



VOUS AVEZ INNOVÉ?

NOUS VOUS OFFRONS UNE VITRINE UNIQUE
SUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE.

Le Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ) et ses partenaires veulent reconnaître les entreprises alimentaires qui font preuve d'innovation et de créativité exceptionnelles dans le cours actuel de leurs activités. Pour ce faire, ils lancent l'édition 2023 du concours Prix Innovation en alimentation, comprenant les catégories :

PRODUITS | EMBALLAGE | TECHNOLOGIE & PRODUCTIVITÉ

Sous chacune de ces catégories, les membres du jury sélectionneront les projets les plus novateurs.

L'évaluation des candidatures sera faite confidentiellement par des professionnels qui représentent ou gravitent autour de l'industrie alimentaire.

Soumettez votre projet d'innovation et vous pourriez être reconnu auprès de vos pairs et du grand public pour vos efforts, vos investissements et votre leadership.

Tous les détails du concours se trouvent dans ce document :

QU'EST-CE QUE L'INNOVATION ?	2
CRITÈRES D'ADMISSIBILITÉ	2
CATÉGORIES	2
PRIX	4
PRIX DE NOS PARTENAIRES	5
PROCESSUS D'ÉVALUATION	6
RESPECT DE LA CONFIDENTIALITÉ	7
COÛTS D'INSCRIPTION	7
RÈGLEMENTS GÉNÉRAUX	7
PRÉPARATION DU DOSSIER	8
ANNEXE (CRITÈRES D'ÉVALUATION)	9

NOS PARTENAIRES



**Note : Le masculin a été employé afin d'alléger le texte.*

QU'EST-CE QUE L'INNOVATION?

Le terme « innovation », aux fins du présent concours, signifie :

- Créer, développer et appliquer de nouvelles formes de savoir ;
- Développer et intégrer de nouveaux procédés, de nouvelles technologies ;
- Développer et commercialiser des produits nouveaux ou améliorés.

Pour l'entreprise, l'innovation débute par une idée et prend toute sa valeur au stade de la commercialisation ou de l'implantation permettant ainsi d'augmenter la productivité et/ou de dégager des profits.

CRITÈRES D'ADMISSIBILITÉ

Toute entreprise qui œuvre au Canada dans le secteur alimentaire – dans son sens le plus large – peut inscrire un projet d'innovation.

Les entreprises qui désirent soumettre leurs candidatures doivent répondre aux critères d'admissibilité suivants :

- La recherche, l'élaboration, l'emballage et le développement du projet d'innovation doivent avoir été faits au Canada.
- L'entreprise respecte toutes les normes de salubrité et d'innocuité des aliments.
- Le projet d'innovation doit avoir été **développé OU lancé entre le 1^{er} octobre 2022 et le 30 septembre 2023**, à l'exception des projets dans la catégorie « Technologie et productivité* », qui peuvent avoir été développés ou lancés entre le 1^{er} octobre 2021 et le 30 septembre 2023.

**Un projet de technologie et productivité peut être soumis deux années consécutives en autant qu'il respecte tous les critères d'admissibilité et qu'il n'ait pas déjà gagné.*

CATÉGORIES

Catégorie PRODUITS

Les produits ou gamme de **produits nouveaux ou améliorés** destinés pour la consommation humaine sont admissibles pour les sous-catégories suivantes :

- Alcools distillés
Spiritueux, eaux-de-vie, liqueurs, etc.
- Boissons alcooliques fermentées
Vins, bières, cidres, mistelles, hydromels, etc.

- Chocolats, collations, desserts et confiseries
Chocolat, barres granola, gelées et bandes de fruits frais, tablettes-friandise, mélanges de noix, croustilles, maïs soufflé, bretzels, fruits séchés, sorbets, desserts à base de soya, etc.
- Jus et boissons
Jus, boissons, boissons à base de soya, amandes ou autres, eaux aromatisées, kombucha, préparations et mélanges chauds, froids et congelés, thés, tisanes, cafés
- Mets préparés prêts à manger, à servir ou à assembler
Réfrigérés ou surgelés
- Produits de boulangerie/pâtisserie
Produits de farine ou à base de farine : pains, bagels, croissants, craquelins, gaufres, gâteaux, pâtisseries, biscuits, mélanges variés de farines, etc.
- Produits de longue conservation
Produits en conserve, pâtes, céréales pour petit-déjeuner et autres céréales sèches, soupes déshydratées, épices, condiments, huiles, sauces, vinaigrettes, etc.
- Produits de spécialité
Nutraceutiques, ingrédients alimentaires (poudres, liquides, pâtes), barres énergétiques, substituts alimentaires, régimes particuliers, etc.
- Produits laitiers
Lait, fromage, beurre, crème, crème glacée, yogourt, yogourt glacé
- Protéines animales (ingrédients principaux)
Produits de viandes et de volailles (viandes crues, cuites, panées, charcuteries, terrines, rillettes, etc.), produits de poissons et de fruits de mer (poissons crus, cuits, fumés, marinés, panés, etc.), insectes
- Protéines végétales (ingrédients principaux)
Algues (spiruline), caméline, chanvre, fruit oléagineux (noix, noisettes, amandes, etc.), légumineuses (pois, lentilles, haricots, etc.), lupin, soya

