



RÈGLEMENT DU CONCOURS TAVOLA D'OR 2026

Art. 1 – Description et objectif

À l'occasion de Tavola 2026, un concours est organisé entre les participants pour récompenser le produit nouveau le plus remarquable du salon, sous le nom de « **Tavola d'Or 2026** ». Ce concours distingue cinq catégories : '**Taste & Craft**', '**Convenience & Ready to eat**', '**Luxury & Indulgence**', '**Health & Balance**' et '**Sustainable & Ethical**'.

Dans les trois premières catégories, un trophée Tavola d'Or est décerné et les produits nominés sont annoncés (2e et 3e place). Dans les catégories 'Health & Balance' et 'Sustainable & Ethical', un seul gagnant est désigné.

LES 5 CATÉGORIES :

- **Tavola d'Or 'Taste & Craft' 2026:** Récompense le produit fine food innovant qui excelle en goût, texture, savoir-faire et authenticité. L'accent est mis sur la qualité de l'expérience gustative et la maîtrise artisanale ou culinaire du produit.
- **Tavola d'Or 'Convenience & Ready to Eat' 2026) :** Récompense le produit fine food alliant qualité et raffinement à un gain de temps, simplicité ou expérience utilisateur intelligente pour le consommateur, le chef ou le professionnel. "La praticité sans compromis sur le goût, l'expérience ou la durabilité."
- **Tavola d'Or 'Luxury & Indulgence' 2026 :** Récompense les produits qui élèvent le plaisir de manger et de boire en expérience sensorielle. Pas nécessairement les plus chers, mais ceux combinant émotion, savoir-faire, élégance et goût exceptionnel pour un moment de pure indulgence.
- **Award 'Health & Balance' :** Récompense les produits fine food permettant une consommation consciente : nutritifs, équilibrés et attentifs au bien-être du consommateur. Accent sur l'équilibre entre goût, valeur nutritionnelle et composition naturelle.
- **Award 'Sustainable & Ethical':** Récompense les produits fine food incarnant la durabilité à chaque étape de leur cycle de vie – de l'ingrédient à l'emballage – sans compromettre goût, authenticité ou esthétique. Des produits bons pour l'homme, la planète et les sens.

Les 3 Tavola d'Or et les 2 Awards sont attribués, par catégorie, au meilleur produit nouveau (belge ou étranger) et est choisi parmi les groupes de produits suivants : produits à base de pommes de terre, fruits et légumes ; plats préparés et produits traiteur ; délicatesses et spécialités ; produits surgelés ; boissons (alcoolisées et non alcoolisées), café et thé ; aliments secs ; herbes, huiles, sauces et vinaigrettes ; produits végétaliens ; produits végétariens ; poissons & fruits de mer ; viandes, produits carnés, gibier et volaille ; confiseries ; pains et pâtisseries ; et produits laitiers.

De plus, votre produit peut également se trouver dans les sous-groupes suivants : aliments sans allergènes et sans gluten, alimentation biologique, produits durables, alimentation ethnique, Halal/Casher, novel foods, marques de distributeur, produits de saison et produits locaux.

Parmi les inscriptions, trois nominations sont proposées dans les catégories 'TASTE & CRAFT' – 'CONVENIENCE & READY TO EAT' – 'LUXURY & INDULGENCE', dont le meilleur obtient le Tavola d'Or. La 2e et la 3e place correspondent respectivement à la 1ère et 2e nomination. Dans les catégories 'HEALTH & BALANCE' – 'SUSTAINABLE & ETHICAL', un seul gagnant est choisi qui reçoit le Award.

Tavola souhaite confirmer pleinement son caractère anticipatif dans ce concours et, par le biais du concours « Tavola d'Or », renforcer considérablement la recherche ou la création de nouveaux produits au salon. Grâce à l'innovation, Tavola vise à mobiliser un grand nombre de visiteurs. Pour ces derniers, le Tavola d'Or et les produits nominés constituent un guide important pour leurs achats.

