

Fiche de synthèse du Concours REGALIME

Concours régional REGALIME (REGional ALIMEntaire) J'aime manger local



Edition 2013-2014

Version du 15/05/2013

REGALIME (REGional ALIMEntaire) J'aime manger local

Le Concours s'adresse aux **élèves de classe de seconde** de lycées d'enseignement général et technologique ou d'enseignement agricole (dispensant des formations du même type) situés sur le territoire **de la Région Rhône-Alpes**.

Les activités conduites dans le cadre du concours, doivent mobiliser plusieurs disciplines ainsi que des partenaires du domaine de l'alimentaire

Finalités du concours :

- **Faire réfléchir les élèves sur les problématiques de l'alimentation locale.**
- **Faire se rencontrer le monde de l'éducation et la filière alimentaire.**

Le meilleur projet sera celui qui valorisera au mieux le produit, le métier prenant en compte les aspects techniques et scientifiques et le développement durable.

Objectifs généraux pour les élèves et professeurs

Objectifs pour les élèves :

- Découvrir les produits alimentaires régionaux
- Appréhender les techniques de transformation et de conservation des aliments
- Mieux connaître les métiers de l'alimentaire, découvrir les filières de formation pour favoriser l'orientation
- Développer une conscience du goût et une consommation responsable, en tenant compte des aspects nutrition-santé
- Travailler concrètement à partir de produits alimentaires
- Travailler en démarche de projet et en équipe
- Croiser les contenus et méthodes de plusieurs disciplines
- S'initier à une activité de recherche et à sa restitution.

Objectifs pour l'équipe éducative :

- Mettre en place une démarche de projet interdisciplinaire
- Travailler en partenariat avec des professionnels
- Approfondir la connaissance de la filière Alimentaire

Le prix

Le Concours est doté d'un prix :

- Prix du meilleur dossier (moyenne de l'écrit et de l'oral)



L'équipe vainqueur se verra offrir, pour les élèves ayant activement participé au concours ainsi que les 2 enseignants accompagnateurs, **une visite-dégustation chez un chef Etoilé MICHELIN** de la région Rhône-Alpes.

Cahier des Charges (détails disponibles dans le règlement du concours)

Les établissements s'engagent à réaliser pour le produit une étude présentée sous la forme :

- d'un rapport synthétique
- d'une présentation orale devant un jury.

L'étude devra aborder les points suivants :

- **La contextualisation du produit** : son origine historique, sa zone géographique de production, son aire de consommation.
- **La recette, ses qualités nutritionnelles** : ingrédients utilisés, intérêt de chacun d'entre eux, la valeur nutritionnelle.
- **l'étiquetage du produit** : éléments légaux de l'étiquetage, éléments de promotion du produit, labels qualité présents, emballage choisi et raisons de ce choix, etc.
- **La fabrication du produit** : acheminement des composants, procédé de fabrication, machines utilisées, contrôle qualité du produit (à réaliser selon les équipements des labos de chimie ou SVT ou à étudier dans le cadre d'une visite sur site).
- **Les métiers, les savoir-faire des professionnels** : intérêt d'un (de) métier(s) de la filière, description de parcours de formation.
- **Analyse en terme de développement durable** : analyse économique, sociale et environnementale des modes de production des composants, du produit alimentaire, des circuits de chalandise et de distribution, de l'impact sur la santé.

Les acteurs du Concours et leurs rôles

ALLIRA : représentant de l'interprofession

Lancé en Juin 2011, l'objectif du Cluster ALLIRA est de réunir au sein d'une même association des entreprises, des chercheurs, des formateurs... travaillant au sien de la filière Alimentaire afin de conjuguer leurs efforts en matière de recherche et de développement, de promotion ou encore de formation.

Réunissant 2500 entreprises qui représentent 45 000 emplois, l'agroalimentaire génère en moyenne 13 milliards d'euros de chiffre d'affaires par an se positionnant comme le deuxième acteur économique en Rhône-Alpes

Les missions de ce cluster sont principalement orientées sur le patrimoine gastronomique régional et le « bien manger ». Parmi les axes de travail retenus figure le volet Emploi et Formation. La première action lancée par le groupe de travail Emploi-Formation est le Concours REGALIME

Les pôles départementaux et notamment le Pôle Agroalimentaire de la Loire et Ardèche le Goût sont associés à ce projet. On notera au même titre l'implication des centres de formations agroalimentaires représentés par l'ENILV de la Roche/Foron.



