

La journée AP'PROche est de retour le Mardi 14 novembre 2023 à Lyon !

Entreprises et grossistes agroalimentaires du territoire d'Auvergne-Rhône-Alpes,
AP'PROche vous propose une journée de rapprochement régional pour faire connaître vos
produits innovants aux acteurs de la Restauration Collective !

Dans un cadre professionnel :

- **Valorisez votre ancrage territorial** et l'intérêt spécifique **innovant** de votre produit alimentaire, à travers leur mise en œuvre par une équipe de cuisiniers et recevez des retours de professionnels de la Restauration Collective.
- **Développez votre réseau** et vos connaissances du marché de la Restauration Collective en participant aux conférences.
- **Engagez des coopérations de proximité** à travers des rendez-vous d'affaires avec des distributeurs et/ou des professionnels de la restauration.

Toutes les innovations sont considérées,
elles peuvent porter sur :

- ✓ La **provenance** des matières premières
- ✓ Le processus de **fabrication**
- ✓ La **qualité**, les labels
- ✓ Le **conditionnement**, l'emballage
- ✓ La composition **nutritionnelle**
- ✓ Les qualités **organoleptiques**
- ✓ La facilité du **travail en cuisine** ou de service
- ✓ La réponse à un **régime alimentaire** spécifique
- ✓ L'adaptation à un **public** spécifique

Les principaux critères de sélection
étudiés sont :

- ✓ Le caractère innovant
- ✓ La provenance des matières premières : *local, régional...*
- ✓ Capacité à fournir la Restauration Collective
- ✓ L'intérêt pour la restauration collective : *critères Egalim, produit à forte demande ou peu présent sur le marché, répond à des besoins liés à ce marché : facilité de service, possibilité de réaliser plusieurs recettes avec...*
- ✓ Le lien avec le développement durable

Candidature IAA

[Cliquez ici](#)

Candidature à déposer avant
le 7 juillet 2023

Candidature Grossiste

[Cliquez ici](#)

Modalités de candidatures

QUI PEUT CANDIDATER ?

Toute entreprise ayant une activité de transformation alimentaire sur le territoire d'Auvergne-Rhône-Alpes ou tout grossiste ayant une gamme régionale.

- La candidature est **100% gratuite**.

LA SÉLECTION DES PRODUITS (fin juillet)

- Le jury de sélection sera composé de Prestal, Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand et d'un ou plusieurs experts indépendants.
- Les dossiers de candidature seront étudiés selon les critères présentés ci-dessus.
- Les résultats seront annoncés fin juillet.

Si l'entreprise est sélectionnée elle devra s'acquitter :

- Du règlement de sa participation à la journée (150€ HT)
- De son **adhésion au Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand** pour l'année 2023.

(Voir condition d'adhésion dans la candidature).

COMMENT CANDIDATER ?

Dossier de candidature à compléter via le formulaire en ligne :

- IAA : <https://forms.gle/zodHXezuUFS4ZfjDA>
- Grossiste : <https://forms.gle/vLEopsJQeKCXfj899>

Pour présenter plusieurs produits, merci de compléter un dossier par produit. Candidature ouverte jusqu'au **7 juillet 2023**.

MISE EN ŒUVRE DES PRODUITS SÉLECTIONNÉS

Mardi 14 novembre 2023

Agrapole - 23 rue Jean Baldassini 69007 LYON

Durée de l'évènement : Journée complète

- ✓ Les produits seront fournis gracieusement par l'entreprise le jour de l'opération.
- ✓ Les quantités attendues correspondront à un public de 40 personnes maximum.
- ✓ Les modalités logistiques vous seront communiquées avant le 16 octobre 2023.

Des précisions seront communiquées ultérieurement et d'un commun accord entre l'entreprise et Prestal. La mise en œuvre culinaire sera assurée par Prestal.

En cas d'annulation par les organisateurs pour cas de force majeure, seuls les frais de participation seront remboursés (150€ HT).

LES CO-ORGANISATEURS

LE COMITE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND

Avec le soutien de la Région et de l'État, le comité :

- accompagne les entreprises sur de nouveaux marchés et sur leurs démarches performance et innovation
- promeut les produits et les savoir-faire du terroir
- et met en lien les différents acteurs de la filière au travers (entre autres) de rencontres (opérations type BtoB) lors d'événements uniques ou récurrents.

Contacts ARAG :

Mathilde de LAROCHE – m.delaroch@comite-arag.fr

04 37 23 89 75 - 06 03 64 63 14

Françoise MOLEGNANA – f.molegnana@comite-arag.fr

04 37 23 89 77 - 06 23 02 80 47

PRESTAL

Traiteur implanté à Lyon depuis plus de 20 ans, PRESTAL assure la restauration à destination des entreprises (restaurants, colloques, séminaires, plateau-repas, etc.).

Egalement entreprise d'insertion, « passerelle », ses 35 salariés sont en contrat d'insertion pour 2 ans maximum, le temps de construire un projet personnel et professionnel. Présent sur le site d'Agrapole depuis 12 ans, il est un acteur reconnu et compétent pour faciliter la rencontre, favoriser le lien entre les structures et participer au développement d'initiatives innovantes.

Contact PRESTAL :

Marine DE LINAGE - marine@prestal.fr

04 72 97 09 34