



FÉDÉRATION DES  
FROMAGERS  
DE FRANCE



# Règlement de participation au Challenge des produits laitiers 2022

Du 15 juin au 4 septembre 2022

# Sommaire

<b>SOMMAIRE</b> .....	<b>2</b>
<b>PREAMBULE</b> .....	<b>3</b>
<b>1 COMITE D'ORGANISATION ET JURY TECHNIQUE</b> .....	<b>4</b>
<b>2 PRESENTATION DU CONCOURS</b> .....	<b>4</b>
2.1 DEROULE DU CONCOURS .....	4
2.2 MODALITES D'INSCRIPTION.....	5
2.3 COMPOSITION DU DOSSIER DE CANDIDATURE .....	6
<b>3 EVALUATION DES DOSSIERS</b> .....	<b>6</b>
3.1 CRITERES D'EVALUATION .....	6
3.2 SELECTION FINALE PAR LE JURY .....	7
<b>4 ANNONCE DES RESULTATS ET REMISE DES PRIX</b> .....	<b>7</b>
4.1 ANNONCE DES LAUREATS REGIONAUX .....	7
4.2 REMISE DE PRIX .....	7
4.3 DEFRAIEMENT.....	7
<b>ANNEXE 1 : AVENANT NOTATION 2022</b> .....	<b>8</b>
<b>ANNEXE 2 : DOSSIER DE CANDIDATURE</b> .....	<b>11</b>
<b>ANNEXE 3 : EXEMPLES DE MISE EN AVANT DANS LA PQR</b> .....	<b>12</b>
<b>ANNEXE 4 : QUESTIONNAIRE D'EVALUATION DES CRIELS</b> .....	<b>13</b>
<b>ANNEXE 5 : LES LAUREATS 2021</b> .....	<b>14</b>

## Préambule

Le **CNIEL** (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) est l'Interprofession qui réunit l'ensemble des acteurs de la filière laitière : les éleveurs laitiers, les coopératives et industriels laitiers, ainsi que les acteurs de la grande distribution, du commerce et de la restauration collective. Association (loi 1901) reconnue par les pouvoirs publics français et européens, le Cniel est un lieu d'échanges entre les acteurs de la filière, de concertation et de débat intégrant les réalités du monde professionnel et les attentes et préférences des consommateurs-citoyens et de la société civile.

La **FCA** est l'instance représentative du Commerce Coopératif et Associé en France. Elle a pour mission de représenter, de développer et de promouvoir les groupements de commerçants, notamment auprès des pouvoirs publics. La FCA conseille ses adhérents, leur permet de développer des échanges d'expériences inter-groupements et accompagne également les réseaux/enseignes en création.

En 2019, le Commerce Coopératif et Associé a réalisé 159 milliards d'euros de chiffre d'affaires, soit 30 % du commerce de détail en France. Plus de 31 700 entrepreneurs ont fait le choix de cette forme de commerce.

La **FCD** regroupe la plupart des enseignes de la grande distribution, qu'il s'agisse de distribution alimentaire ou distribution spécialisée. Ce secteur compte 750 000 emplois, plus de 10 millions de clients par jour, 2131 hypermarchés, 5962 supermarchés, 3952 supermarchés à dominante marques propres (ex- maxidiscomptes), près de 3700 drives, environ 20 000 magasins de proximité, plus de 30 000 points de vente pour un volume d'affaires d'environ 200 milliards d'euros. La FCD intervient notamment dans les domaines de la sécurité alimentaire, du développement durable, des relations économiques (PME, industriels, filières agricoles), des relations avec les partenaires sociaux et sur les sujets liés à l'aménagement du territoire et d'urbanisme commercial.

