



Règlement du Jeu concours **« Découvrir et valoriser la filière fruits et légumes en Occitanie »** **Edition 2019-2020**

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 12 septembre 2019 au 30 avril 2020.

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.

Public cible : élèves des lycées agricoles et apprentis des CFA agricoles d'Occitanie ainsi que les équipes enseignantes.

Ce concours 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.

Ce jeu-concours a vocation à venir étayer des projets pédagogiques portés par les établissements, en lien avec la filière.

Article 4 : Principes du concours

Le concours est composé de deux catégories :

- Catégorie 1 : « projet agronomique »
- Catégorie 2 : « recette culinaire »

4.1. Catégorie « projet agronomique »

Présentation et promotion d'un projet autour d'une filière de production (fruits ou légumes) ou d'une technique innovante. Le sujet choisi devra être traité dans son ensemble, les axes suivants devront notamment être étudiés et présentés :

- Technique culturale, agricole...
- Economie de la filière et/ou du projet
- Recherche et développement de la filière ou du projet
- Rencontres avec des acteurs de la filière, interviews

Le groupe d'élève devra être accompagné par un acteur de la filière (conseiller technique, producteur, chercheur...) et échanger avec lui. L'accompagnement par un professionnel a pour objectif d'amener les élèves à découvrir un ou plusieurs métiers de la filière étudiée.

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

4.2. Catégorie « recette culinaire »

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

Les élèves devront travailler sur les axes suivants :

- Elaboration d'une étude technico-économique de la filière du/des produit(s) (fruits et légumes d'Occitanie) choisis
- Réalisation d'une interview avec un professionnel de la filière (conseiller technique, producteur...)
- Elaboration d'une fiche recette
- Adaptation de la recette à la restauration scolaire en termes de faisabilité (praticité, temps de réalisation, coût)
- Indication du temps de préparation et du coût de la portion individuelle sur la fiche recette
-

L'équipe devra être accompagnée par le chef cuisinier de l'établissement en plus du professeur.

Les équipes sélectionnées devront amener le plat réalisé à partir de la recette aux membres du **jury de sélection**. Celui-ci se réunira durant la seconde quinzaine de **Mars 2020**.

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

Article 5 : Calendrier et dépôt de dossier :

Le concours est ouvert **à partir de la rentrée 2019**.

Les équipes souhaitant participer doivent s'inscrire avant le **31 octobre 2019 minuit**. Le dossier d'inscription est téléchargeable sur le site www.ffl-occitanie.com et doit être renvoyé par mail à 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 **2 mars 2020** par mail à la FFL.

Article 6 : Jury et critères de sélection

6.1. Jury de sélection

Le jury de sélection sera composé de représentants de la FFL, de la Région Occitanie, de la DRAAF, de la Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie, de chef(s) cuisinier(s) d'établissement(s) scolaire(s), d'enseignant(s) et/ou de toute autre personne qualifiée.

Il sélectionnera les deux meilleurs projets dans chaque catégorie.

○ **Catégorie « projet agronomique »**

Les élèves devront présenter, via support numérique, leur projet qui sera évalué sur les critères suivants :

- Lien du projet au territoire régional
- Pertinence du choix des acteurs rencontrés
- Étude des axes de travail (cf. 4.1)
- Pertinence du choix du professionnel accompagnant

Suite à la présentation, un temps d'échange questions-réponses se fera entre les groupes d'élèves et le jury.

○ **Catégorie « recette culinaire »**

Les élèves devront présenter oralement leur projet en deux temps :

- L'étude technico-économique de la filière du ou des produits utilisés pour la confection.
- La fiche recette et commenter la dégustation de leur création.

Les élèves apporteront trois portions de la recette pour être dégustées par le jury

Les critères de sélection seront les suivants :

- Etude technico-économique de la filière du produit choisi
- Pertinence du choix du ou des professionnels interviewés
- 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)
-

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

6.2. Jury final

Le jury final se tiendra durant le salon professionnel MEDFEL qui se tiendra à Perpignan fin avril 2020. Le déplacement à Perpignan des lauréats sera à la charge des établissements.

Le jury final se déroulera comme suit pour chacune des catégories :

○ **Catégorie « projet agronomique » :**

Les élèves devront présenter oralement leur projet (études, interviews...). La vidéo de présentation présentée lors du jury de sélection sera également diffusée. Enfin un temps de questions-réponses permettra au jury de sélection le lauréat.

○ **Catégorie « recette culinaire » :**

Les élèves devront assembler et dresser trois portions devant le jury et présenter leur recette et l'étude technico-économique. Suite à la dégustation un temps de questions-réponses permettra au jury de sélection le lauréat.

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^{ème} prix, dont la valeur ne pourra excéder la valeur du 1^{er} prix.

Le 1^{er} prix de chaque rubrique comprend :

- Une journée de visite dans une entreprise de production de la filière (présentation de la structure, des productions et des métiers), prestation d'une valeur commerciale d'environ 300€ 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 « culinaire », 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

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