



FUTUR-ALIM

Concours alimentation 2021-2022

version BI au 10 dec

Concours organisé par le Syndicat Mixte du technopole ALIMENTEC (SMTA), la DSDEN de l'Ain, CA3B (Alimentation 2020)

FICHE SYNTHÉTIQUE (à diffuser aux élèves)

Le concours

- Destiné aux élèves de 4^{ème} des collèges de la CA3B
- Se déroulant sur l'année scolaire
- Une classe par établissement

Objectif

découvrir un produit alimentaire de proximité, en partenariat avec un professionnel de la transformation d'une entreprise agricole, alimentaire ou agroalimentaire; artisanale ou industrielle

Les différentes étapes

- Identifier 3 produits fabriqués localement et en option 3 entreprises locales (parrain)
- ALIMENTEC sélectionne 1 des 3 produits et précise le parrain retenu
- Etude du produit en partenariat avec le parrain :
 - réception du parrain pour présentation du produit dans le collège,
 - visite d'entreprise
 - rédaction de la fiche technique
- Remise de la fiche technique
- Sélection par ALIMENTEC des 5 meilleures fiches
- Remise des présentations orales par chaque équipe
- Présentation orale et remise des prix par le jury professionnel

Restitutions

une fiche synthétique de 5 à 8 pages

une présentation orale

Les points devant obligatoirement être abordés (écrit ou oral) :

- > **Le 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, labels qualité présents, emballage choisi et raisons de ce choix
- > **La fabrication du produit** : les principales étapes 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** : focus sur un métier, description de parcours de formation.
- > **Etude d'un produit sous l'angle du développement durable** : analyse économique et environnementale du produit alimentaire, des circuits de distribution, de l'impact sur la santé.

2

Présentation orale :

-3 ou 4 élèves présentent le projet devant un jury de professionnel

-**Présentation** :

> entre 15mn et 20 mn de présentation

> 10 mn d'entretien avec les membres du jury

-**Supports utilisables** : diaporamas, films exclusivement réalisés par les élèves

Prix et Gain :

2 prix seront attribués : prix du meilleur dossier et prix coup de coeur

Gain :

-1 trophée par équipe vainqueur

-1 récompense pour chaque élève des 2 classes vainqueurs

Le calendrier

- > **Lundi 13 septembre** : Lancement officiel du concours avec mise à disposition du bulletin d'inscription
- > **Vendredi 10 Décembre à 12h**: Remise du bulletin d'inscription
- > **Lundi 17 Janvier** : Confirmation de l'inscription par ALIMENTEC et mention du couple parrain/produit retenu
- > **Vendredi 01 Avril** : Remise par les équipes du compte rendu synthétique à ALIMENTEC
- > **Vendredi 15 avril** : Communication par ALIMENTEC du nom des équipes retenues pour l'oral
- **Mardi 17 Mai** : Remise par les équipes des supports oraux
- > **Mardi 24 Mai** : Présentation orale et remise des prix

Pour plus de détails, se référer au règlement intérieur