



FUTUR-ALIM

Concours Alimentation

REGLEMENT INTERIEUR

2021-2022

Version BI au 10 Dec

Article 1 > cadre et objectifs du concours

Le Syndicat Mixte du technopole ALIMENTEC (SMTA) organise en partenariat avec la DSDEN de l'Ain, CA3B (Alimentation 2020) et les professionnels locaux de l'Alimentaire, un concours ouvert à des **élèves de classe de 4^{ème} des collèges** situés sur le territoire de la CA3B. Ce concours est réalisé sur l'année scolaire. Une seule classe peut participer au concours, par établissement.

2

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 de Pratiques Interdisciplinaires, le Parcours Santé , Parcours Avenir et Parcours Citoyen** sont particulièrement pertinents pour conduire l'ensemble de la démarche.

FINALITES DU CONCOURS:

- > **Susciter la réflexion des élèves sur les questions de :**
 - l'alimentation locale
 - l'alimentation responsable (santé)
 - l'orientation professionnelle

- > **Faire se rencontrer le monde de l'éducation et la filière alimentaire.**

Le meilleur projet sera celui qui valorisera au mieux le produit et le métier en prenant en compte les aspects techniques, scientifiques et le développement durable.

Les objectifs généraux du concours peuvent se décliner ainsi :

OBJECTIFS POUR LES ELEVES:

- découvrir les produits alimentaires de proximité
- s'informer, analyser et comprendre un environnement professionnel
- mettre en pratique les apprentissages scientifiques

- mettre en œuvre un projet concret en cherchant, modélisant, raisonnant et communiquant
- adopter un comportement responsable du point de vue de sa propre santé
- adopter un comportement éthique du point de vue de sa propre consommation alimentaire
- travailler en démarche de projet et en équipe
- croiser les contenus et méthodes de plusieurs disciplines

OBJECTIFS POUR L'ÉQUIPE EDUCATIVE:

- la mise en place d'une démarche de projets, dans l'idéal et si les programmes pédagogiques le permettent, en interdisciplinarité
- le travail en partenariat avec les professionnels
- l'approfondissement des connaissances de la filière alimentaire

OBJECTIFS POUR LES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTAIRE:

- Contribuer à l'image positive des métiers de l'Alimentaire
- Mobiliser les jeunes autour d'un secteur d'activité pourvoyeur d'emplois de tous niveaux de qualification au niveau régional
- Partager son savoir-faire et transmettre la passion de son métier.

2.1 > PRESENTATION

Les établissements s'engagent à réaliser pour le produit une étude présentée sous la forme :

- > d'un **compte rendu** synthétique
- > d'une présentation orale devant un jury.

LE COMPTE RENDU :

A titre indicatif, il compte de 5 à 8 pages, auxquelles s'ajoutent au maximum, 5 pages d'annexes.

- > Le document devra être paginé

- > il comportera **en première page une présentation synthétique du projet:** nom de l'établissement, nom de la classe, nom des enseignants accompagnants.

Le compte rendu sera remis au plus **TARD LE VENDREDI 01 AVRIL 2022 A 12H 00** par courrier électronique à communication@alimentec.com :

Article 2 > cahier des charges

LA PRESENTATION ORALE:

La présentation orale sera réalisée par un groupe de **3-4 élèves maximum représentant la classe.**

La prestation est réalisée devant un jury de professionnels de la filière alimentaire et de l'éducation **LE MARDI 24 MAI 2022.**

Les critères d'évaluation sont définis dans l'article 5 du présent règlement.

La présentation orale se décompose comme suit :

- > entre 15mn et 20 mn de présentation orale : autour d'un support laissé au choix
- > 10 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 **MARDI 17 MAI 2022** à communication@alimentec.com

Afin d'illustrer leurs propos, les élèves auront la possibilité de présenter des petits films qu'ils auront eux-mêmes réalisé.

Dans ce cas :

Les films seront des documents originaux réalisés par les élèves, non copiés sur internet.

Pour pallier aux problèmes de droits à l'image, les visages des élèves ne devront pas apparaître dans les films. Ils seront fournis en format «.AVI»

Le SMTA se réserve le droit d'utiliser, de diffuser ultérieurement, tout ou partie, les films tournés et fournis par les élèves, dans un objectif de promotion du concours.

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

5

OBLIGATOIREMENT:

- > **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.

2.2 > PARTENARIAT AVEC LES PROFESSIONNELS

Afin d'associer la filière Alimentaire à ce concours, le SMTA 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 professionnel de la transformation : chef d'entreprise ou un cadre d'une entreprise agricole, alimentaire ou agroalimentaire; artisanale ou industrielle.

ZONE GEOGRAPHIQUE:

- > le produit devra être élaboré dans le département
- > le produit devra avoir un lien fort avec le territoire concerné

CARACTERISTIQUES 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.

6

Le SMTA communiquera à chacune des équipes de collégiens sélectionnées, le nom du produit retenu et le nom de l'entreprise «parrain» au plus tard le **Lundi 17 Janvier 2022**.