Un produit ne peut pas être inscrit dans plus d'une sous-catégorie. L'entreprise pourra choisir celle dans laquelle leur produit cadre le mieux selon son segment de marché.

Catégorie EMBALLAGE

Tous les **nouveaux emballages ou les refontes** (emballage individuel ou gamme) conçus pour des produits alimentaires sont admissibles. Les projets peuvent être soumis individuellement ou conjointement (ex. : transformateur / agence) par des :

- Transformateurs alimentaires
- Fabricants d'emballage
- Designers graphiques
- Agences de marketing, publicité ou relations publiques

Catégorie **TECHNOLOGIE & PRODUCTIVITÉ**

Les types de projets de **technologie** suivants sont admissibles :

- Nouvelle technologie
Logiciels, applications
- Nouveau procédé de fabrication
- Implantation de technologies existantes issues d'autres secteurs d'activité
- Nouveau produit non-comestible qui dessert l'industrie alimentaire
Produits de papier, produits d'assainissement, etc.

PRIX

Catégorie	Produits nouveaux ou améliorés	Emballage	Technologie & productivité
Nombre de lauréats possibles	11	1	1

Pour les entreprises finalistes :

En plus d'avoir la possibilité d'utiliser la mention et le logo Finaliste des Prix Innovation en alimentation CTAQ 2023 (visuel sous approbation du CTAQ), chaque entreprise finaliste :

- Recevra une (1) inscription gratuite pour l'Événement Marketing 2023, incluant les conférences, le cocktail privé et le dîner-gala pendant lequel les lauréats seront dévoilés ;
- Sera invitée à un cocktail privé avant le dîner-gala de l'Événement Marketing 2023 avec les partenaires du concours et où des acheteurs des grandes chaînes de distribution seront aussi invités ;
- Aura la possibilité d'acheter des billets pour ses invités pour le dîner-gala incluant le cocktail privé.

Pour les entreprises gagnantes :

En plus d'avoir la possibilité d'utiliser la mention et le logo Lauréat des Prix Innovation en alimentation CTAQ 2023 (visuel sous approbation du CTAQ), les entreprises gagnantes se verront également offrir de nombreuses occasions de visibilité avec les partenaires du prix incluant notamment :

- Découverte de votre projet innovant dans des événements du CTAQ et de l'industrie ;
- Partage dans les infolettres et des magazines du CTAQ et de l'industrie ;
- Parution dans les médias/site Web du CTAQ et de l'industrie ;
- Et autres.

Pour la liste complète de la visibilité offerte aux lauréats, veuillez consulter [cette page Web](#).

PRIX DE NOS PARTENAIRES

L'innovation est le moteur de l'industrie agroalimentaire : les partenaires de l'édition 2023 du concours veulent reconnaître les entreprises qui se distinguent par leurs efforts et leur créativité.

LE PRIX ENTREPRENEURIAT BANQUE NATIONALE

À titre de partenaire majeur du concours, la Banque Nationale remettra le Prix ENTREPRENEURIAT Banque Nationale en fonction de la réponse fournie à la question suivante :

« Décrivez brièvement comment vous favorisez l'esprit entrepreneurial au sein de votre entreprise en encourageant vos employés à réaliser leurs idées. »

Vous pouvez choisir de participer ou non. L'entreprise gagnante sera sélectionnée par la Banque Nationale parmi toutes les candidatures reçues à l'édition 2023 du concours.

LE PRIX ENTREPRISE INNOVANTE Desjardins

À titre de partenaire majeur du concours, Mouvement Desjardins remettra le Prix ENTREPRISE INNOVANTE Desjardins à l'entreprise qui présente un fort potentiel créatif et qui se réinvente constamment.

Vous n'avez pas à remplir de document supplémentaire. L'entreprise gagnante sera sélectionnée par Desjardins parmi toutes les candidatures reçues à l'édition 2023 du concours.

LE PRIX ÉCO-RESPONSABLE FASKEN

À titre de partenaire majeur du concours, Fasken remettra le Prix ÉCO-RESPONSABLE à l'entreprise qui obtiendra le meilleur pointage dans le critère d'évaluation « Développement durable ».

