

REGLEMENT DU CONCOURS 2016

« Prix Goût et Santé des Apprentis »



Le présent règlement s'applique aux CFA et aux Ecoles Professionnelles participant à la cinquième édition du concours national « Prix Goût et Santé des Apprentis » organisé, en 2015/2016, par MAAF Assurances.

ARTICLE 1

MAAF Assurances, Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables, entreprise régie par le code des assurances (RCS Niort 781 423 280) dont le siège social est situé à Chaban – 79180 CHAURAY, organise au cours de l'année scolaire 2015/2016, un concours national, sans droit d'inscription, destiné aux CFA et aux Ecoles Professionnelles telles que visées à l'article 2 à qui MAAF Assurances proposera de concourir en présentant une création culinaire sur le thème du « Repas Santé Nomade », offrant des bénéfices santé pour le consommateur, constituant un repas complet et équilibré pouvant être consommé en dehors du domicile ou d'un restaurant, et préservant les qualités gustatives des produits travaillés. Le coût des matières premières nécessaires à la réalisation de la création à l'unité devra être inférieur à 6 €.

Ce concours sera organisé avec le soutien de l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers de l'Artisanat, établissement public régi par le décret n° 66-137 du 07 mars 1966, dont le siège est situé 12 avenue Marceau 75008 PARIS, ci-après dénommée « APCMA ».

L'objectif de ce concours est de :

- valoriser les apprentis des filières des métiers de bouche,
- sensibiliser les apprentis des métiers de bouche à la nécessité de proposer à leur future clientèle des préparations offrant des bénéfices santé pour le consommateur.

ARTICLE 2

Ce concours est ouvert aux CFA et aux Ecoles Professionnelles (ci-après dénommés « Etablissement de formation ») qui pourront présenter une ou plusieurs créations culinaires sur le thème du « Repas Santé Nomade ». Chaque création doit impérativement être conçue et réalisée par une équipe composée d'élèves des Etablissements de formation ayant le statut d'apprenti dans un des domaines de formation suivants :

Niveau V

- CAP Boulanger ■ CAP Charcutier - Traiteur ■ CAP Chocolatier - Confiseur ■ CAP Boucher ■ CAP Glacier fabricant ■ CAP Mareyage ■ CAP Pâtissier ■ CAP Poissonnier ■ CTM Boucher - Charcutier - Traiteur ■ CTM Crêpier ■ CTM Préparateur(trice) vendeur(se) option boucherie option charcuterie-traiteur ■ MC Boulangerie spécialisée ■ MC Pâtisserie-Boulangerie ■ MC Pâtisserie Glaceries - Chocolaterie - Confiserie spécialisées.

Niveau IV

- BP Boucher ■ BP Boulanger ■ BP Charcutier-traiteur ■ BAC pro spécialité Boucher-Charcutier-Traiteur ■ BAC pro spécialité Boulanger-Pâtissier ■ BAC pro spécialité Poissonnier écailler traiteur ■ BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur ■ BTM Chocolatier-Confiseur ■ BTM Glacier fabricant.

Niveau III

- BM Boulanger.

Il est expressément convenu qu'il appartiendra à l'Etablissement de formation, sous sa seule responsabilité, de faire le nécessaire aux fins de recueillir les autorisations adéquates auprès de chaque apprenti membre d'une équipe inscrite ou de son représentant légal si l'apprenti est mineur. L'établissement de formation désignera également, pour chaque équipe inscrite, un accompagnateur responsable de l'équipe en charge d'accompagner les apprentis et de les encadrer tout au long du Concours. Chaque équipe travaillant sur un projet dans le cadre de ce concours sera composée d'autant d'apprentis que l'Etablissement de formation le souhaite mais, en cas de sélection du projet pour la finale nationale, l'équipe amenée à concourir sera composée conformément à l'article 6 du présent règlement, uniquement de 3 apprentis.

ARTICLE 3

MAAF Assurances diffusera une information relative au présent concours sur le site www.maaf.fr Rubrique « Professionnels et Entreprises ». Cette information sera relayée auprès de certains Etablissements de formation par l'APCMA.

Chaque Etablissement de formation pourra obtenir gratuitement, en écrivant à MAAF Assurances (MAAF Assurances - « Prix Goût et Santé des Apprentis » Communication externe - Chauray 79036 NIORT Cedex 9), un dossier de candidature, incluant le texte du règlement et un questionnaire à compléter comportant notamment :

- les références de l'Etablissement de formation.
- les composants et le processus de fabrication de la création proposée.

