

APPEL A PROJETS PRODUIT/PACKAGING EMMENTAL INNOVANT USINE DU FUTUR CFIA 2016

Contexte

Dans le cadre du dispositif Usine du Futur proposé sur le CFIA 2016 à l'initiative de Bretagne Développement Innovation (BDI) et Valorial, le Centre Culinaire Contemporain souhaite donner à voir la richesse et la diversité des manières d'approcher le design et l'innovation en matière d'emballage de produits agroalimentaires.

Le Centre Culinaire propose une réflexion créative et ludique autour de l'Emmental : un produit agroindustriel breton (70% de la production française est bretonne) ; un produit a priori banal et peu différencié en termes d'emballages ; un produit facile d'accès et malléable ; un produit « prétexte » à partir duquel créer une expérience inédite et proposer un discours attractif, lisible et cohérent sur le design et l'innovation. Au travers de contenus, visuels, vidéos courtes, e-books, animations, le visiteur sera invité à lire l'emballage à travers l'usage, l'esthétique, la technologie, le storytelling, etc.

Un « Prix design » est organisé en lien avec des écoles et de jeunes talents, en partenariat avec Design en Bretagne.

Appel à projets « Prix design – Usine du Futur 2016 »

Dans le cadre de ce dispositif, le Centre Culinaire Contemporain s'associe au réseau Design en Bretagne pour la mise en place d'un **challenge créatif autour de l'Emmental innovant**.

L'enjeu de cet appel à projets est de montrer comment le design peut être une clé d'innovation pour créer de nouveaux produits / nouveaux usages par le biais de scénarios.

L'emballage devra avoir une place centrale dans la démarche créative.

Participants

L'appel à projet concerne les designers bretons, étudiants ou actifs justifiant de moins de 3 ans d'ancienneté et non affiliés à une agence.

Objectif de production

Le participant devra proposer au jury :

- 1 concept scénarisé sous la forme d'un story board
- 1 planche graphique au format A2 envoyés en PDF (2 planches A2 format portrait)
- Une courte biographie de 10 lignes

Dotations

1er : 500 € + visibilité

2ème : 300 € + visibilité

3ème : 200 € + visibilité

Cet appel à projets n'est pas rémunéré. Il est mis en œuvre sur la base du volontariat, reste purement prospectif, et vise à sensibiliser les professionnels du monde de l'agroalimentaire au design. En récompense les co-organisateur (BDI / Valorial / Centre Culinaire Contemporain / Design en Bretagne) s'engageront à faire la promotion des projets/designers retenus et non-retenus via leurs réseaux et outils respectifs (expos - presse).

INFORMATIONS PRATIQUES Calendrier

11 janvier 2016 → Lancement de l'appel à projets

22 février 2016 → Clôture et jury

8 mars 2016 → Présentation des concepts aux visiteurs du CFIA et cérémonie de remise de prix

Centralisation des candidatures et renseignements

Sophie Briand

Centre Culinaire Contemporain sbriand@centreculinaire.com

07 76 00 89 45