



CONCOURS AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX : LES ARDOISES DE NOUVELLE-AQUITAINE

Un contexte d'évolution des attentes sociétales nécessitant l'accompagnement des futurs professionnels de la filière Elevage et Viande

Les modes de consommation évoluent, et les pratiques alimentaires avec elles. De nouveaux usages liés aux modes de vie apparaissent. Les préparations doivent s'adapter à un mode de vie plus nomade, et aussi pour répondre à la recherche de plus de praticité. Cela se traduit par une nouvelle composition des repas avec une augmentation des prises alimentaires ce qui induit la disparition du modèle classique incluant plusieurs plats de l'entrée au dessert, la croissance des propositions de petites portions ou bouchées type buffet dînatoire, plus de consommation hors domicile (hors confinement), ...

Parallèlement, le consommateur souhaite responsabiliser sa consommation et se préoccupe des conséquences sociétales, économiques ou encore environnementales de ses achats. A l'écoute de ses attentes et celles des acteurs de la filière en matière de bonnes pratiques et de production, la filière Elevage et Viande a mis en place le « PACTE pour un Engagement Sociétal ». Elle a également initié un dialogue sincère avec les consommateurs grâce à la campagne de communication collective « Aimez la viande, Mangez-en mieux », signée « Naturellement Fléxitariens » afin de montrer comment les acteurs de la filière jouent un rôle central pour mieux nourrir les Français dans le respect de la planète et du vivant.

Considérant que la viande reste avant tout associée au plaisir et à la convivialité, et que les futurs bouchers seront les interlocuteurs des consommateurs de demain pour relayer les messages de l'ensemble de la filière, tout en devant s'efforcer de répondre aux attentes de consommation par l'adaptation de leur offre de produits et de services, INTERBEV Nouvelle-Aquitaine souhaite accompagner les futurs professionnels de la filière via **l'organisation d'un concours pour les aider à appréhender les nouvelles attentes sociétales, en préparant deux « Ardoises » dont une fléxitarienne**. Ce concours est très concret : ces ardoises ont pour vocation d'être présentées aux bouchers pour inspiration et déploiement.

Éléments de présentation du concours

Article 1 : Organisation du concours

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine organise le concours « AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX : LES ARDOISES DE NOUVELLE-AQUITAINE », en partenariat avec les Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine, la Fédération Régionale des Bouchers Charcutiers Traiteurs de Nouvelle-Aquitaine et avec l'appui de l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine.

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine est l'interprofession Elevage et Viande, relais régional d'INTERBEV (Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes), fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage et des viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur, qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. Afin de mieux intégrer les attentes de la société, les professionnels de cette filière se sont rassemblés autour d'une démarche de responsabilité sociétale, labellisée par l'AFNOR « engagé RSE confirmé » de niveau 3 sur 4 depuis juin 2018 : le « Pacte pour un Engagement Sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale et de nutrition humaine.

Article 2 : Objet du concours

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine organise le concours « AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX : LES ARDOISES DE NOUVELLE-AQUITAINE » pour les apprentis bouchers prioritairement en formation BP2 dans les CFA situés sur le territoire de Nouvelle-Aquitaine sur l'année scolaire 2020 – 2021. Les apprenants en BP1 peuvent également participer.

Ce concours a pour objectif d'aider les apprenants à mieux appréhender la stratégie mise en place par la filière pour apporter des réponses aux attentes de la société et des acteurs de la filière en matière de bonnes pratiques de production et de consommateur. En effet, le boucher est un maillon essentiel de la filière : il est en contact direct avec le consommateur.

Article 3 : Conditions de participation

3.1 Etablissements participants

Ce concours est ouvert aux BP 1^{ère} et 2^{ème} année des CFA préparation au métier de boucher, situés en Nouvelle-Aquitaine.

3.2 Equipes participantes

Chaque CFA peut présenter une ou plusieurs équipes différentes. Le nombre de coéquipiers constituant l'équipe se situe entre 4 et 5. Une équipe est composée d'apprenants d'une même classe ou bien de classes différentes mais tous les coéquipiers doivent être issus du même établissement. Un candidat ne peut être membre que d'une seule équipe. Il n'y a pas de limite d'âge fixée quant à la participation des candidats. Chaque équipe est supervisée par un enseignant en charge de la coordination du projet.

3.3 Nombre de projet par équipe

Chaque équipe doit proposer un projet avec deux ardoises dont les détails sont présentés en article 5.

Article 4 : Modalités de participation

4.1 Acceptation du règlement

La participation au concours entraîne l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

4.2 Inscription

Chaque équipe participante doit s'inscrire de préférence avant le 31 décembre. Les clôtures d'inscription se feront au **15 janvier 2021**. Les inscriptions doivent se faire auprès de :

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine

60 avenue du Peyrou

33370 Artigues-près-Bordeaux

accueil@interbev-nouvelleaquitaine.fr

Les informations suivantes seront à transmettre :

- **Nom de l'école** et coordonnées
- Nom des apprenants et coordonnées mail et tél
- Nom du coordinateur et coordonnées mail et tél

4.3 Concours

Toutes les équipes inscrites seront invitées à participer au concours, qui se déroulera de préférence lors du Salon de l'agriculture de la Nouvelle-Aquitaine. La date sera précisée ultérieurement. La situation sanitaire sera une des principales composantes dans la proposition du lieu et de la date du concours.

Les outils de découpe seront à apporter par les apprenants et leur coordinateur. Des tabliers seront fournis.

Le déroulement du concours pourra être modifié en fonction des exigences sanitaires éventuelles qui limiteraient les possibilités de rassemblement à cette période.