CEEI-Alimentec

Organisateur du Concours, interlocuteur technique pour les professeurs et interface entre les professionnels et les établissements scolaires. Co-financeur du Concours.

Le Syndicat Mixte du Technopole ALIMENTEC (pôle technique implanté dans l'Ain, et établissement public) s'appuie sur son service CEEI-Alimentec afin d'accompagner les professionnels de l'alimentaire dans leurs projets de développement et d'innovation.

On compte parmi les actions conduites par le CEEI-Alimentec l'accompagnement stratégique et technique à la réalisation de projets innovants, ainsi que la valorisation des métiers et formations de la filière en Rhône-Alpes.

Organisateur du Concours INNOV'ALIMENT (création d'un produit agroalimentaire innovant par des étudiants) depuis 16 ans, c'est tout naturellement que le Cluster ALLIRA ainsi que le Conseil Régional ont sollicité le CEEI-Alimentec afin d'organiser le Concours REGALIME pour la première édition en 2012.

Le Conseil Régional Rhône-Alpes

Financier principal du concours, la Région Rhône-Alpes au travers de son Plan Régional pour l'Agriculture et le Développement Rural (PRADR) œuvre pour le développement conjoint de l'agriculture et du secteur agroalimentaire. Liée au monde agricole, l'industrie agroalimentaire est bien représentée en Rhône-Alpes. Les entreprises du secteur (dont un grand nombre de PME) représentent 12% du chiffre d'affaires des industries rhônalpines. Les entreprises interviennent sur une grande diversité de métiers et de spécialités régionales souvent très liées aux productions agricoles locales. Le Plan Régional pour l'Agriculture et le Développement Rural (PRADR) de la Région Rhône-Alpes intègre largement le secteur agroalimentaire. La Région Rhône-Alpes accompagne ainsi les P.M.E. dans leurs projets de développement et la réalisation de leurs investissements. La Région Rhône-Alpes soutient également la promotion des produits locaux et de qualité en lien avec les territoires, dimension présente dans le Concours REGALIME.





Les académies de Lyon et Grenoble

Partenaires lors de l'étude de faisabilité du Concours (2012), lors de la création et de l'organisation dans les établissements, ils s'appuient également sur les Missions Ecoles/Entreprises.

Les professionnels locaux de l'alimentaire

Dénommés parrains, ils accueilleront dans leurs entreprises les élèves, présenteront leurs produits et leurs métiers, accompagneront les jeunes dans la réalisation de leurs reportages et participeront aux restitutions orales.

Dates clés (Détails disponibles dans le règlement du concours)

Lundi 13 Mai 2013

Lancement officiel du concours par le CEEI-Alimentec avec mise à disposition du bulletin d'inscription

Vendredi 8 Novembre 2013

Remise du bulletin d'inscription complété par les équipes précisant les 5 produits alimentaires retenus et si possible la mention d'un parrain. A réception, envoi d'un accusé de réception par le CEEI-Alimentec aux équipes

Vendredi 6 Décembre 2013

Confirmation de l'inscription par le CEEI-Alimentec et mention du couple parrain/produit retenu

Vendredi 11 Avril 2014

Remise par les équipes du rapport synthétique au CEEI-Alimentec

Jeudi 15 Mai 2014

Remise par les équipes des supports oraux

Jeudi 22 Mai 2014

Présentation orale et remise des prix

Les partenaires



Contact technique

_CEEI-Alimentec – Rue Henri de Boissieu – 01000 BOURG EN BRESSE - Martine BOUSSIER ou Julie LACROIX-RAVANAT au 04.74.45.52.00 ou par e-mail mboussier@alimentec.com ou jlavanat@alimentec.com



Syndicat Mixte du Technopole Alimentec – Centre Européen d'Entreprises et d'Innovation

Rue Henri de Boissieu – F 01000 Bourg en Bresse – Tél. 33 (0)4 26 84 27 88 – Fax 33 (0)4 74 45 52 01

Courriel : ceei@alimentec.com – Site Internet : <http://www.ceei.alimentec.com>

SMTA créé par arrêté du 2 septembre 1997 – SIRET 250 102 209 000 13 – Code NAF 8411 Z

