



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 Flexitariens » 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 flexitarienne**. Ce concours est très concret : ces ardoises ont pour vocation d'être valorisées auprès des professionnels de boucherie et de l'Hôtellerie-Restauration régionale par un livret photos – recettes pros.

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 ».

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 BP1 et BP2 dans les CFA situés sur le territoire de Nouvelle-Aquitaine sur l'année scolaire 2020 – 2021. Les apprenants en CAP2 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 CAP 2^{ème} année, 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 deux équipes différentes. Chaque équipe est constituée de 4 apprenants d'une même classe ou bien de classes différentes, tous les coéquipiers devant 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 avant le 15 janvier 2021, date de la clôture d'inscriptions. Ces 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, niveau de formation et coordonnées mail et tél
- Nom du coordinateur et coordonnées mail et tél

4.3 Concours

Toutes les équipes inscrites devront participer au concours, qui se déroulera le dimanche 20 mars ou le dimanche 27 mars au CFA des Métiers de BOULAZAC (16 avenue Henri DELUC – 24 750 BOULAZAC ISLE MANOIRE)

Le déroulement du concours pourra être modifié en fonction des exigences sanitaires éventuelles qui limiteraient les possibilités de rassemblement à cette période. Le déjeuner de chaque membre de l'équipe ainsi que de leur enseignant est pris en charge par INTERBEV Nouvelle-Aquitaine.

4.4 Interventions préparatoires

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 ou l'organisation d'une visite dont la thématique est à déterminer en concertation.

Article 5 : Cahier des charges

5.1 Composition des ardoises et des préparations bouchères

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 : viande bovine, viande de veau, viande ovine et produits tripiers. La valorisation d'une viande bénéficiant d'un Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine (SIQO) comme le Label Rouge, ou, de races de Nouvelle-Aquitaine serait un plus.
- « La Flexitarienne ». 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 : viande bovine, viande de veau, viande ovine et produits tripiers.

La valorisation d'une viande bénéficiant d'un Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine (SIQO) comme le Label Rouge, ou, de races de Nouvelle-Aquitaine serait un plus.

Concernant la préparation des viandes, celles-ci doivent se faire dans un esprit « bistrot », et doivent pouvoir se déguster sans fourchette ni couteau (pics autorisés). Une attention particulière sera apportée sur la reproductibilité en situation des propositions bouchères (choix des matières premières, facilité de mise en œuvre, coût global).

Concernant le support, le choix revient aux candidats dans l'esprit du concours. Une attention particulière sera apportée sur la praticité de l'ensemble (par exemple transport facilité si vente à emporter en boucherie, mise en œuvre facile par le client après réchauffage rapide ou dégustation froide).

5.2 Dossier technique

Un dossier technique devra accompagner les propositions. Il sera composé pour chaque ardoise :

- Détail des recettes en précisant les allergènes,
- Coût matière première,
- Prix conseillé,
- Positionnement marché : vente en boucherie ou préparation ardoise -bistrot.

Article 6 : Préparation des ardoises le jour du concours

Le jour du concours les équipes auront 45 minutes pour préparer leurs ardoises. Les équipes, coachées par leur enseignant, auront à disposition les salles et outils du CFA. Les salles devront être rendues propre en fin de journée. Chaque équipe doit apporter : **matières premières pour deux passages de chaque ardoise (cf. point 7)**, support de présentation, et, dossier technique imprimé.

Article 7 : Désignation des gagnants

7.1 Composition du jury

Le jury qui désignera les deux projets gagnants sera composé de professionnels représentatifs de la filière régionale. Une partie du jury désignera l'équipe gagnante du projet « classique » et l'autre du projet « flexitarien ».

7.2 Sélection des trois meilleures ardoises « classiques » et « flexitariennes » pour un second tour

Les projets seront présentés selon un ordre de passage tiré au sort et communiqué aux participants le jour même. Chaque équipe aura 20 minutes pour présenter son ardoise auprès du jury, cette durée comprendra la présentation orale de l'équipe (5 minutes), les questions réponses et la dégustation. Le jury s'appuiera sur les critères de notation présentés ci-après pour définir les trois meilleures ardoises classiques et flexitariennes sélectionnées pour la finale. Ce classement sera sans appel.