Art. 2 – Participation

Le concours est exclusivement réservé aux entreprises participant au salon professionnel Tavola 2026, et ce pour les produits relevant d'une des branches mentionnées à l'art. 1.

Art. 3 – Jury et jugement

Le jugement se fait sous la supervision d'un huissier de justice, qui contrôle à la fois la procédure et les résultats.

Le jugement se déroule en deux phases : présélection et jugement définitif.

Lors de la présélection, le caractère « nouveau » du produit est vérifié et évalué sur la base de l'argumentation produit soumise – aucune dégustation n'a lieu à cette phase. Cela se fait par secteur de produit par trois acheteurs différents de la catégorie dans laquelle le produit a été inscrit : 'Taste & Craft' / 'Convenience & Ready to eat' / 'Luxury & Indulgence' / 'Health & Balance' / 'Sustainable & Ethical'. Le produit soumis doit obtenir un score minimum de 75 % pour passer au jugement définitif.

Le jugement définitif se base sur trois critères – catégories :

1. **Caractère innovant** : évaluation de l'argumentation concernant le caractère nouveau, degré d'originalité / nouveauté, date de mise sur le marché, chances de succès commercial de l'innovation.
2. **Produit lui-même** : apparence du produit (forme, couleur, odeur, attractivité), goût (première impression, arrière-goût, sensation en bouche), durée de conservation, durabilité.
3. **Présentation** : aspect commercial de l'emballage et de l'étiquette (attractivité commerciale – si applicable, informations, vendabilité, maniabilité) et – le cas échéant – aspect pratique pour le commerçant (poids, volume, contenu, empilabilité, impact environnemental).

Dans la catégorie choisie, des points supplémentaires sont attribués sur la base des caractéristiques de la catégorie :

- Convenience & Ready to eat : 25 % du score total
- Taste & Craft : 25 % du score total
- Luxe & Indulgence : 25 % du score total

Le jury définitif est composé de professionnels réputés issus des secteurs suivants : gastronomie, achats (niveau grande distribution / traiteur / organisations de catering – autres qu'en présélection), études de marché, design de produits, revues spécialisées.

Art. 4 – Inscription

L'inscription se fait uniquement en ligne via le portail des exposants – date limite : vendredi 9 janvier 2026. L'inscription est immédiatement confirmée par e-mail à l'adresse fournie lors de l'enregistrement. La participation est limitée à 5 produits par entreprise et peut être répartie sur plusieurs catégories. Le participant paie des frais de participation de 300,00 EUR (hors TVA) par produit. Ce montant est facturé avec les autres services.

Art. 5 – Conditions générales

- a. Le participant au concours est exposant à Tavola 2026.
- b. Les produits inscrits appartiennent à l'une des catégories mentionnées à l'art. 1.
- c. Le produit a été mis sur le marché après le 1er mars 2025 et au plus tard le 15 mars 2026.
- d. Le produit doit respecter l'ensemble de la législation en vigueur (y compris l'étiquetage).

Les produits violant les droits de propriété intellectuelle et/ou commerciale ne seront en aucun cas exposés ou admis au salon. Chaque exposant doit informer Xpo Group de tout litige judiciaire ou procès en cours concernant le produit en question.

Il en va de même pour les litiges. Si des tiers intentent une action contre Xpo Group parce que leurs droits ont été violés par l'exposant, ce dernier doit garantir Xpo Group contre toutes réclamations. L'exposant est pleinement responsable si les conditions/droits ci-dessus ne sont pas respectés, notamment si un tiers est impliqué, et prendra en charge toute indemnisation éventuelle imposée à Xpo Group.

L'organisateur n'est pas responsable des informations incorrectes ou incomplètes.

Art. 6 – Soumission des produits

Les produits participants doivent être livrés dans le hall d'entrée Xpo Zuid de Kortrijk Xpo le lundi 12 ou le mardi 13 janvier 2026 entre 08:30 et 12:00 à l'adresse suivante : Kortrijk Xpo – entrée Xpo Zuid –, Kennedylaan, 8500 Kortrijk – Belgique (accès via Xpo Zuid parking P3A).

