de la structure juridique (société, artisan, etc)
- Une présentation détaillée du concept ;
- Packaging ou photo multiface ;
- Sa recette, sa composition et ses informations nutritionnelles ;
- 3 échantillons pour l'évaluation du jury

Les échantillons sont à renvoyer avant le vendredi 16 octobre 2026 à :
Concours Mieux Manger au Ciné
38 rue des Martyrs, 75009 Paris

Article 5 : CAHIER DES CHARGES

Le concours récompensera les meilleurs produits pour le cinéma qui répondront à un cahier des charges articulés autour des axes suivants :

1. Des produits adaptés au cinéma : Le produit proposé doit être 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 peu de miettes. Il doit également pouvoir se manger à la main et pouvoir se conserver à température ambiante (hors glaces). Les propositions pourront être aussi bien salées que sucrées, avec un profil nutritionnel optimum et majoritairement issue d'ingrédients français ou fabriqué en France. Son prix de vente au public devra être accessible au 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 où le gaspillage est limité ;
5. Des produits dont l'emballage se recycle.

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

Article 6 : CALENDRIER

16 octobre 2026 : Date limite de réception des dossiers de participation

Article 7 : COMPOSITION DU JURY

Le jury sera composé d'experts (professionnels du monde de l'alimentation, du cinéma, de la culture, du design et du journalisme).

Les membres du jury s'engagent à n'avoir aucun liens familiaux, subordination, commerciaux avec les candidats. Le cas échéant, ils devront renoncer à leur vote sur ledit candidat.

Le jury est souverain et aucune contestation ne sera instruite.

Article 8 : SELECTION DES FINALISTES ET DES LAUREATS

Le jury se réunira en octobre afin d'étudier les propositions de chaque candidat. Chaque membre du Jury se sera engagé par écrit à tenir secret les résultats du concours jusqu'au jour de la remise des Prix.

Article 9 : PRIX

Les produits répondant aux critères du Cahier des charges et sélectionnés par le Jury se verront remettre un prix. Cinq produits seront sélectionnés.

Article 10 : COMMUNICATION

La communication sur les produits sélectionnés s'effectuera sur la base des

informations recueillies dans le dossier de candidature sauf mention contraire de l'entreprise.

Le site internet dédié mangermieuxaucinema.fr présentera l'ensemble des produits et lauréats avec un lien vers le site internet du lauréat permettant l'achat du produit.

Un support de communication présentant les lauréats ainsi que l'ensemble des produits sera diffusé aux responsables des cinémas et lieux culturels ainsi qu'à la presse.

Seules les entreprises lauréates auront la possibilité de citer, la mention « Prix Mieux Manger au cinéma » et de le communiquer sur leurs éléments de communication.

Article 11 : REMISE DES PRIX

Une remise officielle des prix sera organisée le 28 octobre 2026. Seront notamment conviés à la cérémonie les entreprises participantes, les partenaires du concours, les cinémas et lieux culturels membres de l'association ainsi que les médias.

Article 12 : ACCEPTATION DU PRESENT RÈGLEMENT

La participation au Concours implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement.

Les lauréats autorisent par avance les partenaires à publier leur nom, adresse et photographie, à réaliser tout document vidéo qu'ils pourront 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 13 : MODIFICATION DU RÈGLEMENT