La **Fédération des Fromagers de France** est l'organisation professionnelle qui représente les 3 600 établissements de crèmerie-fromagerie, exerçant en boutique et sur marchés. Par ses actions, la fédération contribue à rassembler et promouvoir la profession auprès des pouvoirs publics, des représentants de la filière et des consommateurs

Suite à la création d'un 4<sup>ème</sup> collègue au sein du Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL) en 2019, intégrant ainsi le maillon distribution dans l'interprofession, il a été proposé d'organiser en 2020 ce challenge sur les rayons fromage à la coupe. La première édition a été mise en place par la FCD, puis ouverte aux enseignes de la FCA en 2021, et aux catégories hypermarchés et supermarchés. En 2022, la Fédération des Fromagers de France s'associe également au concours à travers une nouvelle catégorie qui récompensera les crémiers-fromagers en magasins et sur marchés.

Le Challenge se déroulera du 15 juin au 4 septembre 2022. L'opération est coordonnée par les fédérations, avec l'appui des enseignes qui en sont membres, ainsi qu'avec l'appui des équipes du CNIEL et de ses Comités Régionaux, les CRIELs.

Le Challenge des Produits Laitiers est destiné à **promouvoir l'expertise, la passion et les compétences des professionnels de la filière pour fournir des produits de qualité, proposer une diversité de produits aux consommateurs et la mise en avant des produits sous différentes formes** dans le rayon traditionnel à la coupe ou chez les crémiers-fromagers en boutique ou sur marché. Le concours récompense les points de vente qui auront obtenu les meilleures notes de leur catégorie et de leur région à l'issue d'une évaluation de la qualité et de la pertinence de leur dossier de candidature.

Chaque lauréat se voit attribuer la possibilité d'utiliser le titre « Lauréat régional du Challenge produits laitiers 2022 » de sa catégorie jusqu'à la prochaine édition du concours.

Les lauréats régionaux seront annoncés début décembre et mis en avant dans la PQR.

L'ensemble des lauréats seront invités à recevoir leur récompense lors du Salon International de l'Agriculture 2023.

Toute personne participant au concours est réputée avoir lu, compris et accepté les conditions décrites dans le présent règlement.

## 1 Comité d'organisation et jury technique

Un Comité d'Organisation est constitué pour noter les candidats sur l'ensemble des critères (dossier de candidature et évaluation technique). Ce Comité est composé de professionnels des enseignes de la grande distribution, de crémiers-fromagers et représentants dans les instances interprofessionnelles, ainsi que de membres du CNIEL.

Une évaluation des magasins sélectionnés sera réalisée par les Comités Régionaux du CNIEL.

## 2 Présentation du concours

La participation au concours est gratuite et réservée à tous les magasins des enseignes adhérentes à la FCD et la FCA, et aux adhérents de la Fédération des Fromagers de France.

Le concours se déroule en France métropolitaine du 15 juin au 4 septembre 2022 inclus.

Le concours vise à désigner 15 lauréats régionaux. Parmi ces lauréats, 3 lauréats (1 lauréat par catégorie de point de vente) seront désignés « lauréats nationaux » du concours.

### 2.1 Déroulé du concours

Le concours se déroulera selon les phases suivantes :

1. Phase de Présélection réalisée par les fédérations FCD / FCA / FFF :
  - Information en interne au sein des enseignes et pré-sélection des magasins participants
  - Envoi du dossier de candidature du 15 juin au 4 septembre (S24 à S35) via le formulaire suivant :
    - o GMS : [https://docs.google.com/forms/d/1tiNuY9231n9utjcpo6BEzKJ7\\_uoKyaA5lIPpomGI4o/prefill](https://docs.google.com/forms/d/1tiNuY9231n9utjcpo6BEzKJ7_uoKyaA5lIPpomGI4o/prefill)
    - o Crémiers-Fromagers : <https://docs.google.com/forms/d/1zn7bdDMEkH9Wkpv--O8-CHXm9ulvzLovgv8YniQbJpU/prefill>
  - Jury régional composé par les professionnels des enseignes adhérentes à la FCD et à la FCA, et des représentants professionnels de la Fédération des Fromagers de France début septembre 2022 (S36). Cette première étape permettra de faire une présélection de 3 à 5 points de vente par régions pour une visite par les CRIELs. La liste des magasins à visiter leur sera transmise au plus tard le 19 septembre.
2. Visite des lauréats régionaux
  - Le directeur ou son représentant du CRIEL réalisera une visite des magasins présélectionnés et s'entretiendra avec le crémier fromager / chef de rayon afin de comprendre ses motivations au quotidien. Les visites auront lieu en septembre-octobre 2022 (S39 à S42) (cf questionnaire type en Annexe 3).