4.3 Intervention préparatoire

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine fournira aux CFA une vidéo exposant le contexte de mise en place du concours : la place du boucher dans la filière, les attentes sociétales, les évolutions de la consommation...

Les CFA le désirant pourront solliciter INTERBEV Nouvelle-Aquitaine pour une intervention en amont du concours pour échanger autour de la filière Elevage et Viande régionale, ses enjeux et son organisation pour répondre aux attentes sociétales.

Article 5 : Cahier des charges

Le projet à présenter doit être composé de deux ardoises* :

- « La Classique ». Pour 2 personnes, elle sera composée de 300 grammes de viande, avec 4 espèces dont trois obligatoires : viande bovine, viande de veau et viande ovine. L'autre viande pourra être choisie, en priorité, parmi les produits tripiers, la viande caprine ou la viande chevaline, ou alors, en second lieu, parmi une espèce de volaille. Les préparations devront pouvoir se manger sans fourchette ni couteau (pics autorisés). Le choix des supports / contenants revient aux candidats. Il doit être considéré que l'ensemble est un produit fini, qui pourrait être acheté tel quel : sa mise en œuvre doit être facilitée, soit pour une consommation tel quel froide ou après un réchauffage rapide (four ou micro-onde sans démontage) ;
- « La Fléxitarienne ». Pour 1 personne, elle sera composée de 200 grammes de viande et de légumes qui visuellement devront prendre au moins autant d'espace que la viande, avec 4 espèces dont trois obligatoires : viande bovine, viande de veau et viande ovine. L'autre viande pourra être choisie, en priorité, parmi les produits tripiers, la viande caprine ou la viande chevaline, ou alors, en second lieu, parmi une espèce de volaille. Les préparations devront pouvoir se manger sans fourchette ni couteau (pics autorisés). Le choix des supports / contenants revient aux candidats. Il doit être considéré que l'ensemble est un produit fini, qui pourrait être acheté tel quel : sa mise en œuvre doit être facilitée, soit pour une consommation tel quel froide ou après un réchauffage rapide (four ou micro-onde sans démontage).

*La notion d'ardoise n'est pas une finalité : Les participants sont invités à présenter un support et des contenants originaux, répondant notamment aux enjeux de préservation de l'environnement.

* Les préparations de « l'ardoise » classique peuvent potentiellement être utilisées pour l' « ardoise fléxitarienne ».

Article 6 : Désignation des gagnants

6.1 Composition du jury

Le jury qui désignera les trois projets gagnants sera composé de professionnels représentatifs de la filière régionale.

6.2 Sélection des trois projets gagnants

Les projets seront présentés selon un ordre de passage tiré au sort et communiqué aux participants. Le jury s'appuiera sur les critères de notation présentés ci-après. Une présentation orale d'environ 5 minutes sera demandée, afin de présenter les choix des équipes. Le classement final sera déterminé en additionnant les notes de chacun des jurys, les trois premiers étant ceux qui auront obtenu le plus de points. Ce classement sera sans appel.

6.3 Critères d'évaluation

Chaque ardoise sera notée sur 100 points ainsi décomposés :

- | | |
|--|-----------|
| - Qualité gustative | 30 points |
| - Présentation visuelle | 20 points |
| - Créativité | 10 points |
| - Choix du support prenant en compte les enjeux du PACTE | 10 points |
| - Praticité de consommation | 10 points |
| - Présentation orale | 10 points |

- Pour l'ardoise classique, Variété des espèces et des préparations 10 points
- Pour l'ardoise Fléxitarienne, Equilibre entre viande et légumes 10 points

Article 7 – Dotations

Une dotation récompensera :

- L'ardoise Classique la mieux notée
- L'ardoise Flexitarienne la mieux notée
- Le projet comprenant les deux ardoises le mieux noté

Chaque dotation sera composée de :

- 1 entrée + 1 invitation à déjeuner sur le stand d'INTERBEV pour le Salon International de l'Agriculture 2022 (Paris), par membre de l'équipe y compris pour l'enseignant encadrant l'équipe
- 1 entrée gratuite pour le Salon de l'Agriculture de Bordeaux 2022, par membre de l'équipe y compris pour l'enseignant encadrant l'équipe
- Une contribution financière d'un montant de 500 € (cinq cents euros), net de taxe pour l'établissement de formation
- Une contribution financière d'un montant de 100 € (cent euros), net de taxe pour chaque membre de l'équipe sous forme d'une carte cadeau

Le jury décernera également :

- Le prix coup de cœur préparation « viande bœuf »
- Le prix coup de cœur préparation « viande ovine »
- Le prix coup de cœur préparation « viande de veau »
- Le prix coup de cœur préparation « produits tripiers, viande caprine, viande chevaline »

Les récompenses des prix coup de cœur seront définies avec les partenaires du jeu concours.

D'autres lots apportés par les partenaires sont susceptibles de compléter ces listes.

Article 8 – Assurances et responsabilités

Les élèves ou apprenants se déplaçant dans le cadre d'une activité liée à leur formation, leur établissement de formation s'engage à apporter un justificatif d'assurances concernant leur participation.

Article 9 – Droits d'utilisation et cession du droit à l'image

Les équipes participantes valident et confirment l'acceptation, par l'ensemble des coéquipiers, du présent règlement dans son intégralité. En participant à ce concours, tout participant renonce expressément à se prévaloir du droit à l'image durant le concours, comme il renonce à tout recours à l'encontre de l'organisateur et de ses partenaires agréés pour l'utilisation faite de son image.

Article 10 – Contact

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine
60 avenue du Peyrou
33370 ARTIGUES-PRES-BORDEAUX
05 57 85 40 10

accueil@interbev-nouvelleaquitaine.fr