

MIEUX
MANGER
AU CINÉ



Les lauréats de la 3ème édition du Concours « Mieux Manger au Ciné » dévoilés

Le 22 avril, la cérémonie de remise des prix de la 3ème édition du concours "Mieux Manger au Ciné" s'est tenue au cinéma Le Louxor.

Présidé par le Chef Christophe Saintagne, le jury composé de personnalités engagées pour une alimentation de qualité, a décerné **9 prix** pour les produits répondant le mieux au cahier des charges : bons pour la santé et bons pour la planète, sans ingrédients controversés, créatifs et anti-gaspi, à faible impact carbone, avec emballage recyclable, et dernier critère indispensable... des produits gourmands avant tout !.

Plus de 70 produits ont concouru cette année, le jury soulignant la qualité des produits présentés, ce qui a rendu le choix difficile. En plus des lauréats, **14 produits seront par ailleurs intégrés à la plateforme www.mieuxmangeraucine.fr**

Le public pourra les déguster dans les cinémas indépendants participants à la démarche et notamment l'ensemble des 120 cinémas du réseau CINEO qui place l'environnement au cœur de sa réflexion et de son développement.

Pour l'année à venir, l'association Mieux manger au ciné poursuivra son aventure en associant à la démarche toujours plus de cinémas et de lieux culturels. Les produits seront présentés au festival de Cannes pour «les rencontres Nationales Art et Essai» de l'AFCAE.

Les lauréats du Concours 2024

gRand PRix du juRy & pRix de la tRanspARence AliftentaiRe



Chiche ! Des légumineuses grillées fabriquées au cœur du Beaujolais.

Chiche! transforme des légumineuses françaises en délicieux produits de snacking gourmands, sains et responsables ... Les graines salées sont un mélange de pois chiche, pois verts, fèves, amandes, cajou et cacahuètes enrobées d'épices. Remplace avantageusement le Pop Corn !

A retenir : Nutriscore A / Bio / 100% naturel

PRix engageftent



IPSAGO : Des biscuits apéritifs CracOmalt fabriqués en Région Sud.

IPSAGO est une entreprise à mission qui s'engage pour le zéro Gasp. Version sucrée avec « les pétales fruitées » ou salée avec « Les CracOmalt », ils proposent de petits biscuits sains préparés avec soin à partir de ressources sous exploitées principalement de la Région Sud et issues de fabrications artisanales : drêches de brasserie, légumes et fruits biologiques hors-calibres.

A retenir : Antigaspi / Bio / Sans colorants, conservateurs ou arômes artificiels / Sachet 100% recyclable

PRix innovation



Goddyn's : des petits cakes fabriqués en Meurthe et Moselle à Nancy.

Ces cakes soigneusement emballés, conditionnés de manière individuelle dans des sachets sous vide recyclables, mettent en avant des ingrédients frais et locaux et offrent une alternative savoureuse et plus saine. Ils utilisent le plus de matières premières locales possibles, telles que les œufs de Bures, la farine de Nomexy et l'Emmental alsacien. Comme à la maison !

A retenir : Sans conservateurs, ni colorants / ingrédients locaux

PRix bio



Le Prix Bio

Le labo Dumoulin : Du Kéfir de fruits en Canette fabriqué en Alsace Grand Est à Bischwiller.

Ce kéfir de fruits en canette est une boisson fermentée naturellement pétillante sans sucre, sans colorants, ni arômes et non pasteurisée afin que les fruits conservent tous leurs bienfaits. Reconnu pour ses bienfaits sur le microbiote intestinal grâce à sa teneur en probiotiques, le kéfir et ses fines bulles est une super alternative au soda sucré !

A retenir : Zéro sucre / Bio / Source de micro-organismes

PRix teRRitoiRes

Pour ce prix deux artisans ont été sélectionnés. Ils mettent en avant des ingrédients, des saveurs et des savoir-faire de leurs territoires.



BioloKlock : Des poires séchées fabriquées dans le Lot-et-Garonne

Les fruits séchés de BioloKlock, préparés à l'ancienne par des passionnés du bio, de l'environnement et de la santé, proviennent de la ferme familiale en permaculture. Cette approche assure une étroite collaboration entre la production, la transformation et la commercialisation, préservant ainsi les qualités artisanales. Du fruit, juste de fruit, fondant à souhait.

A retenir : Artisanal / Issu de la permaculture



Biscuits Félix : Des petits sablés aux amandes d'Occitanie fabriqués à Montpellier.

Pour ces petits biscuits l'étiquette parle d'elle-même : farine, sucre, beurre, œuf, sel et amandes. Une fabrication artisanale et un engagement pour la filière amande d'Occitanie qui promeut une agriculture locale et durable. Le plaisir d'un bon petit biscuit artisanal.

A retenir : Artisanal / Ingrédients locaux / sans additif

Prix boulette



L'atelier V : Un tour du monde des boulettes fabriqué en Bretagne à Vannes.

L'ambition de l'entreprise : que l'alimentation végétale réconcilie le bon sens avec le plaisir des sens ! Cette nouvelle gamme concentre et réinterprète toutes les saveurs emblématiques du monde à travers un tour du monde des boulettes ! A déguster avant une séance chaud ou froid. Avec ça, plus de séances avec le ventre criant famine!

A retenir : Bio / Végétal / Légumineuses françaises / Emballage 80% matières recyclées

Prix GOURMANDISE



ORIGINES : Des barres fourrées fabriquées en Nouvelle-Aquitaine à Bordeaux.

La Chocolaterie Origines confectionne des chocolats biologiques de haute qualité, à partir de fèves soigneusement sélectionnées qu'ils transforment localement dans leur atelier bordelais. Ils proposent deux barres : une version chocolat noir praliné coco et une version chocolat au lait praliné cacahuètes et caramel beurre salé dans de jolis emballages recyclés. Une pure gourmandise.

A retenir : Bio / Méthode Bean to Bar / Artisanal

Prix COUP DE POUCE



NANABAM : Des billes banane anti-gaspi enrobées de chocolat fabriqué en Dordogne à Vertou.

Une bille au chocolat fondante composée de 4 ingrédients : banane séchée enrobée de chocolat, sublimée par la gomme arabique et le miel. Le plus ? La petite bille permet par ailleurs de lutter contre le gaspillage en récupérant des morceaux de bananes destinées à à l'origine à être jetées car trop imparfaites.

A retenir : Bio / chocolat équitable / sans colorants.



Manger mieux au cinéma, association Loi 1901

38 rue des Martyrs - 75003 Paris

Présidente : Carole Scotta

Trésorière : Elisabeth Martin

Secrétaire : Monique Barbaroux

à l'initiative de



Alimentation Générale

ProtéinesXTC

avec le soutien



partenaires projet



partenaires territoires



FOODING PIOCHE! POMÉLO BEAU