- Le Comité Régional fera un compte rendu des visites réalisées au comité d'organisation grâce à la fiche prévue en annexe du règlement, avant le 20 octobre 2022.
3. Le jury final, composé des représentants des fédérations FCD, FCA et FFF, et d'un représentant du CNIEL se réunira début novembre. Il déterminera pour chacune des catégories, les 5 lauréats régionaux et parmi eux, les 3 lauréats nationaux, sur la base des dossiers d'inscriptions transmis par les magasins et des compte rendus de visite réalisée par les CRIELs. Le jury se réserve le droit d'accorder un prix ex-aequo dans une catégorie régionale.
  4. Les lauréats régionaux seront annoncés fin novembre et mis en avant par une insertion dans la Presse quotidienne Régionale au mois de décembre 2022.
  5. Les lauréats seront conviés à la remise des prix qui se déroulera sur le stand du CNIEL au Salon International de l'Agriculture 2023.
  6. Les lauréats nationaux seront annoncés à l'occasion de la remise des prix et seront mis en avant par l'interprofession.

## 2.2 Modalités d'inscription

Les magasins devront s'inscrire dans la catégorie correspondant à leur format :

- Hypermarché : établissement de vente au détail dont la surface de vente est supérieure ou égale à 2 500m<sup>2</sup>
- Supermarché : établissement de vente au détail dont la surface de vente est comprise entre 400 et 2 500m<sup>2</sup>
- Crémiers fromagers de détail en magasins ou sur marchés, adhérents à la Fédération des Fromagers de France

Chaque candidat sera inscrit dans la catégorie qu'il aura renseignée lors de son inscription.

### Périmètre géographique du challenge



1. **Ile-de-France** : départements 75, 77, 78, 92, 93, 94, 95
2. **Région Nord-Ouest** : Normandie, Bretagne, Pays-de-la-Loire, Centre-Val-de-Loire
3. **Région Nord-Est** : Hauts-de-France, Grand-Est, Bourgogne-France-Comté
4. **Région Sud-Est** : Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Corse.
5. **Région Sud-Ouest** : Nouvelle-Aquitaine, Occitanie

## 2.3 Composition du dossier de candidature

**Le dossier d'inscription est à compléter via le formulaire en ligne au plus tard le 4 septembre 2022 (fin de la phase 1) (possibilité de faire porter la candidature par l'enseigne).**

En cas de question relative aux modalités d'inscription du concours, les enseignes peuvent contacter les personnes suivantes :

- Pour la FCD (enseignes Auchan, Casino, Carrefour, Cora, Monoprix, Supermarchés Match, Système U) :  
Victoire CASSIGNOL ([vcassignol@fcd.fr](mailto:vcassignol@fcd.fr) – 06 71 09 12 25)
  
- Pour la FCA (enseignes Intermarché et Leclerc) :  
Vincent MARTIN ([vmartin@fca-commerce-associe.fr](mailto:vmartin@fca-commerce-associe.fr) – 07 89 30 52 96)
  
- Pour les crémiers fromagers :  
David BAZERGUE ([dbazergue@fromagersdefrance.com](mailto:dbazergue@fromagersdefrance.com) – 06 68 65 13 30)

## 3 Evaluation des dossiers

### 3.1 Critères d'évaluation

Pour la notation des différents jurys, les critères suivants seront retenus, et donneront lieu à l'attribution d'une note allant de 1 à 10 (1-2 = très insuffisant ; 3-4 = insuffisant ; 5-6 = bien ; 7-8 = très bien ; 9-10 = excellent) sur une grille représentant les points suivants (CF ANNEXE 1)

