

# CRITÈRES D'ÉVALUATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES (2016)

## 1. Mission du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup>

Le Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup>, dont les objectifs fondamentaux sont d'encourager les fabricants à développer et à commercialiser des produits alimentaires novateurs ainsi qu'à offrir des produits d'une valeur et d'une qualité exceptionnelles, définit sa mission de la manière suivante :

*Programme annuel de récompenses centré sur le consommateur, le Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup> du Conseil canadien du commerce de détail célèbre les avancées et l'excellence dans le domaine des produits alimentaires afin de favoriser l'innovation chez les fabricants et souligner le maintien de la valeur des produits pour les consommateurs.*

**Suivant la mission du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup>, les membres du jury doivent aborder et évaluer les produits dans la même disposition d'esprit qu'un consommateur, voire un consommateur qui découvre un produit pour la première fois.**

**En tant que membre du jury du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup> appelé à évaluer la candidature des PRODUITS D'ÉPICERIE, vous devez aborder les produits selon la perspective du consommateur.**

## 2. Admissibilité des produits

Les PRODUITS D'ÉPICERIE en lice pour l'édition 2016 du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup> remplissent les conditions suivantes :

- Ils ont été introduits sur le marché canadien pour la première fois entre le 1<sup>er</sup> janvier et le 31 décembre 2016.
- Ils répondent aux caractéristiques de la catégorie appropriée du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup> consacrée aux PRODUITS D'ÉPICERIE.

Tout produit nouvellement introduit sur le marché est admissible au Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup>. **Il peut s'agir d'un tout nouveau produit, d'un produit amélioré ou modifié, voire de la nouvelle version d'une gamme de produits déjà sur le marché.**

## 3. Finalistes, lauréats et prix spéciaux

### Finalistes et lauréats

Pour être *finaliste* au Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup>, un produit doit obtenir une moyenne cumulative **de 70 %** ou plus. Le produit qui reçoit la note la plus élevée parmi les *finalistes* d'une catégorie donnée est désigné *lauréat* du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup> dans cette catégorie. Si aucun produit n'obtient le statut de *finaliste*

dans une catégorie donnée, aucun prix n'est décerné dans cette catégorie.

#### **4. Catégories de produits**

L'édition 2016 du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup> consacrée aux PRODUITS D'ÉPICERIE comporte douze (12) catégories de produits alimentaires, sept (7) catégories de produits non alimentaires et vingt trois (23) catégories de produits de marques maison.

#### **5. Évaluation des produits**

##### **a. Produits alimentaires**

L'évaluation des produits alimentaires aura lieu à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) les 20, 21, 22, 23 février 2016. Voici les étapes du processus :

**Réunion préparatoire** : À leur arrivée, les membres du jury se retrouvent pour recevoir des informations et des instructions relatives à la méthodologie et aux procédures.

**Évaluation individuelle** : Les membres du jury évaluent en même temps chacun des produits individuels. L'évaluation inclut la dégustation du produit, l'analyse de l'information sur l'emballage, l'analyse comparative des données relatives à d'autres produits de la même catégorie ainsi que tout autre type de recherche jugée pertinente et raisonnable afin d'assurer une collecte d'information équitable et complète aux fins de l'évaluation. Les membres du jury doivent par la suite remplir un formulaire d'évaluation électronique détaillé.

**Tabulation des données** : À la fin de la période d'évaluation, l'équipe du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup> collige les résultats des membres du jury pour chacun des produits individuels. Une fois toutes les notes enregistrées, une liste de finalistes est établie (regroupant les produits ayant une moyenne cumulative de 70 % ou plus).

**Annnonce des lauréats du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup>** : L'annonce des lauréats aura lieu à l'occasion de la cérémonie de remise des Grand Prix, le 31 mai 2017 à Toronto. Les résultats et la teneur des délibérations demeureront strictement confidentiels et ne seront divulgués qu'en temps et lieu par l'équipe du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup>.

