

## **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 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 et plus de consommation hors domicile.

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 une ardoise**. Ce concours est très concret : les productions ont pour vocation d'être valorisées auprès des professionnels de boucherie et de l'Hôtellerie-Restauration régionale par un livret photos – recettes pros. En 2024, il s'agira de la quatrième édition du concours **Les Ardoises de Nouvelle-Aquitaine**, qui se déroulera aussi dans d'autres régions cette année.

## **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. En 2021, une nouvelle évaluation a confirmé ce niveau 3 sur 4 avec une augmentation de 100 points supplémentaires par rapport à 2018.

## **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 2023-2024 mais aussi les élèves suivant un baccalauréat professionnel Boucher charcutier traiteur. 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 élèves en CAP 2<sup>ème</sup> année, en BP 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année des CFA préparation au métier de boucher et des élèves en baccalauréat professionnel Boucher charcutier traiteur, situés en Nouvelle-Aquitaine.

### ***3.2 Equipes participantes***

Chaque établissement 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 une ardoise 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 lundi 18 mars 2024**, date de la clôture d'inscriptions. Ces inscriptions doivent se faire auprès de :

**Pour tout renseignement :**

**INTERBEV Nouvelle-Aquitaine**

60 avenue du Peyrou

33370 Artigues-près-Bordeaux

Téléphone : 05 57 85 40 10

Email : [accueil@interbev-nouvelleaquitaine.fr](mailto:accueil@interbev-nouvelleaquitaine.fr)

**Les informations suivantes seront à transmettre lors de votre inscription :**

- 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 mardi 25 juin 2024** au

#### CFA Lagord

Parc Atlantech « bas carbone »

9 Rue René Dumont

17140 Lagord

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...

Lien de la vidéo de présentation du concours : <https://youtu.be/eQkH4n1HtuQ>

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.

Pour cette édition placée sous le signe du « Produits du monde ». Une intervention d'une diététicienne d'une heure et demie en présentiel et/ou en visioconférence est proposée en amont du concours. Cette intervention basée sur les aspects nutritionnels, servira à la construction de la préparation, du dossier technique et de la présentation orale. Elle est toutefois non obligatoire. Elle aura lieu entre mars et avril 2024.

## Article 5 : Cahier des charges

### 5.1 Composition de l'ardoise et des préparations bouchères

Le projet à présenter doit être composé d'une **ardoise de présentation pour 1 personne d'un poids total de 300 g** (ce support est fourni par INTERBEV Nouvelle-Aquitaine), composée d'un type de bouchée par recette. Chaque équipe devra présenter **4 recettes différentes** à base de viande, avec 4 espèces : viande bovine, viande ovine, viande de veau et une préparation avec une espèce au choix (viande caprine, viande chevaline ou produits tripiers). Vos préparations seront pesées en amont et ne devront pas dépasser 300 grammes.

Il faudra **prévoir des préparations pour la dégustation du jury** (composé de 4 personnes) à part. Ces préparations serviront pour la notation et seront présentées **sur un support libre**. Un **point bonus** sera donné à l'équipe ayant le support le plus adéquate pour mettre en valeur les différentes bouchées.

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). **Aucun contenant (verrines, bols, etc...) ne sera accepté pour les différentes bouchées.** Il est possible d'utiliser une cuillère pour la présentation. Seulement, la **cuillère ne doit pas être nécessaire pour la dégustation.**

**Les contenants pour les sauces qui peuvent accompagner les bouchées sont néanmoins 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).

Ces **ardoises étant flexitariennes**, le jury doit pouvoir observer une quantité visuelle **équivalente de viande et de légumes/ féculents et/ou fruits.**

Cette année, il vous sera **demandé de lister pour chaque recette les allergènes présents.** Un **point bonus** sera délivré si l'équipe propose une recette avec **au maximum 3 d'ingrédients allergènes** (gluten, fruits à coques, lactose, etc...).

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine s'engage à fournir le support de présentation des préparations de viande (planche), de dimension : 35x25 cm.

## 5.2 Fiche technique

Le dossier technique devra être présenté lors du concours devant le jury. Il est important qu'ils contiennent les informations sur l'équipes et les participants.