- A. L'impression générale du rayon (coupe et/ou frais emballé)
- B. La diversité de l'offre et la mise en avant de démarche spécifique
- C. La mise en avant de l'origine des produits notamment des produits AOP, locaux et sous SIQO,
- D. La théâtralisation et l'utilisation des outils de communication interprofessionnelle du CNIEL et du CNAOL
- E. L'information aux consommateurs
- F. Réponse aux évolutions des modes de consommation, innovation

L'attachement à la Mise en avant des produits locaux, des SIQO et des démarches de valorisation spécifiques (C), et la prise en compte de l'évolution des modes de consommation (F) sont jugées particulièrement importantes pour cette édition, et par conséquent un coefficient 2 leur a été attribué. En effet, ces critères s'inscrivent dans l'objectif défini dans le Plan filière du CNIEL afin de valoriser les produits et les savoir-faire de la filière. La réponse aux évolutions des modes de consommation s'inscrit également dans les actions de communication de la filière.

**En outre, les candidats pourront mettre en place les PLV spécifiques diffusées par l'interprofession.**

L'évaluation des magasins sera faite sur la base du dossier de candidature (photos, motivation...) :

- plan large : 2 photos pour le point A et B
- plan resserré : 3 photos pour les points C, D, E et F
- Equipe du rayon en situation : 1 photos

**Une première sélection de 3 magasins par format et par région sera réalisée sur la base de ces photos par les fédérations.**

## 3.2 Sélection finale par le jury

Le jury du Challenge des produits laitiers, se déroulera en 2 temps :

- Une première étape afin de déterminer les points de vente qui feront l'objet d'une visite par les comités régionaux du CNIEL : le jury est composé des professionnels des fédérations de la FCD, FCA et FFF, début septembre.
- Une deuxième étape qui déterminera les lauréats régionaux et nationaux, suite aux visites réalisées par les CRIELs : le jury est composé des représentants professionnels des fédérations de la FCD, FCA et FFF ainsi que d'un représentant du CNIEL début novembre

## 4 Annonce des résultats et remise des prix

### 4.1 Annonce des lauréats régionaux

Les lauréats régionaux seront annoncés début décembre et feront l'objet d'une mise en avant dans la Presse Quotidienne Régionale fin décembre 2022 (CF ANNEXE 3).

Les lauréats nationaux seront annoncés lors de la remise des prix et pourront faire l'objet d'une mise en avant spécifique dans une publication du CNIEL.

### 4.2 Remise de prix

Les lauréats seront conviés à la remise des prix à l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2022. Les points de vente pourront convier 2 personnes par lauréat. Un événement convivial sera également organisé à cette occasion (exemple visite de cave, dîner...).

### 4.3 Défraiement

Les frais liés au déplacement des candidats pour la remise des prix sont à la charge du CNIEL.

**La participation au concours entraîne, pour chaque crémier-fromager de détail ou chaque responsable de magasin, l'acceptation et le respect du présent règlement.**

**Le Comité d'Organisation se réserve le droit de modifier, le cas échéant, certaines dispositions du présent règlement.**

Fait à Paris, le 13 juin 2022.

## ANNEXE 1 : AVENANT NOTATION 2022

Dans le cadre de la réalisation du Challenge des produits laitiers les notations et sélections des magasins finalistes seront réalisées par les responsables « produits laitiers / crèmerie » des enseignes, ainsi que par les représentants de la Fédération des Fromagers de France.

Le jury national notera les candidats selon les critères définis dans le présent règlement et sur la base des documents photographiques fournis par les points de vente finalistes tels que les exemples illustrés ci-dessous.

Le jury prendra également en compte le retour des Comités Régionaux suite à la visite des points de vente.

Ces documents seront libres de droit et pourront être repris dans le cas de la communication interne et/ou externe permettant de valoriser l'action des enseignes dans la valorisation des produits laitiers

Pour la notation des différents jurys, les critères suivants seront retenus, et donneront lieu à l'attribution d'une note allant de 1 à 10 (1-2 = très insuffisant ; 3-4 = insuffisant ; 5-6 = bien ; 7-8 = très bien ; 9-10 = excellent) sur une grille représentant les points suivants.

