



Occit'Agri  
Formations

Réseau des Centres Publics de Formation Agricole d'Occitanie



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION



## **« Règlement du Jeu concours Les fruits et légumes dans les lycées et CFA agricoles d'Occitanie » Edition 2018-2019**

### **Article 1 : Organisateur**

La Fédération des Fruits et Légumes d'Occitanie, syndicat professionnel agricole dont le siège social se situe 575 Chemin du Chai 30900 NÎMES, organise un jeu concours du 17 septembre 2018 au 28 février 2019.

### **Article 2 : Objectifs**

Ce concours a pour objectifs de :

- sensibiliser les jeunes à la consommation des fruits et légumes et à une alimentation saine et équilibrée
- faire connaître la filière fruits et légumes en Occitanie, les métiers, les acteurs et l'importance économique de cette filière.

Il s'inscrit dans le cadre de la convention cadre régionale de partenariat Occitanie entre la FFL et la DRAAF/SRFD, signée le 29 novembre 2017, dont l'un des objectifs est la promotion de la filière auprès des apprenants de l'enseignement agricole.

Le projet s'insère dans le programme d'actions de la Fédération des Fruits et Légumes d'Occitanie, élaboré en partenariat avec les structures conventionnées (Région Occitanie et la Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie).

### **Article 3 : Conditions de participation**

Ce concours gratuit et sans obligation d'achat est ouvert à tous les lycées agricoles et CFA agricoles publics et privés de la région Occitanie.

Le concours se déroule par équipe.

Le nombre d'élèves par équipe est libre.

Chaque équipe doit être accompagnée par un professeur de l'établissement ou toute autre personne impliquée dans le projet. L'appui d'un chef cuisinier est également demandé pour la rubrique du concours concernant la recette comme indiqué ci-après.

### **Article 4 : Principes du concours**

Le concours est composé de deux catégories :

- catégorie 1 : « amont agricole : production et transformation »
- catégorie 2 : « créez le plat favori des lycéens d'Occitanie à base de fruits et légumes »

#### **4.1. Catégorie « amont agricole : production et transformation »**

Illustration et mise en avant d'un projet autour d'une filière de production sur les thématiques suivantes :

- l'agronomie et la protection des cultures
- la performance économique et technique
- la recherche et le développement
- la transformation
- l'alimentation et la qualité des produits (agriculture biologique, signes officiels de qualité, ...)

Le projet proposé pourra traiter une ou plusieurs de ces thématiques.

Exemples de projets : expérimentation d'une culture en aquaponie, les clubs variétaux, ...

Dans cette catégorie, la présentation du projet devra se faire à l'aide de supports numériques (audiovisuel, webinaire, etc).

#### **4.2. Catégorie « Créez le plat favori des lycéens d'Occitanie à base de fruits et légumes »**

Il s'agit de créer une recette à base de fruits et/ou légumes d'Occitanie.

L'équipe doit être accompagnée par le chef cuisinier de l'établissement en plus du professeur. La recette devra être détaillée sur papier, et l'équipe devra joindre un argumentaire sur la composition nutritionnelle et son adéquation à un public de lycéens. En outre, elle devra justifier du choix du produit au regard de la filière économique et de son mode de production.

Les équipes sélectionnées devront amener le plat réalisé à partir de la recette aux membres du jury. Celui-ci se réunira au printemps 2019.

Les conditions de présentation du plat seront indiquées lors de la convocation devant le jury.

La recette devra être innovante, originale et adaptée à la restauration scolaire en termes de faisabilité (praticité, temps de réalisation, coût). La fiche recette indiquera le temps de préparation et le coût de la portion individuelle.

#### **Article 5 : Calendrier et dépôt de dossier :**

Le concours est ouvert **à partir du 17 septembre 2018**.

Les équipes souhaitant participer doivent s'inscrire avant le **16 novembre 2018 minuit**. Le dossier d'inscription est téléchargeable sur le site [www.ffl-occitanie.com](http://www.ffl-occitanie.com) et doit être renvoyé par mail à [contact@ffl-occitanie.com](mailto:contact@ffl-occitanie.com)

Un accusé de réception sera remis afin de valider la candidature.

Le dossier final devra être remis au plus tard le **22 mars 2019** par mail à la FFL.

La diffusion des résultats se fera au salon professionnel MEDFEL qui se tiendra à Perpignan du 23 au 25 avril 2019. Le déplacement à Perpignan des lauréats sera à la charge des établissements.

#### **Article 6 : Jury et critères de sélection**

Le jury sera composé de représentants de la FFL, de la Région Occitanie, de la DRAAF, de la Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie, d'Interfel, de chef(s) cuisinier(s) d'établissement(s) scolaire(s), d'enseignant(s) et/ou de toute autre personne qualifiée. Il sélectionnera le meilleur projet dans chaque catégorie.