7.3 Finale permettant de sélection la meilleure ardoise « classique » et la meilleure ardoise « flexitarienne »

Les projets seront présentés selon un ordre de passage tiré au sort et communiqué aux participants le jour même. Chaque équipe aura 20 minutes pour présenter son ardoise auprès du jury, cette durée comprendra la présentation orale de l'équipe (5 minutes), les questions réponses et la dégustation. Le classement final sera déterminé en additionnant les notes de chacun des jurés, les premiers de chaque catégorie étant ceux qui auront obtenu le plus de points. La remise des prix se fera sous forme pédagogique.

7.4 Critères d'évaluation

Chaque ardoise sera notée sur 100 points ainsi décomposés :

- Qualité gustative	30 points
- Présentation visuelle dont choix du support	15 points
- Créativité	10 points
- Praticité de consommation	15 points
- Présentation orale (5 minutes)	10 points
- Dossier technique	15 points
- Pour l'ardoise classique , valorisation de SIQO ou race régionale	5 points
- Pour l'ardoise Flexitarienne , Equilibre entre viande et légumes	5 points

Article 8 – Dotations

Une dotation récompensera :

- L'ardoise Classique la mieux notée
- L'ardoise Flexitarienne la mieux notée

Chaque dotation sera composée de :

- 1 entrée + 1 invitation à déjeuner sur le stand d'INTERBEV pour le Salon International de l'Agriculture 2023 (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
- Un trophée pour l'établissement de formation et une médaille par membre de l'équipe,
- 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
- Une visite dans un établissement professionnel de la filière ou une intervention d'un professionnel de la filière dont le cadre sera à déterminer en concertation.

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 »

Ces prix coup de cœur seront dotés de :

- 1 entrée gratuite pour le Salon de l'Agriculture Bordeaux 2022, par membre de l'équipe y compris pour l'enseignant encadrant l'équipe,
- Un lot d'une valeur de 50 €,
- Un trophée pour l'établissement de formation.

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

Article 9 – 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'assurance concernant leur participation.

Article 10 – Droits d'utilisation et cession du droit à l'image

En participant à ce concours, les équipes et leurs membres acceptent l'ensemble de ce règlement. Les participants cèdent gratuitement à INTERBEV leur droit à l'image, durant et au terme, du concours. Par conséquent INTERBEV est libre d'utiliser l'image et les recettes des différentes équipes dans le cadre d'une valorisation des productions dans un book distribué auprès des professionnels des métiers de la bouche.

Ainsi, l'intégralité des membres participants au jeu concours renonce à tout recours à l'encontre de l'organisateur et de ses partenaires agréés pour l'utilisation qui sera faite de son image et de ses recettes.

Article 11 – Contact

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine
60 avenue du Peyrou
33370 ARTIGUES-PRES-BORDEAUX
05 57 85 40 10
accueil@interbev-nouvelleaquitaine.fr

Article 12 : la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 et le règlement européen sur la protection des données du 27 avril 2016

Les informations des joueurs sont enregistrées et sauvegardées dans un fichier informatique et sont nécessaires à la prise en compte de leur participation, à la détermination du gagnant, à l'attribution et à l'acheminement du prix. Ces informations sont destinées à l'Organisateur, et pourront être transmises à ses prestataires techniques et à un prestataire assurant l'envoi de la dotation. Les données ainsi recueillies pourront être utilisées dans le cadre légal. En application de la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 et du règlement européen sur la protection des données du 27 avril 2016. Les joueurs disposent des droits d'accès, de rectification et de suppression des données les concernant. Les données ne sont conservées que pour une durée strictement nécessaire à leur traitement. Pour exercer ces droits, les joueurs devront envoyer un courrier à l'adresse suivante :

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine
60 avenue du Peyrou
33370 ARTIGUES-PRES-BORDEAUX

Article 13 : Litiges

Le présent règlement est soumis à la loi française. En cas de désaccord persistant sur l'application ou l'interprétation du présent règlement, et à défaut d'accord amiable, tout litige sera soumis au tribunal compétent.