




Reg A l'ime

CONCOURS RÉGIONAL ALIMENTAIRE

J'aime manger local




REGLEMENT DU CONCOURS EDITION 2013-2014

Version du 15/05/2013



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



ARTICLE 1 – CADRE ET OBJECTIFS DU CONCOURS

Le CEEI-Alimentec organise en partenariat avec ALLIRA, les Rectorats de Lyon et Grenoble et les professionnels locaux de l'Alimentaire, un concours ouvert à des groupes d'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. Ce concours est réalisé sur l'année scolaire. Une seule classe ou groupe d'élèves peut participer au concours, par établissement.

Les activités conduites dans le cadre du concours, doivent mobiliser plusieurs disciplines ainsi que des partenaires du domaine de l'alimentaire. Le cadre des enseignements d'exploration comme MPS, biotechnologie, sciences du laboratoire (BO spécial n°4 du 29 avril 2010) est particulièrement pertinent pour conduire l'ensemble de la démarche.

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.

Les objectifs généraux du concours peuvent se décliner ainsi :

➤ OBJECTIFS POUR LES ELEVES :

- 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

➤ OBJECTIFS POUR LES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTAIRE :

- Faire connaître à travers leurs produits l'ensemble de la filière Alimentaire : du champ à l'assiette
- Contribuer à l'image positive des métiers de l'Alimentaire
- Mobiliser les jeunes autour d'un secteur d'activité (le second de la région RA), pourvoyeur d'emplois de tous niveaux de qualification au niveau régional
- Partager son savoir-faire et transmettre la passion de son métier.

ARTICLE 2 - CAHIER DES CHARGES

2.1 PRESENTATION

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.

Le rapport :

A titre indicatif, il compte de 5 à 12 pages, auxquelles s'ajoutent au maximum, 5 pages d'annexes.

- Le rapport devra être dactylographié, paginé, et **non relié** ;
- il comportera **en première page une présentation synthétique du projet** : nom de l'établissement, nom de la classe, nom du référent de l'équipe (élève chef de projet), nom des enseignants accompagnants.

Le rapport sera remis au plus tard le **vendredi 11 Avril 2014 à 17 h 00** dans une enveloppe fermée sur laquelle sera portée la mention : « CEEI -Alimentec- Concours REGALIME, Technopole ALIMENTEC, Rue Henri de Boissieu, 01000 BOURG EN BRESSE Cedex».

Il pourra être adressé par courrier (cachet de la poste faisant foi), par e-mail à jlrvanat@alimentec.com ou remis en main propre au CEEI-Alimentec. Un accusé de réception sera adressé en retour.



La présentation orale :

La présentation orale sera réalisée par un groupe de 4 à 6 élèves correspondant au groupe d'élèves inscrits, ou à une partie des élèves de la classe inscrite au concours. La prestation est réalisée devant un jury de professionnels de la filière alimentaire et de l'éducation **le jeudi 22 Mai 2014**. Les critères d'évaluation sont définis dans l'article 5 du présent règlement.

La présentation orale se décompose comme suit :

- 20 mn de présentation orale : autour d'un support laissé au choix
- 5 mn d'entretien avec les membres du jury

La cérémonie de remise des prix sera l'occasion de découvrir l'ensemble des produits présentés par les candidats.

Les supports visuels nécessaires à la présentation orale (ex : films, diaporamas,...) devront être adressés pour le **jeudi 15 Mai 2014** au « CEEI-Alimentec- Concours REGALIME, Technopole ALIMENTEC, Rue Henri de Boissieu, 01000 BOURG EN BRESSE Cedex ».

Ils pourront être adressés par courrier (cachet de la poste faisant foi), par e-mail à jlrvanat@alimentec.com ou remis en main propre au CEEI-Alimentec. Un accusé de réception sera adressé en retour.

Afin d'illustrer leurs propos, les élèves auront la possibilité de présenter des petits films qu'ils auront eux-mêmes réalisés. Ce point n'a pas de caractère obligatoire.

Dans ce cas :

- Les films seront des documents originaux réalisés par les élèves, non copiés sur internet
- Pour éviter les problèmes de droits à l'image, les visages des élèves ne devront pas apparaître dans les films.
- Ils seront fournis en format « .AVI »

L'étude devra aborder les points suivants (que ce soit à l'écrit ou à l'oral) :

Obligatoirement :

- **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.

De manière facultative :

-**Etude économique** : Restaurateurs, agriculteurs, artisans, industriels de l'Agroalimentaire : nombre d'entreprises dans le département ? Nombres d'emplois ? Chiffre d'Affaires ? Les candidats devront aborder la notion de filière...

Calcul du prix de revient théorique du produit à partir des observations terrain et des données disponibles.