Le règlement complet des opérations est également adressé, à titre gratuit (frais de timbres remboursés sur demande), à toute personne qui en fait la demande en écrivant à MAAF Assurances, à l'adresse ci-dessus. Il ne sera pas envoyé ni remis de documents supplémentaires.

ARTICLE 4

Chaque équipe inscrite par un Etablissement de formation doit présenter une création répondant aux objectifs définis à l'article 1.

Pour participer au concours, les Etablissements de formation doivent avoir rempli en totalité le dossier de candidature, en y annexant le cas échéant tout document susceptible d'éclairer le jury (articles de presse, attestations de labels ou de prix, tests, analyses, notices techniques...) et le signer.

Les dossiers doivent être envoyés, par envoi recommandé avec accusé de réception, à MAAF Assurances (adresse ci-dessus), impérativement **avant le 31/03/2016** minuit, le cachet de la poste faisant foi. Les dossiers incomplets ou illisibles seront éliminés.

Les dossiers seront restitués à l'Etablissement de formation concerné sur simple demande écrite au plus tard dans les deux mois suivant la remise du Prix. Au-delà de cette date, les dossiers non réclamés seront détruits. MAAF Assurances se réserve toutefois le droit de conserver un double du dossier.

MAAF Assurances et les membres du jury s'engagent à respecter la confidentialité des créations ainsi proposées (composition et processus de fabrication) et s'interdisent toute exploitation directe des dites créations.

ARTICLE 5

Chaque dossier sera examiné, au cours du mois d'avril 2016, par un pré jury composé de 3 à 10 membres du jury définitif (dont le président du jury), afin de vérifier la conformité et la complétude de son contenu par rapport au présent règlement.

Le pré jury sélectionnera un maximum de 8 équipes finalistes.

Les dossiers complets et conformes seront transmis, accompagnés d'une note de synthèse pour chaque équipe présélectionnée, à un jury, composé de 8 à 15 membres et notamment de :

- représentants de l'APCMA ■ représentants de MAAF Assurances ■ représentants de la presse spécialisée ■ représentants du monde de la santé ■ représentants du monde de l'artisanat ■ représentants des métiers de l'alimentaire.

Pour chaque équipe présélectionnée, l'Etablissement de formation correspondant sera informé de cette présélection par courrier et recevra pour les frais liés à la participation de cette équipe une somme forfaitaire de 600 Euros.

Un communiqué de presse, mettant en valeur la sélection de chaque équipe pour la finale du concours, sera rédigé par MAAF Assurances puis, après vérification auprès de l'Etablissement de formation concerné, de l'exactitude des informations y figurant, sera diffusé par MAAF Assurances et l'APCMA dans le(s) titre(s) de presse régionale de son choix, dans la zone où se situe l'Etablissement de formation.

ARTICLE 6

La finale du concours « Prix Goût et Santé des Apprentis », qui aura lieu au cours du 2^{ème} trimestre 2016 à Paris départagera les équipes finalistes dont les dossiers auront été présélectionnés.

Cette manifestation se tiendra en présence des membres du jury et éventuellement de journalistes, et réunira les équipes finalistes présélectionnées, qui seront représentées par l'Accompagnateur responsable de l'équipe désigné et 3 apprentis membres de l'équipe. L'équipe présente lors de la finale pourra ne comporter que 2 apprentis dans l'équipe dans l'hypothèse d'un empêchement dûment justifié du 3^{ème} apprenti.

Les équipes finalistes présenteront leur création, exposeront la démarche qu'elles ont suivie pour élaborer leur produit et, enfin, feront déguster leur composition au jury.

Les apprentis représentant l'équipe finaliste devront assurer cette représentation seuls et ne pourront se faire assister d'aucune personne quelle qu'elle soit. Pour aider le jury dans ses choix, les apprentis représentant l'équipe finaliste devront, lors de cette présentation :

- 1) Décliner les aliments et les ingrédients utilisés,
- 2) Préciser l'intérêt de ceux pour lesquels un apport santé est recherché,
- 3) Préciser si des combinaisons entre ingrédients ou aliments ont été recherchées, quel est leur intérêt en matière de bien-être et en quoi ce produit est innovant.

L'accompagnateur responsable de l'équipe ne pourra intervenir que pour présenter l'équipe, en expliquer la constitution, et le mode de fonctionnement.

En outre, le fait que le produit présenté ait un effet bénéfique répondant à une carence avérée soit de la population française soit de groupes de personnes (enfants, seniors, femmes enceintes etc...) ou rejoignant les préoccupations de santé publique pourra être pris en compte par le jury dans ses choix.

