

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), etc...

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 avec des viandes de qualité, responsables et durables.

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. C'est pourquoi, INTERBEV PACA Corse 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 » 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 PACA Corse organise le concours « AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX : LES ARDOISES DE PACA et Corse ».

INTERBEV PACA Corse 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 PACA Corse organise le concours « AIMEZ LA VIANDE, MANGEZ-EN MIEUX : LES ARDOISES DE PACA et Corse » pour les apprentis bouchers dans les établissements d'enseignement situés sur le territoire de la région Provence-Alpes Côtés d'Azur et Corse sur l'année scolaire 2023- 2024.

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 1^{ère} et 2^{ème} année, BP 1^{ère} et 2^{ème} année et Bac Pro** des CFA préparation au métier de boucher, situés en PACA et en Corse.

3.2 Equipes participantes

Chaque CFA peut présenter une à deux équipes différentes. Chaque équipe est constituée au maximum de 4 apprenants d'une même classe ou bien de classes différentes. 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 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 **15 avril, date de la clôture d'inscriptions**. Ces inscriptions doivent se faire auprès de :

INTERBEV PACA Corse

570 Avenue de la Libération

04100 MANOSQUE

interbev@paca-corse.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**

Vous pouvez remplir le formulaire d'inscription pour le concours 2023-2024 :

<https://forms.gle/S3TePj4XPaNQ2K4o9>

4.3 Concours

Toutes les équipes inscrites devront participer au concours, qui se déroulera le **13 mai 2024** dans les locaux de Bigard (**Bigard Distribution Marseille Box 703 B Avenue du Marché d'Intérêt National CS 50689 13311 Marseille Cedex 14**).

Matériel à apporter
<ul style="list-style-type: none">- Outils de découpe (couteaux, planche à découper...) et de cuisson (si nécessaire)- Supports et contenants (pics, coupelle dégustation...)- Les matières premières- Support de présentation

4.4 Interventions préparatoires

Les CFA le désirant pourront solliciter INTERBEV PACA Corse 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

Pour le concours 2023-2024 le thème est « **Cuisines du Monde** ». L'objectif est de préparer une ardoise qui répond à ce thème.

Le projet à présenter doit être composé d'une ardoise de présentation pour **1 personne d'un poids total de 300 g, composée d'un type de bouchée par recette**.

Chaque équipe devra présenter 4 recettes différentes à base de viande, avec 4 espèces au choix : viande bovine, viande ovine, viande de veau, Taureau de Camargue AOP, viande chevaline ou produits tripiers.

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 autre support.

La valorisation d'une viande bénéficiant d'un Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine (SIQO) comme l'agneau de Sisteron Label Rouge, le bœuf Patur'Alp ou Les Excellentes ou le taureau de Camargue AOP 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).

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).

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

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 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
- 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.

Le dossier technique type qui vous a été envoyé avec ce règlement.

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 ateliers Bigard Marseille et une plancha. Les salles devront être rendues propre en fin de journée. Chaque équipe doit apporter : **matières premières pour un passage de chaque ardoise (cf. point 7)**, support de présentation, et le dossier technique imprimé.

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 « Cuisine du monde ».

7.2 Sélection du projet gagnant

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.

7.3 Critères d'évaluation

Chaque ardoise sera notée sur 100 points ainsi décomposés :

- | | |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| - Qualité gustative | 30 points |
| - Présentation visuelle | 10 points |
| - Créativité et respect du thème « Cuisines du Monde » | 20 points |
| - Dossier technique | 20 points |
| - Praticité de consommation et reproductibilité | 10 points |
| - Présentation orale (5 minutes) | 10 points |

Article 8 – Dotations

Une dotation récompensera l'ardoise gagnante.

Chaque dotation sera composée de :

- Un trophée pour l'établissement de formation et une médaille par membre de l'équipe,
- Un lot à définir

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 « taureau de Camargue AOP »
- Le prix coup de cœur préparation « produits tripiers »

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'assurances concernant leur participation.

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

Les équipes participantes valident et confirment l'acceptation, par l'ensemble des coéquipiers, du présent règlement dans son intégralité. En participant à ce concours, tout participant renonce expressément à se prévaloir du droit à l'image durant le concours, comme il renonce à tout recours à l'encontre de l'organisateur et de ses partenaires agréés pour l'utilisation faite de son image et de ses recettes dans le cadre d'une valorisation des productions dans un book distribué auprès des professionnels des métiers de bouche de la région.

Article 11 – Contact

INTERBEV PACA Corse

570 Avenue de la Libération

04100 MANOSQUE

interbev@paca-corse.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 PACA Corse
570 Avenue de la Libération
04100 MANOSQUE

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.