La première phase du jugement se termine le mardi 27 janvier 2026. Pour les produits retenus pour la phase suivante, de nouveaux échantillons sont demandés pour la dégustation. Les entreprises dont le(s) produit(s) passe(nt) à la phase suivante sont informées le 30 janvier 2026. Les nouveaux échantillons pour la dégustation et le jugement final doivent être fournis au plus tard le vendredi 6 février 2026.

Des réfrigérateurs et congélateurs sont disponibles sur place pour le stockage des produits frais ou surgelés. Lors du jugement final, une cuisine entièrement équipée est mise à disposition pour présenter les produits au jury, conformément aux indications de l'emballage.

L'organisation prendra le plus grand soin pour assurer un niveau de dégustation de haute qualité. Néanmoins, elle ne peut être tenue responsable des dommages éventuels aux produits

(détérioration, etc.). Il est donc recommandé aux participants de livrer les produits dans les conditions les plus idéales. Les produits ne sont pas récupérables et deviennent la propriété de l'organisation Tavola.

Art. 7 – Prix

Par catégorie, un gagnant et un maximum de deux nominations sont choisis. Il s'agit de : Tavola d'Or 'TASTE & CRAFT' – Tavola d'Or 'CONVENIENCE & READY TO EAT' – Tavola d'Or 'LUXURY & INDULGENCE'.

Le Tavola d'Or peut être attribué à un produit belge ou étranger. Si le score requis pour une catégorie n'est pas atteint, le jury peut suspendre l'attribution du prix pour l'édition 2026. Le Tavola d'Or consiste en une statuette représentant le logo de Tavola, soit la pince d'homard. Les deux autres produits nominés deviennent 1^{re} et 2^e nomination Tavola d'Or pour la catégorie concernée.

Dans les catégories 'HEALTH & BALANCE' – 'SUSTAINABLE & ETHICAL', un seul gagnant est désigné et reçoit un trophée spécifique.

Le vendredi 20 février 2026, les gagnants et nominés sont informés. La cérémonie officielle de remise des prix a lieu le 3 mars 2026. À partir de cette date, ils reçoivent également le logo du Tavola d'Or à utiliser dans leur communication.

Sur le salon, les visiteurs de TAVOLA choisissent l'innovation qu'ils préfèrent parmi les 11 gagnants et produits nominés pour le prix du public : « Visitors' choice award ».

Art. 8 – Présentation

Tous les produits retenus pour le jugement final sont mentionnés dans le guide du salon et présentés aux visiteurs de Tavola 2026 dans la Rambla.

Sur le salon, un stand spécial est installé pour exposer le gagnant et les produits nominés. Une zone de démonstration permet à un chef de faire déguster les produits nominés et les gagnants du Tavola d'Or 2026. Les gagnants doivent fournir un nombre suffisant de produits.

L'organisation fournit du matériel photographique des produits gagnants et dispose du droit d'utiliser ces images dans le cadre du salon Tavola. Les exposants obtiennent également le droit d'utiliser ces photos pour leur produit

Art. 9 – Promotion

Pour promouvoir les produits nominés et les gagnants du Tavola d'Or 2026, une campagne de promotion complète est mise en place avant le salon professionnel, comprenant : articles dans des revues spécialisées, newsletters numériques pour la cible visiteurs, annonce détaillée sur le site web du salon, inclusion dans le guide du salon.

Les gagnants et nominés du Tavola d'Or 2025 reçoivent un logo à utiliser sur l'emballage / communication / etc. du produit gagnant. De plus, les gagnants et nominés bénéficient d'une large couverture médiatique avant, pendant et après Tavola

Informations Tavola 2026 :

Xpo Group, Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk, Belgique

T : +32(0)56 24 11 11 – tavola@xpogroup.com

Équipe projet Tavola d'Or : Isabelle Fruy & Eilleen Knockaert – goldentavola@kortrijkxpo.com