### A. Impression générale, propreté du rayon, environnement



### B. La mise en avant des produits sous signe de qualité





C. La diversité de l'offre



D. La valorisation du rayon frais emballé (plus particulièrement en GMS)



E. L'utilisation des outils de communication interprofessionnelle CNIEL et CNAOL



*Nous vous rappelons que le CNIEL met à votre disposition, en permanence des Visuels produits, argumentaires, PLV, films... De nombreux documents et fichiers sont disponibles en téléchargement. Pour y accéder, il vous suffit de vous rendre sur <https://www.cniel-infos.com>*

**Chaque enseigne pourra, si elle le souhaite, rajouter un ou plusieurs critères dans le cadre de sa stratégie propre de mise en avant et de valorisation des produits.**

**Nous vous invitons à vérifier la qualité des photos qui seront envoyées afin de permettre au jury national de pouvoir mieux juger du résultat. De même, n'hésitez pas à envoyer un nombre plus important que les indications ci-dessous si vous estimez pouvoir mettre en valeur des démarches particulières.**

**A minima et en termes de photos exploitables :**

- **plan large : 2 photos pour le point A et B**
- **plan resserré : 3 photos pour les points C, D, E et F**
- **Equipe du rayon en situation : 1 photos**

## ANNEXE 2 : Dossier de candidature

### *HYPERMARCHES ET SUPERMARCHES*

[https://docs.google.com/forms/d/1tiNuY9231n9utjcpo6BEzKJ7\\_uoKyaA5IbIPpomGI4o/prefill](https://docs.google.com/forms/d/1tiNuY9231n9utjcpo6BEzKJ7_uoKyaA5IbIPpomGI4o/prefill)

### *CREMIERS FROMAGERS*

<https://docs.google.com/forms/d/1zn7bdDMEkH9Wkpv--O8-CHXm9ulvzLovqv8YniQbJpU/prefill>

**A compléter en ligne et à renvoyer avant le 4 septembre 2022**

# ANNEXE 3 : Exemples de mise en avant dans la PQR

**LES PRODUITS LAITIERS À L'HONNEUR :**  
LES LAURÉATS RÉGIONAUX DU 1<sup>er</sup> CHALLENGE - À LA COUPE - DÉVOILÉS !

2018 en 2018 par le Président de Commerce et de la Distribution (PCD) pour encourager le savoir-faire, promouvoir l'innovation et valoriser le savoir-faire des artisans laitiers, les producteurs de produits laitiers, les distributeurs de produits laitiers, les consommateurs de produits laitiers et le plaisir de manger bien. Le challenge est un concours de produits laitiers qui vise à promouvoir la profession et la participation des entreprises de la distribution et de la production des produits laitiers.

**En 2018, le challenge récompense le filière des produits laitiers avec la participation de plus de cinquante magasins pour cette première année !**

Une profession régionale pour une France régionale est au cœur de la mise en avant des AOP et autres signes de qualité ainsi que celle des produits laitiers locaux. Le développement du réseau et la mise en place des outils de communication de l'Union Nationale Interprofessionnelle de l'Économie Laitière (UNIL), ainsi que la valorisation des messages sur les produits laitiers locaux, sont des enjeux majeurs. Un partenariat gagnant-gagnant est né de ce challenge qui valorise et les valeurs de l'équipe et participe à un projet dans l'air du temps des produits laitiers en valorisant leurs atouts : savoir-faire, innovation, origine, qualité, santé, plaisir.

**BRAVO À L'ÉQUIPE DE MONOPRIX À PARIS-MONTFARNASSE (75014) POUR LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE !**



« Nous sommes très fiers de distinguer la région à la Coupe d'Or pour avoir consacré nos efforts et la réussite de nos clients »

UNIL logo, logo of the challenge, fcd logo.