Les dossiers seront sélectionnés sur plusieurs critères :

- **Catégorie « amont agricole : production et transformation »**
  - lien du projet au territoire régional
  - compréhension de la filière et de ses acteurs
  - pertinence du choix du produit
  - opérationnalité technique et économique du projet présenté
  - qualité et caractère innovant du support de présentation

- **Catégorie « créez le plat favori des lycéens d'Occitanie à base de fruits et légumes »**
  - innovation et originalité de la recette
  - qualité de la rédaction de la fiche recette
  - qualité du dressage et du rendu visuel
  - adaptation du plat à la restauration scolaire en termes de faisabilité (praticité, temps de réalisation, coût)
  - justification et réflexion en lien avec l'économie de la filière et le mode de production

Le jury n'est pas dans l'obligation de motiver ses décisions qui sont sans recours.

### **Article 7 : Prix**

Le premier prix sera décerné au meilleur projet de chaque rubrique. Suivant le nombre de candidatures, l'organisateur se réserve le droit de décerner un 2<sup>ème</sup> prix, dont la valeur ne pourra excéder la valeur du 1<sup>er</sup> prix.

Le 1<sup>er</sup> prix de chaque rubrique comprend :

- un cadeau collectif destiné à l'établissement : création par un grand chef cuisinier d'un menu qui sera mis en œuvre pour l'ensemble des élèves, par l'équipe de restauration du lycée accompagnée par le grand chef, prestation d'une valeur commerciale d'environ 400€ TTC
- un cadeau individuel remis à chaque lycéen gagnant : un repas dans un restaurant de la région d'une valeur commerciale d'environ 25€ TTC

Dans la catégorie « Créez le plat favori des lycéens », la recette retenue se verra mise en forme et diffusée à tous les lycées d'Occitanie, afin qu'ils puissent la mettre en œuvre.

Les prix offerts aux gagnants ne peuvent donner lieu à aucune contestation d'aucune sorte, ni à la remise de leur contre-valeur en argent, ni à leur échange ou remplacement pour quelque cause que ce soit.

### **Article 8 : Modification du règlement**

L'organisateur se réserve tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure. Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge de quelque nature que ce soit ne pourra être retenue contre l'organisateur.

En cas de modification du présent règlement, l'organisateur s'engage à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard dans les quinze jours.

### **Article 9 : Conditions de participation et responsabilité**

La participation à ce concours implique l'acceptation du présent règlement par les concurrents. Son non respect entraînera l'annulation de la candidature. Toute contestation relative à l'interprétation et à l'application du présent règlement sera étudiée par l'organisateur, souverain dans sa décision, dans l'esprit qui a prévalu à la conception du concours.

L'organisateur ne peut encourir une quelconque responsabilité s'il était amené à annuler le concours en cas de force majeure (notamment en cas de participation insuffisante) et sans qu'une quelconque indemnité ne soit exigible par les participants.

En cas d'accident survenu dans le cadre de la réalisation du projet ou celui de la récompense, la responsabilité relève du chef d'établissement du Lycée et de la responsabilité civile des élèves.

### **Article 10 : Communication**

L'organisateur pourra éventuellement diffuser le nom et la photographie des classes, équipes, lycées et encadrants participants, à des fins publicitaires, promotionnelles, en ayant obtenu, au préalable, l'accord des dits participants, conformément à la législation en vigueur.

Les réalisations primées pourront être exposées et utilisées dans le cadre de manifestations sur les fruits et légumes.

### **Article 11 : Obtention du règlement**

Il peut être obtenu gratuitement sur simple demande par mail auprès de la Fédération des Fruits et Légumes ou téléchargeable sur le site [www.ffl-occitanie.com](http://www.ffl-occitanie.com)

### **Article 12 : Litige**

Tout litige né à l'occasion du présent jeu concours, et qui ne pourra être réglé à l'amiable, sera porté devant le Tribunal de Grande Instance de Nîmes.

### **Article 13 : Informatique et libertés**

Conformément au règlement européen sur la protection des données (RGPD) entré en application le 25 mai 2018, les coordonnées des participants pourront être traitées sur support papier ou par traitement automatisé.

Ces informations et leur traitement sont destinées à l'organisateur. Conformément aux articles 12 et suivants du dit règlement, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'effacement des données les concernant sur simple demande adressée à

Fédération des Fruits et Légumes d'Occitanie  
575 Chemin du Chai  
30900 NIMES

Sous réserve de leur consentement explicite, les informations collectées sur les participants pourront être utilisées par l'organisateur et/ou ses partenaires, afin de mieux les informer sur leurs activités.

Les informations collectées ouvrent la possibilité d'introduire une réclamation auprès d'une autorité de contrôle

La durée de conservation de ses données personnelles est de 3 ans. Une fois cette date atteinte, elles feront objet d'un processus d'anonymisation, afin de rendre impossible la « ré-identification » des personnes. Ces données, n'étant plus des données à caractère personnel, peuvent ainsi être conservées librement et valorisées notamment par la production de statistiques.

### **Article 14 : Dépôt du règlement chez un huissier de justice**

Le règlement de ce jeu concours est déposé en l'étude de :

Maître Olivier MARTEL  
SCP Guillaume BRAGER & Olivier MARTEL  
Huissiers de Justice Associés  
472, rue Marius Petipa  
CS 60 175  
34184 MONTPELLIER Cedex 4  
04 67 60 33 11