##### **b. Produits non alimentaires et certains produits de longue conservation**

Les membres du jury évaluent les produits non alimentaires sur une période de six semaines au cours des mois de février et de mars 2017. Les membres du jury peuvent procéder à l'évaluation chez eux. D'autres membres du ménage peuvent être invités à essayer les produits et à offrir leurs commentaires. Voici les étapes du processus :

**Évaluation du produit** : Les membres du jury évaluent les produits chez eux. Comme mentionné plus haut, les membres du jury peuvent fournir des échantillons à d'autres membres de leur ménage pour obtenir davantage de commentaires ainsi qu'une appréciation plus globale des produits évalués.

L'évaluation inclut l'analyse de l'information sur l'emballage, l'analyse comparative des données relatives à d'autres produits de la même catégorie ainsi que tout autre type de recherche jugée pertinente et raisonnable afin d'assurer une collecte d'information équitable et complète aux fins de l'évaluation. Les membres du jury doivent par la suite remplir un formulaire d'évaluation détaillé. Si un membre du jury n'est pas en mesure d'évaluer un produit, il peut demander à un membre de sa famille, à un ami ou à un collègue de le faire à sa place. Cependant, comme pour tout autre produit en lice, un tableau complet d'évaluation devra être rempli.

**Annnonce des lauréats du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup> :**

L'annonce des lauréats aura lieu à l'occasion de la cérémonie de remise des Grand Prix, le 31 mai 2017 à Toronto. Les résultats et la teneur des délibérations demeureront strictement confidentiels et ne seront divulgués qu'en temps et lieu par l'équipe du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup>.

**c. Critères d'évaluation**

Les lauréats du Grand Prix canadien des produits nouveaux<sup>MC</sup> se distinguent des autres produits par leurs caractéristiques et leur aspect novateurs ainsi que par leur valeur exceptionnelle pour les consommateurs comparativement à d'autres produits de la même catégorie.

Cet aspect novateur peut être défini non seulement par les caractéristiques intrinsèques du produit, mais aussi par son emballage, sa disponibilité, son usage pratique, la valeur ajoutée qu'il offre, sa qualité exceptionnelle et la valeur qu'il a aux yeux des consommateurs.

Les produits sont évalués en fonction des critères suivants :

**Caractère unique et innovation : 25 %**

Au cours de l'évaluation, réalisée en fonction de ces importants critères généraux, les membres du jury doivent se poser les questions suivantes :

En quoi ce nouveau produit est-il novateur? Comment et dans quelle mesure est-il différent des autres produits de la catégorie? Quelle incidence ces différences ont-elles sur l'opinion que nous avons du produit ou des autres produits de la même catégorie? L'aspect novateur de ce produit a-t-il le potentiel d'influencer le développement de nouveaux produits dans cette catégorie ou dans d'autres catégories? Quels autres avantages ce produit offre-t-il aux consommateurs?

**Caractéristiques du produit : 25 %**

L'évaluation des caractéristiques intrinsèques et de la nature même du produit se fait par comparaison avec les autres produits de la même catégorie. Sont évalués : l'apparence, la saveur, la texture, la valeur nutritive et le goût d'un produit alimentaire.

**Présentation et emballage : 25 %**

Les côtés fonctionnels et informationnels du produit sont évalués. Au cours de l'évaluation, réalisée en fonction de ces critères, les membres du jury doivent se poser les

questions suivantes :

Est-ce que le produit offre suffisamment d'information au consommateur (contenu, ingrédients, valeur nutritive, indications sur la façon d'employer le produit, etc.)? L'emballage est-il facile à utiliser, pratique et conçu de manière adéquate? Le produit est-il sur-emballé? Est-il écologique ou sans conséquence pour l'environnement?

**Avantages globaux pour les consommateurs : 25 %**

Le rapport qualité-prix du produit est ici évalué. En d'autres termes, est-ce que son prix reflète sa valeur pour le consommateur? Pour ajouter à l'évaluation personnelle des avantages globaux pour les consommateurs, les membres du jury peuvent se demander quelle serait la probabilité qu'ils achètent ce produit ou le recommandent à un ami. Les membres du jury doivent aussi évaluer la façon dont l'aspect novateur du produit est susceptible d'augmenter sa valeur pour le consommateur.