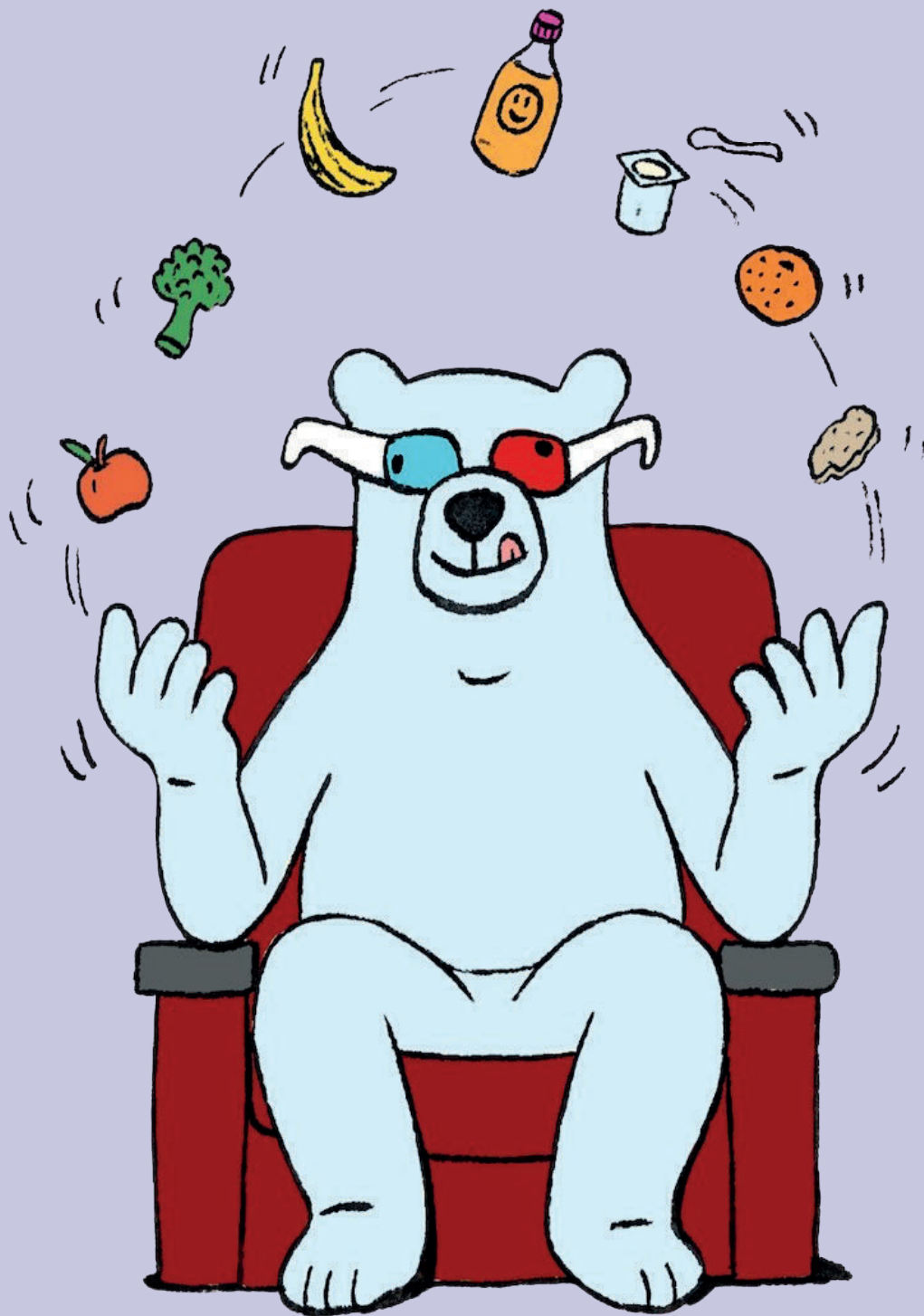
Les organisateurs se réservent tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure.

Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge de quelque nature que ce soit ne pourra être retenue contre les organisateurs.

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.

MIEUX MANGER AU CINÉ

+ SAIN
+ GOURMAND
+ ÉTHIQUE
- SALÉ
- SUCRÉ
= BON POUR
LA PLANÈTE



CONCOURS 2026 SPÉCIAL JEUNE PUBLIC

à l'initiative de



Alimentation
Générale

ProtéinesVTC

avec le soutien



partenaire média



partenaires projet



partenaires territoires



partenaires de cette édition