**LES PRODUITS LAITIERS À L'HONNEUR :**  
LES LAURÉATS RÉGIONAUX DU 1<sup>er</sup> CHALLENGE - À LA COUPE - DÉVOILÉS !

2018 en 2018 par le Président de Commerce et de la Distribution (PCD) pour encourager le savoir-faire, promouvoir l'innovation et valoriser le savoir-faire des artisans laitiers, les producteurs de produits laitiers, les distributeurs de produits laitiers, les consommateurs de produits laitiers et le plaisir de manger bien. Le challenge est un concours de produits laitiers qui vise à promouvoir la profession et la participation des entreprises de la distribution et de la production des produits laitiers.

**En 2018, le challenge récompense le filière des produits laitiers avec la participation de plus de cinquante magasins pour cette première année !**

Une profession régionale pour une France régionale est au cœur de la mise en avant des AOP et autres signes de qualité ainsi que celle des produits laitiers locaux. Le développement du réseau et la mise en place des outils de communication de l'Union Nationale Interprofessionnelle de l'Économie Laitière (UNIL), ainsi que la valorisation des messages sur les produits laitiers locaux, sont des enjeux majeurs. Un partenariat gagnant-gagnant est né de ce challenge qui valorise et les valeurs de l'équipe et participe à un projet dans l'air du temps des produits laitiers en valorisant leurs atouts : savoir-faire, innovation, origine, qualité, santé, plaisir.

**BRAVO À L'ÉQUIPE D'AUCHAN-PETITE-FORÊT (59) POUR LA RÉGION NORD-EST !**



« Nous sommes très fiers de distinguer la région à la Coupe d'Or pour avoir consacré nos efforts et la réussite de nos clients »

UNIL logo, logo of the challenge, fcd logo.

**LES PRODUITS LAITIERS À L'HONNEUR :**  
LES LAURÉATS RÉGIONAUX DU 1<sup>er</sup> CHALLENGE - À LA COUPE - DÉVOILÉS !

2018 en 2018 par le Président de Commerce et de la Distribution (PCD) pour encourager le savoir-faire, promouvoir l'innovation et valoriser le savoir-faire des artisans laitiers, les producteurs de produits laitiers, les distributeurs de produits laitiers, les consommateurs de produits laitiers et le plaisir de manger bien. Le challenge est un concours de produits laitiers qui vise à promouvoir la profession et la participation des entreprises de la distribution et de la production des produits laitiers.

**En 2018, le challenge récompense le filière des produits laitiers avec la participation de plus de cinquante magasins pour cette première année !**

Une profession régionale pour une France régionale est au cœur de la mise en avant des AOP et autres signes de qualité ainsi que celle des produits laitiers locaux. Le développement du réseau et la mise en place des outils de communication de l'Union Nationale Interprofessionnelle de l'Économie Laitière (UNIL), ainsi que la valorisation des messages sur les produits laitiers locaux, sont des enjeux majeurs. Un partenariat gagnant-gagnant est né de ce challenge qui valorise et les valeurs de l'équipe et participe à un projet dans l'air du temps des produits laitiers en valorisant leurs atouts : savoir-faire, innovation, origine, qualité, santé, plaisir.

**BRAVO À L'ÉQUIPE DE CORA À EVREUX (27) POUR LA RÉGION NORD-OUEST !**



« Nous sommes très fiers de distinguer la région à la Coupe d'Or pour avoir consacré nos efforts et la réussite de nos clients »

UNIL logo, logo of the challenge, fcd logo.

**LES PRODUITS LAITIERS À L'HONNEUR :**  
LES LAURÉATS RÉGIONAUX DU 1<sup>er</sup> CHALLENGE - À LA COUPE - DÉVOILÉS !

2018 en 2018 par le Président de Commerce et de la Distribution (PCD) pour encourager le savoir-faire, promouvoir l'innovation et valoriser le savoir-faire des artisans laitiers, les producteurs de produits laitiers, les distributeurs de produits laitiers, les consommateurs de produits laitiers et le plaisir de manger bien. Le challenge est un concours de produits laitiers qui vise à promouvoir la profession et la participation des entreprises de la distribution et de la production des produits laitiers.

