



CONCOURS FUTUR-ALIM

REGLEMENT 2022-2023

Version BI au 15/11/22

1 > Le cadre et les objectifs du concours

Le cadre

Le Syndicat Mixte du technopole ALIMENTEC (SMTA) organise, en partenariat avec la DSDEN de l'Ain, Grand Bourg Agglomération (Alimentation 2022) et les professionnels locaux de l'Alimentaire, un concours ouvert aux **classes de 4^{ème} des 14 collèges du territoire de Grand Bourg Agglomération.**

Ce concours se déroule sur l'année scolaire 2022-2023.

Une seule classe, par établissement, peut participer au concours.

2

Le projet doit impliquer plusieurs disciplines d'enseignement. Il donnera aux enseignants l'occasion de travailler les 4 parcours et d'évaluer les élèves sur des compétences du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

Les objectifs

POUR LES ELEVES :

- Etablir un partenariat avec des acteurs du territoire (Parcours d'éducation artistique et culturelle)
- Travailler sur l'alimentation et le goût en choisissant un produit local (parcours éducatif de santé)
- Adopter une attitude responsable sur leur santé (parcours éducatif de santé)
- Découvrir le monde économique et professionnel (parcours avenir)
- Travailler en équipe (parcours citoyen)
- Adopter une démarche de recherche et de traitement de l'information (Domaine 2 du socle : les méthodes et outils pour apprendre)

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
- Partager son savoir-faire et transmettre sa passion du métier.

2 > Le cahier des charges

Chaque classe inscrite devra élaborer un document numérique (fichier texte, diaporama, vidéo) d'une dizaine de pages (ou diapositives ou vidéo de 5min maximum) sur **un produit local transformé** (ex : poulet de Bresse, quenelle de brochet, etc.). Il doit être élaboré dans le département et avoir un lien fort avec le territoire concerné.

Cette présentation devra contenir les éléments suivants :

3

> en première page (ou diapositive ou générique)

- Nom de l'établissement
- Classe
- Enseignants impliqués avec leurs disciplines d'exercice
- Présentation synthétique du projet

> puis, les informations suivantes :

- Le produit : son origine historique, sa zone géographique de production, son aire de consommation.
- La recette, ses qualités nutritionnelles : ingrédients utilisés, valeur nutritionnelle.
- L'étiquetage du produit : éléments légaux, labels qualité, emballage choisi.
- La fabrication du produit : les principales étapes de fabrication, machines utilisées, contrôle qualité du produit.
- Les métiers en lien avec le produit.
- Les formations en lien avec le produit.
- Le produit sous l'angle du développement durable : analyse de l'impact environnemental, des circuits de distribution, de l'impact sur la santé.

Ce document est à envoyer avant

LE VENDREDI 07 AVRIL 2023

par courrier électronique à communication@alimentec.com

3 > La demi-finale

A l'étude des présentations envoyées, 5 classes seront retenues par un jury composé de professionnels de l'éducation et de professionnels de l'agroalimentaire.

Le SMTA communiquera le **MERCREDI 26 AVRIL 2023** le nom des classes retenues pour la finale.

4> La finale

Les 5 classes sélectionnées devront présenter leur travail à l'oral.

La prestation aura lieu devant un jury composé de professionnels de l'éducation et de professionnels de l'agroalimentaire

JEUDI 25 MAI 2023

A l'issue de ces présentations, un prix sera remis aux **deux meilleures prestations**.

Cette cérémonie sera l'occasion de découvrir l'ensemble des produits présentés par les candidats.

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

5> Le partenariat avec les professionnels

Afin d'associer la filière Alimentaire à ce concours, **le SMTA s'engage, avec ses partenaires, à aider les classes inscrites à trouver, si besoin, un professionnel « parrain » associé au produit.**

Ce parrain est un professionnel de la transformation : chef d'entreprise ou cadre d'une entreprise agricole, alimentaire ou agroalimentaire; artisanale ou industrielle.

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 23 Janvier 23**. 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

5

- > Le parrain se déplace dans le collège afin de présenter son produit et son entreprise.
- > Il accueille les élèves dans l'entreprise pour une ou plusieurs visite(s) pédagogique(s) et une dégustation de produits selon ses possibilités. Il autorise les élèves à filmer/à photographier ce qui peut l'être dans l'entreprise.
- > Il est présent le jour de la restitution orale.

En vue de l'associer à la visite, l'enseignant responsable du projet s'engage à informer le SMTA des dates de visite en entreprise.

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

Les demandes de prises en charge peuvent être adressées au Conseil Départemental de l'Ain.

6> Rappel du calendrier

- > Avant le **Vendredi 9 Décembre** : Envoi du bulletin d'inscription à :
communication@alimentec.com
- > **Lundi 23 Janvier** : Confirmation de l'inscription par ALIMENTEC et mention du couple parrain/produit retenu.
- > **Vendredi 07 Avril** : Envoi de la production à ALIMENTEC pour la demi-finale.
- > **Mercredi 26 avril** : Communication par ALIMENTEC du nom des classes retenues pour la finale.
- > **Jeudi 25 Mai** : Présentation orale et remise des prix.

6

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 le prix.

A Bourg-en-Bresse,
le 14 novembre 2022

Pôle Développement Syndicat Mixte
du Technopole Alimentec
DSDEN de l'Ain

7> La fiche d'inscription

A retourner au SMTA au plus tard le **Vendredi 9 Décembre**

communication@alimentec.com

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

Nom de la classe participante et nombre d'élèves :

Coordonnées de l'enseignant responsable du projet :

Nom, prénom	
Tel portable	
E-mail	

Liste des enseignants impliqués :

Nom	Discipline

Liste des **3 produits alimentaires**, classés par ordre de préférence, fabriqués dans le territoire de Grand Bourg Agglomération (à l'exclusion des produits alcoolisés et des sodas...) et coordonnées d'un parrain professionnel

Choix	Produits proposés	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 chef d'établissement

Nom et signature
de l'enseignant
responsable du projet