Vous n'avez pas à remplir de document supplémentaire. L'entreprise gagnante sera déterminée par les membres du jury parmi toutes les candidatures reçues à l'édition 2023 du concours, catégories « Produits nouveaux ou améliorés » et « Emballage ». Les entreprises ayant soumis un dossier dans la catégorie « Technologie & productivité » ne sont pas admissibles, puisque le critère « Développement durable » n'est pas un critère d'évaluation.

LE PRIX PRODUCTIVITÉ AMÉLIORÉE Performance d'affaires

À titre de partenaire majeur du concours, Inno-centre remettra le Prix PRODUCTIVITÉ AMÉLIORÉE Inno-centre en fonction de la réponse fournie à la question suivante :

« Décrivez-nous les initiatives (adoption de meilleures pratiques, formations, stratégie d'attraction et de rétention de personnel, nouvelles technologies, nouveaux équipements, etc.) que vous avez mises en œuvre au cours des 2 dernières années afin d'améliorer votre productivité. Élaborez sur les retombées obtenues afin de nous illustrer les gains obtenus. »

Vous pouvez choisir de participer ou non. L'entreprise gagnante sera sélectionnée par Inno-centre parmi toutes les candidatures reçues à l'édition 2023 du concours.

PROCESSUS D'ÉVALUATION

Le jury, composé de professionnels qui représentent ou gravitent autour de l'industrie agroalimentaire, se réunira en octobre 2023 pour évaluer les projets inscrits au concours.

Tous les projets innovants sont évalués selon des critères spécifiques à chaque catégorie, de façon juste et équitable, peu importe la taille de l'entreprise.

Pour être finaliste, le projet d'innovation soumis doit obtenir un minimum de 70 %, soit 70 points sur un maximum de 100 (ou 59,5 points sur un maximum de 85 pour les sous-catégories « Alcools distillés » et « Boissons alcooliques fermentées »). Le plus haut score cumulatif déterminera le gagnant.

RESPECT DE LA CONFIDENTIALITÉ

Les membres du jury s'engageront à ce que l'ensemble des éléments reliés au présent concours et transmis par les entreprises, notamment les dossiers, les informations et les données qui y sont contenus, soient traités sous le couvert de la plus stricte confidentialité. Les dossiers de candidature seront détruits après la remise des prix.

COÛTS D'INSCRIPTION

Nombre d'employés	Coût d'inscription (+ taxes)
Moins de 20	250 \$
20 à 49	500 \$
50 et plus	1 500 \$

PAIEMENT

Le coût d'inscription est payable en ligne via le <https://conseiltaq.com/event/prix-innovation-en-alimentation>

Le paiement doit être reçu **avant 17 heures, le vendredi 6 octobre 2023.**

RÈGLEMENTS GÉNÉRAUX

1. Aucun document, échantillon ou autre item transmis dans le cadre du concours ne sera retourné à l'entreprise participante. Tous les documents déposés lors de l'inscription au concours seront détruits par déchiquetage après la remise des prix.
2. Les organisateurs se réservent le droit de rejeter les dossiers d'inscription incomplets, ne remplissant pas les conditions requises, n'ayant pas été rédigés de façon claire et lisible ou non déposés à l'endroit et/ou avant la date limite indiqués dans le présent document.
3. Les entreprises dont les dossiers seront retenus à titre de finalistes pourraient être convoquées à une entrevue où elles présenteront leur projet d'innovation selon les moyens qu'elles jugeront opportuns.
4. Le jury se réserve le droit de réassigner un dossier inscrit dans une catégorie vers une autre catégorie appropriée, de même pour les sous-catégories de la catégorie « Produits nouveaux ou améliorés ».
5. Les décisions du jury sont sans appel et les scores obtenus ne sont pas dévoilés.

6. Les organisateurs se réservent le droit d'utiliser ou de permettre l'utilisation des noms des finalistes et des gagnants sans paiement de cachet, droits ou redevances et ce, aux seules fins de la promotion du concours.
 7. L'entreprise participante doit obligatoirement signer la déclaration en vertu de laquelle elle dégage de toute responsabilité les organisateurs ainsi que toutes les personnes et organismes engagés dans le concours.
 8. Les organisateurs et le jury traiteront de façon confidentielle tous les documents relatifs à un projet d'innovation présenté dans le cadre du présent concours.
 9. Aucun remboursement des frais d'inscription.
-

