

Prix et récompenses

3 prix pourront être décernés par le jury aux projets lauréats :

- **Maïs dans la cuisine du quotidien**
- **Maïs gastronomique**
- **Maïs et web-cuisine**



Un **prix coup de cœur** pourra être attribué en plus.

Les projets primés devront répondre à au moins l'une des **3 dimensions** :

- l'innovation gustative
- l'innovation nutritionnelle
- l'innovation pratique

Chaque lauréat recevra une récompense de **1 500 euros**.



POUR VOUS INSCRIRE

Adressez dès maintenant un email d'intention à **imaginmais@agpm.com**

en indiquant : prénom et nom (et nom de l'établissement pour les candidats issus d'écoles), catégorie représentée, votre numéro de téléphone mobile et adresse mail et votre page Facebook.

Avant le 3 février, envoyez votre projet et votre vidéo conformément au règlement du Prix.

POUR EN SAVOIR PLUS

www.maisculturedurable.com



imagin'maïs
PRIX 2019-2020

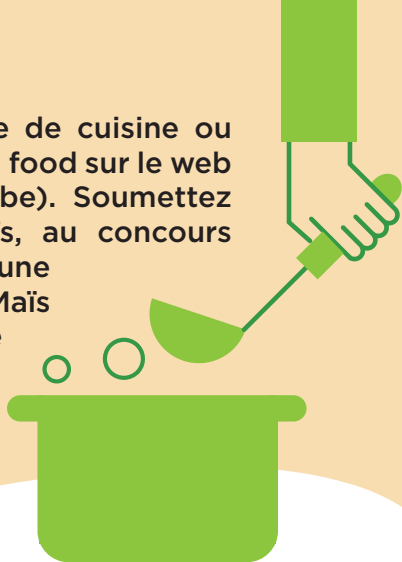
Le règlement du concours est déposé auprès de la SCP Nadjar & Associés, huissiers de justice à Neuilly-sur-Seine. Il peut être obtenu sur simple demande à imaginmais@agpm.com

Conception & réalisation : Bursion-Marsteller, s.a.s. - © Istock.

CÉRÉALE, LÉGUME, SEMOULE, AMIDON, POP-CORN...

et vous,
comment imaginez-vous
le maïs dans l'assiette ?

Vous êtes étudiant dans une école de cuisine ou d'hôtellerie, vous êtes un acteur du food sur le web (blog spécialisé et chaîne YouTube). Soumettez votre idée de recette à base de maïs, au concours **Imagin'Maïs 2019** accompagnée d'une démonstration vidéo. Le Prix **Imagin'Maïs** vous propose un moyen de reconnaissance de votre création, la publication des projets primés... et une récompense de 1 500 €.



Le prix imagin'maïs : une filière pour l'innovation durable

Les organisations professionnelles de la Filière Maïs (AGPM, FNPSMS, Gnis, UFS*) s'impliquent depuis de nombreuses années dans les nouveaux débouchés de la plante maïs.

Développement du snacking, sans gluten, tendance pop-corn..., le maïs vient enrichir la palette de choix alimentaires et nutritionnels offerts au consommateur. La diversité des caractéristiques gustatives, organoleptiques et nutritionnelles des éléments qui composent le grain de maïs et ses produits (pop-corn, maïs doux, semoule, amidon...) se prêtent à l'imagination des amateurs et des professionnels de cuisine. Afin d'encourager la créativité des candidats dans leur utilisation des potentiels du maïs, ce Prix **Imagin'Maïs** récompense l'innovation culinaire.

Un jury pluridisciplinaire

Placé sous la présidence de **Daniel Peyraube**, Président de Maiz'Europ', les membres du jury seront issus des milieux professionnels de la cuisine et des professions de la filière maïs.

Lionel Créteur, Chef du restaurant *Racine* à Lectoure, Gers
Laurent Seminel, directeur de la maison d'édition Menu Fretin
Lucie Arribard, chargée d'études économiques chez Unigrains

Chaque recette proposée au concours sera réalisée par des membres du jury afin d'en vérifier la faisabilité.

*Association Générale des Producteurs de Maïs, Fédération Nationale de la Production de Semences de Maïs et de Sorgho, Groupement National Interprofessionnel des Semences, Union Française des Semenciers

Inscriptions ouvertes du 1^{er} septembre au 3 février 2019. Proclamation des résultats durant le salon international de l'agriculture 2020.

Modalités du concours

Les déclarations de candidature devront comprendre :

- **le nom du candidat** et, pour les candidats issus d'écoles, le nom de son établissement
- **la rubrique d'entrée du concours** : « Maïs gastronomique », « Maïs dans la cuisine du quotidien » ou « Maïs et web-cuisine »
- **la recette écrite assortie d'une photo et d'une vidéo** de votre création
- **les arguments de conviction pour soutenir le dossier** : démontrer explicitement en quoi la recette est une innovation d'un point de vue gustatif, nutritionnel ou pratique.

PROPOSEZ VOTRE CRÉATION GOURMANDE !

Votre recette devra retranscrire au moins l'une des trois dimensions de l'innovation :

- 1 **L'innovation gustative** : vous devrez réaliser une préparation associant le maïs à d'autres ingrédients inattendus dans le but de créer une saveur originale et spécifique
- 2 **L'innovation nutritionnelle** : votre projet valorisera la contribution des caractéristiques du maïs à la conception de recettes spécialement adaptées à la création de menus équilibrés et diététiquement intéressants
- 3 **L'innovation pratique** : vous aurez recours aux ressources des produits du maïs pour concevoir une recette originale particulièrement accessible et présentant un atout majeur en termes de praticité

En complément du texte et de la **photo de votre recette**, vous présenterez votre création à travers une **vidéo « Imagin'Maïs en 180 secondes »** qui donnera un fidèle aperçu de la réalisation de la recette proposée.