-**La vente** : prix de vente, circuits de distribution, zones de consommation de ce produit régional ?

-**La perception des consommateurs** : analyse de la notoriété du produit, organisation d'une dégustation avec les élèves de la classe, questionnaires à compléter et à compiler pour en faire une synthèse.

-**Apporter un regard critique sur le produit en analysant ses forces et ses faiblesses et en proposant des pistes d'amélioration** : sur la composition, l'emballage, le mode de consommation, les recettes qui l'accompagnent ou sur de nouvelles déclinaisons du produit.

2.2 PARTENARIAT AVEC LES PROFESSIONNELS

Afin d'associer la filière Alimentaire à ce concours, le CEEI-Alimentec s'engage, avec ses partenaires, à fournir à chaque équipe, un produit alimentaire et un professionnel « parrain » associé au produit, si les élèves n'y sont pas parvenus.

Ce parrain est un chef d'entreprise ou un cadre d'une entreprise agricole, alimentaire ou agroalimentaire ; artisanale ou industrielle.

- Zone géographique :
 - le produit devra être élaboré dans le département
 - le produit devra avoir un lien fort avec le territoire concerné
- Caractéristiques du produit
 - Il s'agira d'un produit transformé soit par un industriel, soit par un artisan, ou encore par un agriculteur/transformateur.
 - Le produit sélectionné sera en cohérence avec les responsabilités des établissements en matière de santé et de développement durable.



Le CEEI-Alimentec communiquera à chacune des équipes de lycéens sélectionnées, le nom du produit retenu et le nom de l'entreprise « parrain » au plus tard le **vendredi 6 décembre 2013**. Si toutefois, malgré les démarches menées par le CEEI-Alimentec et ses partenaires, aucun des couples produit/entreprise proposés par les élèves ne trouvait de parrain, le CEEI-Alimentec pourrait alors être amené à faire une nouvelle proposition couple/produit à l'établissement scolaire.

Les Missions du Parrain :

- Le parrain se déplace dans le lycée afin de présenter son produit et son entreprise (optionnel selon ses disponibilités)
- Il accueille les élèves dans l'entreprise pour une ou plusieurs visite(s) pédagogique(s) et une dégustation selon ses possibilités. Il autorise les élèves à filmer ce qui peut l'être
- Il fournit des produits à la classe pour une dégustation dans le lycée
- Il est présent le jour de la restitution orale dans le lycée.

L'établissement scolaire s'oblige à informer le CEEI-Alimentec des dates de visites en entreprise dans les meilleurs délais, en vue de l'associer à la visite.

ARTICLE 3 - PARTICIPATION AU CONCOURS

3.1 INSCRIPTION AU CONCOURS

Dans un premier temps le groupe projet devra sélectionner **5 produits alimentaires**, classés par ordre de préférence, fabriqués dans le département à l'exclusion des produits alcoolisés, sodas, barres chocolatées afin d'être en cohérence avec la loi n° 2004-806 du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique.

Cette liste sera communiquée au CEEI-Alimentec, qui aidé de ses partenaires, recherchera un parrain susceptible de les accueillir.

Le groupe d'élèves ou la classe pourra également proposer un parrain lors du dépôt du dossier.

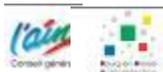
Pour participer au concours, les élèves de l'équipe, sous couvert de leur établissement, doivent faire parvenir le bulletin d'inscription (cf annexe 1), complété et signé, au plus tard le **vendredi 8 Novembre 2013 à 17 h 00**, à l'adresse suivante :

« CEEI-Alimentec- Concours REGALIME, Technopole ALIMENTEC, Rue Henri de Boissieu, 01000 BOURG-EN-BRESSE»

Le bulletin sera adressé soit par courrier (cachet de la poste faisant foi) soit par courriel : jlavanat@alimentec.com soit remis en main propre au CEEI-Alimentec. Un accusé de réception sera adressé en retour.

Validation d'inscription : le **vendredi 6 Décembre 2013** le CEEI-Alimentec confirmera aux établissements le couple produit/parrain retenu.

Rhône-Alpes



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





3.2 PRISE EN COMPTE DES DOSSIERS

Les dossiers seront réceptionnés et contrôlés au regard du règlement du concours par le CEEI-Alimentec.

Tout dossier non parvenu dans les délais ou incomplet ou non régulièrement constitué au regard des prescriptions du concours pour y participer ne sera pas pris en compte.

