

Règlement

Prix de l'innovation Terroir Juraregion



1. But

Le Prix de l'innovation Terroir Juraregion a pour objectif de soutenir les entreprises alimentaires innovantes de la région du Jura et du Jura bernois et stimuler l'innovation alimentaire sur le territoire. Il est décerné à une entreprise pour un produit mis en concours et étant considéré comme le plus innovant du territoire.

2. Organismes

Le Prix de l'innovation Terroir Juraregion est organisé par la Fondation Rurale Interjurassienne sous la responsabilité d'un comité technique.

Le comité technique se charge de déguster, évaluer et élire le produit le plus innovant en fonction des critères spécifiés dans le point 3.

3. Critères

Pour concourir au Prix de l'innovation Terroir Juraregion, un produit doit contribuer au rayonnement du territoire Terroir Juraregion de prime abord :

- Et répondre aux critères d'affiliation aux marques régionales Jura l'original et Grand Chasseral, c'est-à-dire : contenir 100% de matières premières de cette région si c'est un produit non transformé ; 80% si c'est un produit transformé (sauf exceptions selon lignes directrices pour les marques régionales) ;
- Et être « nouveau » sur le marché ; c'est-à-dire être commercialisé depuis maximum une année (juillet 2023) ou n'ayant pas encore été commercialisé. Les produits au stade embryonnaire sont autorisés à la mise en concours à condition que le produit respecte la législation suisse sur les denrées alimentaires et objets usuels et que le produit soit commercialisé en cas d'obtention du Prix de l'innovation ;
- Ou contribuer à la préparation d'un produit alimentaire (ex. girolle).

Passé cette sélection, le degré d'innovation du produit est évalué en fonction des critères suivants :

- Qualités organoleptiques ;
- Mise en valeur du patrimoine culinaire de la région ;
- Originalité des ingrédients, du produit dans son ensemble, du processus de transformation ou de l'emballage (ex. baies de goji jurassiennes séchées, fromage au gin jurassien, avoine soufflé, emballage consommable, etc.) ;
- Intérêt en matière de physiologie de la nutrition (ex. diminution ou absence d'additifs, produit riche en antioxydants, alternatives saines à des produits riches, etc.).

D'autres critères entreront en matière, comme :

- Processus de fabrication qui fait appel à des énergies vertes (ex. séchoir solaire) ;
- Potentiel de recyclage de l'emballage ou diminution significative de l'impact climatique de l'emballage ;
- Réponse à un besoin spécifique (ex. produit vegan, produit destiné à un patient cœliaque, etc.).

4. Inscriptions

Les produits doivent être inscrits au Prix de l'innovation jusqu'au 31 juillet 2024. Pour ce faire, le producteur doit remplir le formulaire en ligne ou celui se trouvant en bas de document. La décision des organisateurs concernant l'éligibilité au concours du Prix de l'innovation lui sera communiquée mi-août. L'évaluation des produits, en fonction des critères d'innovation, sera effectuée début septembre 2024. La remise du prix aura lieu à la Foire du Jura (octobre 2024).

En l'absence de dossier valable, le comité se garde le droit de ne pas remettre de prix.

Il n'y a pas de frais d'inscription.

Le dépôt des dossiers est à faire en suivant le lien : <https://forms.office.com/e/eYcJmkKQha>

5. Envoi des produits admis

Les produits admis sont à envoyer jusqu'au jeudi **5 septembre** au plus tard. Les produits à consommer très frais (ex. viennoiserie, pain, viande et poisson crus) peuvent être livrés jusqu'au mercredi **11 septembre à 8h**, dernier délai à l'adresse suivante :

Prix de l'innovation Terroir Juraregion

Courtemelon

2852 Courtételle

6. Volume des échantillons

Les échantillons doivent être fournis dans leur flacon ou emballage d'origine. Les quantités doivent satisfaire 8 portions. Exemple :

- 400g de fromage, 4 crottins, 2 paquets de fondue, 4 yogourts
- 2 pains de 500g, 2 sachets de biscuits, 8 petits fours
- 2 saucisses sèches, 4 saucisses à rôtir, 2 pots de rillettes, une terrine
- 2 bouteilles d'eau de vie de 200ml, 4 bouteilles de bière
- 2 bouteilles de jus de fruits, 2 pots de confiture, 2 pots de légumes fermentés

7. Jury et évaluation

Le jury est composé d'une équipe de collaborateurs et collaboratrices spécialisés de la Fondation Rurale Interjurassienne ainsi que de responsables d'institutions régionales.

La procédure est élaborée en collaboration avec le comité technique du Concours Suisse des produits du terroir.

Les dégustations sont effectuées sur une journée. Le verdict est rendu à l'occasion de la Foire du Jura.

8. Utilisation de la récompense

Le lauréat du Prix de l'innovation Terroir Juraregion aura la possibilité de faire imprimer une marque distinctive et de l'apposer sur son produit. Le lauréat s'engage à obtenir la marque régionale pour le produit primé.

9. Acceptation des conditions

L'inscription s'effectue par envoi du formulaire d'inscription ci-dessous. Attention la mise en concours doit être validée par le comité d'organisation par retour de mail.

10. Récompense

Le lauréat au Prix de l'innovation se verra remettre :

- Un montant de 5'000 CHF comme encouragement au développement de son produit et à sa mise sur le marché ; le prix peut être partagé entre plusieurs lauréats cas échéant.
- Adhésion à l'Association des Producteurs de Produits Régionaux labellisés (APPR).
- Intégration au plan de communication Terroir Juraregion.

L'utilisation des gains est soumise à restriction. Les gains reçus doivent, en effet, permettre la promotion du produit élu, son amélioration ou sa commercialisation. La distinction de CHF 5'000.- ne peut être utilisée à des fins personnelles. Un usage non conforme peut entraîner la perte du prix.

Courtemelon, avril 2024

Formulaire d'inscription au Prix de l'innovation Terroir Juraregion

<https://forms.office.com/e/eYcJmkKQha>

Ou par envoi postal :

Nom :

Prénom :

Raison sociale :

Je souhaite m'inscrire au Prix de l'innovation Terroir Juraregion et voici le produit/type de produit que je souhaite inscrire :

.....

Ce produit/type de produit est particulièrement innovant car :

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