Il vous sera demandé de :

- Décrire en une phrase ou avec des mots clés votre ardoise complète et sa pertinence avec le thème
- Proposer un accompagnement et/ou une boisson pour l'ardoise entière
- Le prix de revient de marchandise pour votre ardoise (plafonné à 7€50 par personne soit 32€ pour 4 personnes)
- Une fiche technique par recette, soit 4 fiches techniques

Une fiche technique contiendra :

- Nom de la recette
- Détail des recettes de chaque bouchée (étape de travail et temps de cuisson) en précisant **les allergènes**. Lors de votre oral, il vous faudra expliquer la pertinence de la recette en fonction du thème « **produits du monde** ».
- Liste des ingrédients avec le poids et le morceau de viande,
- Prix de revient de marchandise pour l'ensemble de l'ardoise (l'ardoise est pour 1 personne).
- Positionnement marché : vente en boucherie ou préparation ardoise-bistrot.

INTERBEV Nouvelle-Aquitaine fournira une fiche type à remplir à chaque équipe, téléchargeable via ce lien : [fiche technique ardoise flexitarienne.pdf \(interbev-nouvelleaquitaine.fr\)](https://www.interbev-nouvelleaquitaine.fr/fiche-technique-ardoise-flexitarienne.pdf)

## Article 6 : Préparation des ardoises le jour du concours

Le jour du concours, les équipes **auront 30 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 leurs bouchées (préparées au maximum), les éléments de décoration de leur ardoise le cas échéant, les supports transmis en amont du concours et le dossier technique imprimé.

Attention : l'enseignant encadrant n'a dans aucun cas le droit d'aider lors de ces 30 minutes. L'enseignant est là pour donner seulement des conseils et coacher.

## Article 7 : Désignation des gagnants

### 7.1 Composition du jury

Le jury qui désignera le projet gagnant sera composé de professionnels représentatifs de la filière régionale. Le jury désignera l'équipe gagnante du projet « Produits du monde ».

### 7.2 Critères d'évaluation

Chaque ardoise sera notée sur **100 points** ainsi décomposés :

- |  |           |
|--|-----------|
| - Qualité gustative                                  | 30 points |
| - Créativité et respect du thème "Produits du monde" | 20 points |
| - Dossier technique                                  | 20 points |
| - Présentation visuelle                              | 10 points |
| - Praticité de consommation                          | 10 points |
| - Présentation orale (15 minutes)                    | 10 points |

Points de bonus :

- 1 point bonus pour l'équipe ayant un support libre original et mettant en valeur les bouchées
- 1 point bonus pour les équipes proposant une recette ayant au maximum 3 allergènes
- 1 point bonus pour les équipes prenant en compte l'équilibre nutritionnel de chaque recette

#### Points de malus :

Les participants doivent être en tenue professionnelle, sous peine de point de malus (1 point de malus par personne). 1 point de malus si le poids total est supérieur à 300 g.

### **Article 8 – Dotations**

Une dotation récompensera **les trois premières équipes** classées.

L'équipe obtenant la meilleure note sera récompensée d'une dotation composée de :

- 1 entrée + 1 invitation à déjeuner sur le stand d'INTERBEV pour le Salon International de l'Agriculture 2025 (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 2025 par membre de l'équipe y compris pour l'enseignant encadrant 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,
- Un trophée pour l'établissement de formation et une plaque par membre de l'équipe

L'équipe se classant en seconde position sera récompensée d'une dotation composée de :

- 1 entrée + 1 invitation à déjeuner sur le stand d'INTERBEV pour le Salon International de l'Agriculture 2025 (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 2025, par membre de l'équipe y compris pour l'enseignant encadrant l'équipe,
- Une contribution financière d'un montant de 75 € (soixante-quinze euros), net de taxe pour chaque membre de l'équipe sous forme d'une carte cadeau,
- Un trophée pour l'établissement de formation et une plaque par membre de l'équipe,

L'équipe se classant en troisième position sera récompensée d'une dotation composée de :

- 1 entrée gratuite pour le Salon de l'Agriculture de Bordeaux 2025, par membre de l'équipe y compris pour l'enseignant encadrant l'équipe,
- Une contribution financière d'un montant de 50 € (cinquante euros), net de taxe pour chaque membre de l'équipe sous forme d'une carte cadeau,
- Un trophée pour l'établissement de formation et une plaque par membre de l'équipe

Le jury pourra décerner également des prix coups de cœur dont la dotation sera la suivante :

- 1 entrée gratuite pour le Salon de l'Agriculture Bordeaux 2025, par membre de l'équipe y compris pour l'enseignant encadrant l'équipe,
- Un lot d'une valeur de 50 € pour l'ensemble de l'équipe,
- 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 agréé 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](mailto: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.