3.3 LE TRANSPORT

Le CEEI-ALimentec ne prend pas en charge les frais de déplacements inhérents aux visites ainsi qu'à la remise des prix. Ces frais devront être assumés par l'établissement scolaire ou faire l'objet d'une demande de prise en charge auprès du Conseil Régional Rhône-Alpes :

Soit dans le cadre du dispositif EUREKA (avant fin mai 2013)

Soit individuellement à l'attention de la direction des lycées pour un passage en commission permanente

ARTICLE 4 - INSTANCES DE SELECTION

4.1 SELECTION DES DOSSIERS

Les dossiers seront sélectionnés par ordre d'arrivée et selon des critères de répartition géographique (2 lycées par département)

Les dossiers conformes seront ensuite, sélectionnés pour l'oral.

Seules 16 équipes seront retenues pour accéder à la présentation orale **le jeudi 22 Mai 2014**.

4.2 JURY

Le jury est composé :

- D'acteurs des différents échelons de la filière : agriculteurs, artisans, industriels transformateurs
- De représentants de la diversité des métiers : recherche et développement, production, conditionnement, commercialisation, marketing, responsables d'usine
- De représentants de l'éducation nationale et de l'enseignement agricole
- De représentants institutionnels, désignés par le CEEI-Alimentec pour leur compétence, leur indépendance et leur notoriété.
- du CEEI-Alimentec

Ce jury aura pour rôle de noter l'ensemble des dossiers présentés à l'écrit et à l'oral.

Ce jury se réunira le **jeudi 22 Mai 2014**.

4.3 DECISIONS DU JURY

Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

Les membres du jury sont tenus par le secret des délibérations.

ARTICLE 5 - DETERMINATION DES GAGNANTS

5.1 NOTATION DU DOSSIER TECHNIQUE ECRIT

Chaque équipe sera évaluée à partir de son dossier écrit par les membres du jury selon neuf critères pondérés :

Approche du produit	
Contextualisation du produit	10 points
Recette, qualités nutritionnelles	10 points
Etiquetage du produit	10 points
Fabrication du produit	10 points
Métiers, savoir faire des professionnels	10 points
Compétences mises en œuvre	
Analyse en terme de développement durable	15 points
Maitrise des langages (qualité rédactionnelle, pertinence des schémas, croquis et photographies, articulation de l'ensemble)	15 points
Qualité de la démarche scientifique	15 points
Qualité de la présentation, soin	5 points
Total	100 points

Points bonus pour les aspects facultatifs : 10 points

5.2 NOTATION DE LA PRESENTATION ORALE

Chaque présentation est notée par chacun des membres du jury selon les critères suivants :

La valorisation du produit	20 points
La valorisation des métiers	20 points
L'analyse du partenariat	20 points
L'articulation entre le discours oral et les supports utilisés	20 points
La capacité à convaincre	10 points
Le travail d'équipe et la gestion du projet	10 points
Total	100 points



5.3 DETERMINATION DES VAINQUEURS

Les prix sont attribués sur la base des notes obtenues (écrit et oral).

En cas d'ex-aequo, il sera procédé après discussion sur lesdits dossiers entre les membres du jury, à une seconde notation.

Le jury est souverain dans ses décisions.

ARTICLE 6 - PRIX-DISTINCTION HONORIFIQUE

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.

Chaque élève membre d'une équipe dont le dossier a été primé, peut se prévaloir de la distinction REGALIME 2013-2014.

ARTICLE 7 – PROMOTION

Toute communication commerciale, publicitaire ou autre faisant référence au présent concours devra préciser l'intitulé et l'année du concours, le titre attribué et la nature du produit alimentaire ayant justifié du prix.

ARTICLE 8 – AUTRES DISPOSITIONS

9.1 Le CEEI-Alimentec se réserve le droit de modifier, reporter ou annuler le concours ou à en modifier les dates, si des raisons indépendantes de sa volonté l'y obligent.

9.2 La participation au concours implique de plein droit l'acceptation pleine et entière et sans réserve, par les élèves, l'établissement correspondant et les membres du jury, des dispositions du présent règlement.

ARTICLE 9 – CALENDRIER RECAPITULATIF

- **Lundi 13 Mai 2013** : Lancement officiel du concours par le CEEI-Alimentec avec mise à disposition du bulletin d'inscription
- **Vendredi 08 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 06 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

ARTICLE 10 – REGLEMENT

Le règlement du concours est déposé en l'étude de la SELARL AHRES – 16 rue de la Grenouillère – 01004 BOURG EN BRESSE Cedex.

Le présent règlement du concours sera remis gracieusement à toute personne sur demande écrite adressée à CEEI-Alimentec - Concours REGALIME – Technopole ALIMENTEC – Rue Henri de Boissieu – 01000 BOURG EN BRESSE ou par e-mail : jlavanat@alimentec.com.

Il est consultable sur le site internet de la SCP : www.fery-kremmer-these-huissiers.com et sur le site internet du CEEI-Alimentec : www.alimentec.com

Bourg-en-Bresse, le 06 Mai 2013.

PJ :

- Annexe 1 – bulletin d'inscription

