

## Appel à candidature du Prix national Goût et Santé 2013

*Artisans des métiers de bouche,  
le Prix Goût et Santé de MAAF Assurances récompense votre savoir-faire.*

Créé en 2003 par MAAF Assurances, le Prix national Goût et Santé valorise les métiers de bouche qui s'engagent dans une démarche prenant en compte l'intérêt nutritionnel de leurs recettes.

Ce concours met en avant des produits et des préparations innovants qui contribuent à l'équilibre alimentaire des individus et présentant un contenu nutritionnel et des qualités gustatives qui favorisent leur bien-être.

Pour participer à cette 11<sup>ème</sup> Edition du Prix Goût et Santé, les candidats doivent s'inscrire via un dossier de candidature avant le 31 mai 2013 à minuit disponible sur [www.maaf.fr](http://www.maaf.fr).

### Le Prix Goût et Santé sensibilise au «bon» et au «bien manger»

---

Par le biais de son concours, MAAF Assurances s'impose comme un acteur important et engagé dans le domaine de la prévention de la santé.

Le Prix Goût et Santé vise en effet à récompenser ces artisans qui, dans un souci de bien-être, œuvrent chaque jour pour fabriquer des produits à partir d'ingrédients qui favorisent l'équilibre nutritionnel et préservent le goût de notre alimentation.

Au cours des dix dernières Editions, ce sont près de 33 professionnels des métiers de bouche qui se sont vus récompensés pour leur talent au service du goût et de la santé.

L'année dernière, le Prix national Goût et Santé 2012 a récompensé pour leurs assiettes délicieuses et délicates au palais :

- 1<sup>er</sup> Prix : Régis Baroncini et sa «Terrine de homard, gaspacho de poivrons, chips de riz au chorizo et safran»
- 2<sup>ème</sup> Prix : la boulangerie-pâtisserie Walter représentée par Bianca Martins et sa «Charlotte mangue vanille»
- 3<sup>ème</sup> Prix et Coup de cœur de l'APCIG : Scott Serrato et son «Pavé de truite de Banka et quinoa aux légumes»

### Le Prix Goût et Santé, un jury d'experts

---

Fin septembre 2013, le jury du Prix Goût et Santé, présidé par le Docteur Jean-Marie Bourre, membre de l'Académie de Médecine, membre de l'Académie d'Agriculture de France, ancien directeur des unités INSERM de Neuro-Toxicologie puis de Neuro-Pharmaco-Nutrition, récompensera trois artisans sur des critères de créativité, de goût et de qualités nutritionnelles.

Ces lauréats recevront le diplôme «Lauréats du Prix National Goût et Santé MAAF Assurances» ainsi qu'une dotation respective de 10 000 € pour le 1<sup>er</sup> Prix, 7 500 € pour le 2<sup>ème</sup> et 5 000 € pour le 3<sup>ème</sup>.

### Les modalités de participation au Prix Goût et Santé 2013

---

Les dossiers d'inscription sont téléchargeables gratuitement via le site [www.maaf.fr](http://www.maaf.fr), rubrique «Professionnels et Entreprises» ou pourront être obtenus en écrivant à MAAF Assurances par e-mail ([concours.prix\\_gout\\_sante@maaf.fr](mailto:concours.prix_gout_sante@maaf.fr)) ou par courrier (MAAF Assurances – «Prix Goût et Santé» Communication externe – Chauray 79036 Niort Cedex 9).

**Ce concours est réservé aux artisans (personnes physiques ou sociétés) remplissant les 3 conditions suivantes :**

- exercer en France (métropole et DOM-TOM) un métier dans le secteur de l'alimentaire,
- être inscrit au Répertoire des Métiers auprès d'une Chambre de métiers et de l'artisanat,
- avoir mis en œuvre, dans le choix des composants de ses produits et dans leur processus de fabrication, une démarche visant à supprimer ou atténuer des facteurs de risque (sucres ajoutés, graisses saturées, agents favorisant le cholestérol...); ou inversement, cherchant à mettre en valeur des ingrédients (ou leurs substances) prévenant certaines maladies ou assurant une meilleure qualité de vie, tout en maintenant un niveau élevé de qualité nutritionnelle et gustative.

**Sont concernés par ce concours les métiers de l'alimentation référencés par les Chambres de métiers et de l'artisanat**, notamment : les bouchers, bouchers charcutiers, charcutiers, charcutiers traiteurs, traiteurs, tripiers, poissonniers, boulangers, crémiers fromagers, pâtisseries, boulangers pâtisseries, confiseurs, chocolatiers, glaciers, crêpiers et fromagers.

Par ailleurs, les artisans ayant déjà participé aux Editions précédentes du Prix Goût et Santé pourront se porter à nouveau candidats pour cette 11<sup>ème</sup> Edition sous réserve de proposer une nouvelle création.

Un seul finaliste ayant déjà été lauréat lors des trois Editions précédentes du concours pourra faire partie de la pré-sélection des candidatures.

**Les grandes étapes du concours :**

**Jusqu'au 31 mai 2013**

**Dépôt légal des dossiers de candidature** à retourner à :

MAAF Assurances – Prix Goût et Santé  
Communication Externe – 79036 Niort Cedex 9  
e-mail : concours.prix\_gout\_sante@maaf.fr

**Juillet 2013**

**Présélection des candidatures** : le dossier de chaque candidat est examiné par le pré-jury. Ce dernier sélectionne un **maximum de 8 candidats finalistes**. Une dotation d'un montant de 500 € leur sera attribuée au titre de finalistes au Prix.

**30 septembre 2013**

**Finale à Paris, au Pavillon Elysée Lenôtre** : «le grand oral et la dégustation». Les 8 candidats sélectionnés sont invités, pour la phase finale du concours, à présenter leur création, à exposer leur démarche et à faire déguster leur création. A l'issue de cette manifestation, le jury désignera les trois lauréats de l'Edition 2013.

Service de Presse Prix Goût et Santé  
**C'est dit, c'est écrit!**

INTERACTIVE & PUBLIC RELATIONS

Camille Charon / Sarah Martel - 01 58 56 66 73 - [ccharon@cditcecrit.com](mailto:ccharon@cditcecrit.com) - [www.cditcecrit.com](http://www.cditcecrit.com)  
Contact Presse MAAF Assurances : Audrey Chazoule et Françoise Ickowicz – 01 53 10 65 12