Si toutefois, malgré les démarches menées par le SMTA et ses partenaires, aucun des couples produit/entreprise proposés par les élèves ne trouvait de parrain, le SMTA 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 collège 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 collège
- > Il est présent le jour de la restitution orale (dans la mesure de ses disponibilités). **En aucun cas, il ne pourra intervenir lors de la présentation orale de son équipe.**

Nota Bene: L'établissement scolaire s'oblige à informer le SMTA des dates de visites en entreprise dans les meilleurs délais, en vue de l'associer à la visite.

3.1 > INSCRIPTION AU CONCOURS

Dans un premier temps l'équipe devra sélectionner **3 produits alimentaires**, classés par ordre de préférence, fabriqués dans le territoire de CA3B 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 SMTA, qui aidé de ses partenaires, recherchera un parrain susceptible de les accueillir.

L'équipe pourra également proposer un parrain lors du dépôt du dossier.

7

Article 3 > participation au concours

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 10 DECEMBRE 2021 A 12H00**, à l'adresse suivante : communication@alimentec.com

Validation d'inscription : **LE LUNDI 17 JANVIER 2022**. LE SMTA confirmera aux établissements le couple produit/parrain retenu.

3.2 > PRISE EN COMPTE DU DOSSIER

Les dossiers seront réceptionnés et contrôlés au regard du règlement du concours par le SMTA.

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 SMTA ne prend pas en charge les frais de déplacements inhérents aux visites ainsi qu'à la remise des prix (Technopole ALIMENTEC).

Article 4 > instances de sélection

4.1 > SELECTION DES DOSSIERS

Parmi les dossiers reçus et conformes aux critères de pré-sélection, seules 5 équipes seront retenues pour accéder à la présentation orale **LE MARDI 24 MAI 2022**.

4.2 > JURY DE PRESELECTION

Le jury de pré-sélection, composé des représentants du SMTA a pour rôle de :

- réceptionner les dossiers
- contrôler leur régularité au regard du règlement du concours
- sélectionner au maximum les dossiers retenus pour l'oral

4.2 > JURY DE PROFESSIONNEL

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 SMTA pour leur compétence, leur indépendance et leur notoriété.

Ce jury aura pour rôle de noter l'ensemble des dossiers présentés à l'écrit et à l'oral.
Ce jury se réunira **le MARDI 24 MAI 2022**.

4.3 > DECISIONS DU JURY

Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

Le jury professionnel présent à l'oral sera composé de maximum 5 personnes

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

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

Article 5 > Détermination des gagnants

Approche du produit	
Contextualisation du produit	10 points
Recette, qualités nutritionnelles, santé	10 points
Etiquetage du produit	10 points
Fabrication du produit	10 points
Métiers, savoir faire des professionnels	10 points
Compétences mises en œuvre	
Etude 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

9

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
La qualité de la présentation (construction des interventions)	20 points
Qualité des supports, capacité à convaincre, réponses aux questions	30 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

10

Le Concours est doté d'un prix :

- > **Prix du meilleur dossier (moyenne de l'écrit et de l'oral)**
- > **Prix «coup de cœur»** : le jury se réserve le droit de remettre le prix «de cœur» à une équipe. La récompense rend hommage au travail d'une équipe particulièrement méritante.

Les 2 équipes vainqueur se verront offrir, une récompense pour l'ensemble des élèves. Un trophée sera également remis aux 2 équipes

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

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

8.1 Le SMTA 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.

8.2 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 récapitulatif

- > **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 complété par les équipes précisant les 3 produits alimentaires retenus et si possible la mention d'un parrain.
A réception, envoi d'un accusé de réception par LE SMTA aux équipes

- > **Lundi 17 Janvier** : Confirmation de l'inscription par LE SMTA et mention du couple parrain/produit retenu

- > **Vendredi 01 Avril** : Remise par les équipes du compte rendu synthétique au SMTA

- > **Vendredi 15 avril** : Communication par le SMTA 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

Article 10 > Règlement

Le règlement du concours est consultable sur le site internet de LE SMTA: www.alimentec.com

A Bourg-en-Bresse, le 5 Mai 2021

Annexe 1 > Bulletin d'inscription

A retourner au SMTA au plus tard le **Vendredi 10 Décembre à 12 h 00**

communication@alimentec.com

Coordonnées de l'établissement (adresse, tel, e-mail) :

12

Coordonnées de la classe participante (niveau et numéro) et nombre d'élèves :

Coordonnées des enseignants encadrants: OBLIGATOIRE

Coordonnées enseignants		Coordonnées enseignants	
NOM		NOM	
PRENOM		PRENOM	
Tel fixe		Tel fixe	
Tel portable		Tel portable	
E-mail		E-mail	

Liste des **3 produits locaux** classés par ordre de préférence et coordonnées d'un éventuel parrain professionnel

Choix	Produits proposés (ex: châtaignes, volailles de Bresse, fourme de Montbrison...)	Coordonnées d'un éventuel parrain professionnel (Nom de l'entreprise, nom du professionnel, adresse postal, téléphone, e- mail et nom du produit correspondant)
1^{er} choix		
2^{ème} choix		
3^{ème} choix		

Nom et signature
du proviseur ou directeur

Nom et signature
de l'enseignant encadrant

Cachet de l'établissement

Date de dépôt de la demande