PRÉPARATION DU DOSSIER

- Le formulaire d'inscription vous sera envoyé après votre inscription officielle au <https://conseiltaq.com/event/prix-innovation-en-alimentation>.
 - Le dossier complet de votre candidature doit inclure :
 - ✓ Le formulaire d'inscription dûment rempli
 - ✓ Une copie de votre certificat en Hygiène et salubrité alimentaires pour les projets inscrits dans la catégorie Produits nouveaux ou améliorés (pour les alcools, votre certificat de la RACJ)
 - ✓ Une preuve de paiement en ligne (soit par carte de crédit ou virement bancaire ou un chèque, au nom du CTAQ, couvrant le coût d'inscription)
 - ✓ Votre logo d'entreprise, sur fond transparent, format PNG
 - ✓ Une photo haute résolution, format Web, de votre produit/emballage/technologie innovant(e)
 - Vous devez faire parvenir votre dossier, par courriel, à concours@conseiltaq.com **avant 17 heures, le vendredi 6 octobre 2023.**
 - Tous les candidats recevront un accusé de réception par courriel dans les jours suivant la réception de leur formulaire d'inscription.
 - Veuillez noter que tous les candidats inscrits seront tenus de fournir suffisamment d'échantillons de produit(s) pour tous les membres du jury (si applicable). La date de livraison des échantillons leur sera communiquée à la fin septembre.
-

QUESTIONS concours@conseiltaq.com | 450 349-1521

ANNEXE

CRITÈRES D'ÉVALUATION

PRODUITS NOUVEAUX OU AMÉLIORÉS

- Les projets proposés seront évalués selon les sept (7) grandes classes de critères suivantes.
- Le projet d'innovation sera noté que sur les critères qui s'appliquent.
- Une note minimale de 70 % est requise pour être finaliste.

Degré et qualité d'innovation Décrivez l'aspect novateur du produit et comment il se démarque de la concurrence.	25 points
Niveau de difficulté Décrivez quels ont été les efforts requis pour la mise au point et le développement du produit.	15 points
Profil nutritionnel* Décrivez le profil nutritionnel du produit et comparez-le à la compétition.	15 points
Praticité Décrivez comment l'innovation améliore l'utilisation du produit.	15 points
Plaisir et goût Décrivez ce qui caractérise votre produit au niveau de la texture, du goût et de son attrait pour le consommateur.	10 points
Développement durable Décrivez comment l'innovation est éco-responsable et apporte une amélioration en termes de développement durable.	10 points
Potentiel de succès en épicerie Décrivez le processus de commercialisation de votre produit, les marchés visés, son prix de détail et l'accueil reçu.	10 points

** Non applicable pour les sous-catégories « Alcools distillés » et « Boissons alcooliques fermentées ».*

CRITÈRES D'ÉVALUATION EMBALLAGE

- Les projets proposés seront évalués selon les six (6) grandes classes de critères suivantes.
- Une note minimale de 70 % est requise pour être finaliste.

Défis techniques Décrivez quels ont été les défis techniques auxquels vous avez été confrontés et les solutions apportées.	20 points
Conservation du produit Décrivez comment l'innovation prolonge la durée de vie et l'intégrité du produit.	15 points
Expérience consommateur Définissez l'aspect novateur quant à l'utilisation du produit : manipulation, format, facilité d'ouverture et de fermeture, manutention lors du transport. Quelles améliorations avez-vous apportées pour minimiser les pertes et réduire le gaspillage ?	20 points
Communication et stratégie d'emballage Décrivez le message que vous avez voulu communiquer avec votre emballage ainsi que votre stratégie pour en assurer l'originalité/l'unicité dans sa catégorie.	15 points
Qualités artistiques Graphisme (clarté de l'information incluant le tableau nutritionnel, les allégations, les ingrédients (respect des normes et des bonnes pratiques)), impact visuel général et originalité.	15 points
Développement durable Matériel utilisé, gestion de fin de vie, ratio emballage/produit, impact environnemental.	15 points

CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNOLOGIE & PRODUCTIVITÉ

- Les projets proposés seront évalués selon les cinq (5) grandes classes de critères suivantes.
- Une note minimale de 70 % est requise pour être finaliste.

Mise en contexte Décrivez l'enjeu qui a mené à l'élaboration du projet, les objectifs et/ou buts poursuivis.	5 points
Description du projet Décrivez votre projet en détails, les aspects novateurs, comment ils permettent de vous différencier, vos investissements.	20 points
Transfert technologique associé au projet Transferts technologiques, ressources externes utilisées (si applicable) et les avantages/désavantages de chacun.	15 points
Résultats attendus Vision stratégique, impact opérationnel, impact financier, accès aux marchés, avantages sur la concurrence, etc.	30 points
Résultats obtenus Comment le projet a aidé ou devrait aider (si pas encore implanté) à atteindre les objectifs, indicateurs clés de performance, défis/difficultés rencontrés, nombres d'emplois créés, etc.	30 points