**En 2018, le challenge récompense le filière des produits laitiers avec la participation de plus de cinquante magasins pour cette première année !**

Une profession régionale pour une France régionale est au cœur de la mise en avant des AOP et autres signes de qualité ainsi que celle des produits laitiers locaux. Le développement du réseau et la mise en place des outils de communication de l'Union Nationale Interprofessionnelle de l'Économie Laitière (UNIL), ainsi que la valorisation des messages sur les produits laitiers locaux, sont des enjeux majeurs. Un partenariat gagnant-gagnant est né de ce challenge qui valorise et les valeurs de l'équipe et participe à un projet dans l'air du temps des produits laitiers en valorisant leurs atouts : savoir-faire, innovation, origine, qualité, santé, plaisir.

**BRAVO À L'ÉQUIPE DE CARREFOUR-GAVRES (56) POUR LA RÉGION SUD-EST !**



« Nous sommes très fiers de distinguer la région à la Coupe d'Or pour avoir consacré nos efforts et la réussite de nos clients »

UNIL logo, logo of the challenge, fcd logo.

## ANNEXE 4 : Questionnaire d'évaluation des CRIELS

### CHALLENGE DES RAYONS FROMAGE A LA COUPE 2022

CRI	Point de vente
-----	----------------

Responsable	Date et heure de visite
-------------	-------------------------

Critère	Note (1 à 10)	Commentaires
Attractivité du rayon		
Mise en valeur des produits		
Diversité de l'offre		
Information des consommateurs		
Mise en avant Label Rouge, SIQO et démarches valorisantes		
Réponse aux évolutions des modes de consommation / Innovation		
Valorisation du rayon Libre-service (GMS)		
Autre démarche remarquable (bonus)		
Note globale		



# ANNEXE 5 : Les lauréats 2021

Lauréats

## CHALLENGE DES RAYONS FROMAGE A LA COUPE 2021



### HYPERMARCHES NORD OUEST – AUCHAN BLOIS



### HYPERMARCHES SUD EST- AUCHAN CALUIRE



### HYPERMARCHES SUD OUEST EX AEQUO – AUCHAN BORDEAUX LAC



### Félicitations aux lauréats régionaux du concours des rayons traditionnels !

Le Challenge des rayons Fromage à la Coupe est destiné à promouvoir l'expertise, le passion et les compétences des professionnels de la filière pour favoriser des produits de qualité et proposer une diversité de produits aux consommateurs dans le rayon traditionnel. Le concours récompense les spécialistes de la grande distribution qui auront obtenu les meilleurs notes de leur catégorie et de leur région à l'issue d'une évaluation de la qualité et de la pertinence de leur dossier de candidature.

En partenariat avec le CNIEL et les CRIELS, ce concours permet également la promotion de l'interprofession et de ses travaux pour une meilleure appropriation des messages et enjeux communs.

Pour l'édition 2021, dans 5 grandes régions, 2 lauréats dans les formats supermarchés et hypermarchés ont été désignés et seront mis en avant dans le prochain numéro. Les gagnants auront travaillé avec soin de la qualité des rayons en montrant des produits avec une attention accrue et régionale justifiée de l'importance des rayons au sein de leur territoire.

Retrouvez vous au Salon de l'Agriculture 2022 pour découvrir les lauréats nationaux !

### HYPERMARCHES NORD EST – CORA BELFORT



### HYPERMARCHES IDF - CARREFOUR LA VILLE DU BOIS



### HYPERMARCHES SUD OUEST EX AEQUO – INTERMARCHÉ LE SEQUESTRE



**SUPERMARCHES NORD EST - CASINO BESANCON**



**SUPERMARCHES NORD OUEST- SUPER U THOUARE SUR LOIRE**



**SUPERMARCHES ILE DE France - CASINO PARIS ST DIDIER**



**SUPERMARCHES SUD EST - CASINO LYON**



**SUPERMARCHES SUD OUEST - INTERMARCHE LEZIGNAN**



“

**UN GRAND MERCI  
A TOUS LES PARTICIPANTS**

”