A l'issue de cette manifestation, le jury désignera (avec voix prépondérante de son président en cas d'égalité des votes) trois équipes lauréates en précisant laquelle remportera le 1^{er} prix, le 2^{ème} prix et le 3^{ème} prix.

Chaque équipe finaliste (à l'exception des 3 ou 4 équipes lauréates) se verra remettre le diplôme « Finaliste du Prix National Goût et Santé des Apprentis 2016 » ainsi que pour chacun des 3 apprentis de l'équipe :

- Une somme de 200 euros par chèque établi à l'ordre de l'apprenti.

Chaque Etablissement de formation qui aura présenté une équipe finaliste (à l'exception des 3 ou 4 équipes lauréates) se verra en outre remettre lors de la manifestation la somme de 500 euros par chèque.

Les trois équipes lauréates se verront remettre lors de la manifestation, le diplôme « Lauréat du Prix National Goût et Santé des Apprentis 2016 », ainsi que pour chacun des 3 apprentis de l'équipe :

- Une somme de 400 euros par chèque établi à l'ordre de l'apprenti.

Dans l'hypothèse où, en plus des trois équipes lauréates, une autre équipe présenterait une création qui retiendrait l'attention du Jury, ce dernier pourra décider d'attribuer à ladite équipe le Prix Spécial du Jury ; dans ce cas l'équipe lauréate du Prix Spécial du Jury se verra remettre lors de la manifestation le diplôme « Prix Spécial du Jury du Prix National Goût et Santé des Apprentis 2016 », ainsi que pour chacun des 3 apprentis de l'équipe :

- Une somme de 400 euros par chèque établi à l'ordre de l'apprenti.

En outre, chaque Etablissement de formation qui aura présenté une des 3 ou 4 équipes lauréates se verra remettre lors de la manifestation la somme de 1 000 euros par chèque.

Un communiqué de presse, mettant en valeur le Prix obtenu et visant à développer la notoriété des équipes lauréates, des Etablissements de formation sera rédigé par MAAF Assurances puis, après vérification auprès de chaque Etablissement de formation de l'exactitude des informations le concernant, sera diffusé par MAAF Assurances et l'APCMA dans le(s) titre(s) de Presse Régionale de son choix, ainsi qu'auprès des Présidents des Chambres de Métiers et de l'Artisanat et des Présidents des Confédérations du secteur alimentaire. MAAF Assurances se réserve en outre le droit de proposer aux Etablissements de formation, s'ils le souhaitent, de mettre en ligne sur son site Internet ou présenter dans la presse spécialisée du secteur alimentaire, les recettes des produits récompensés par le Jury.

ARTICLE 7

Les Etablissements de formation s'engagent dans les 12 mois suivant la remise du Prix, à faire référence au Prix qu'ils ont obtenu, dans leurs différentes actions de communication, en utilisant la mention « Lauréat Prix Goût et Santé des Apprentis 2016 » à l'exclusion de toute autre.

Les marques et logo « Prix Goût et Santé » et « MAAF Assurances » étant des marques déposées, leur utilisation sous quelque forme et sur quelque support que ce soit, devra être préalablement soumise pour accord à MAAF Assurances.

Les Etablissements de formation s'engagent également à participer aux actions de relations presse et/ou de relations publiques que MAAF Assurances pourra décider de mener au cours de ces 12 mois.

ARTICLE 8

Chaque Etablissement de formation déclare avoir pris connaissance du présent règlement et s'engage à en informer chaque membre des équipes inscrites au présent Concours.

Les délibérations du pré jury et du jury sont strictement confidentielles. Le règlement est déposé auprès de la SCP MARCHAND-LAFON-DESMOULINS, Huissiers de justice, - BP 97 - 156 avenue de Paris 79004 NIORT Cedex.

Le simple fait de participer au concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement et des consignes figurant sur les documents, ainsi que l'arbitrage de MAAF Assurances, qui tranchera, dans le respect des lois, toute question relative à l'application et/ou l'interprétation du présent règlement et de toute question non tranchée par ce règlement.

ARTICLE 9

Loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 : les informations collectées dans le cadre du présent Concours sont obligatoires pour la prise en compte des candidatures. Tout participant bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur les informations le concernant ; celles-ci sont destinées à MAAF Assurances, responsable du traitement, et pourront être transmises, sauf opposition, aux entités du Groupe MAAF Assurances. Les participants peuvent exercer leurs droits en écrivant à MAAF Assurances- Coordination informatique et libertés - Chauray - 79036 NIORT cedex 9.