

TROPHEE FEVIA Wallonie 2017

La création d'un produit alimentaire pour la production industrielle et/ou à haut potentiel commercial

Règlement du concours

Le concours est organisé par FEVIA Wallonie, l'aile wallonne de la Fédération de l'industrie alimentaire, en collaboration avec les partenaires de l'enseignement.

Le présent règlement du concours détermine les conditions de participation et reprend toutes les dates et données principales pour le TROPHEE FEVIA Wallonie destiné aux établissements scolaires secondaires.

L'objectif du concours est la création d'un nouveau produit alimentaire (solide ou liquide).
Ce qui est important : la recette, le goût, l'odeur, l'aspect, la possibilité de production industrielle et/ou le potentiel commercial, l'emballage, le marketing et la vente au consommateur en magasin.
Bref, un produit que le consommateur va adorer!

1. Groupe-cible

Toutes les écoles de l'Enseignement secondaire de la Fédération Wallonie-Bruxelles sont invitées à participer. La participation n'est possible que via l'établissement scolaire.

Chaque établissement scolaire proposera maximum trois équipes qui pourront être composées de différentes orientations et/ou plusieurs écoles/plusieurs niveaux/plusieurs formes d'enseignement.

2. Déroulement du concours

Chaque établissement scolaire peut introduire au maximum trois dossiers (= trois nouveaux produits).

Chaque dossier se composera de quatre parties : 1) un bref résumé, 2) une description du produit innovant, 3) une partie économique, incluant les aspects du marketing et business plan et 4) texte commercial attractif décrivant le produit en 150 mots maximum avec 1 photo de l'équipe et une photo du produit (en format JPEG, en haute résolution (max. 1200*800 pixels).

Les responsables de FEVIA Wallonie vérifieront l'adéquation et le respect du présent règlement pour chaque dossier. FEVIA Wallonie décidera des équipes qui pourront participer.

Après validation de leurs dossiers, les équipes participantes seront invitées, via leur établissement scolaire, à venir défendre leurs dossiers.

Le 15 mars 2017, les équipes participantes défendront leurs dossiers à l'aide d'une brève **présentation PowerPoint (10 slides maximum)** devant le jury. Les produits pourront être fabriqués/finalisés à l'avance ou sur place et seront présentés dans leur emballage au jury.

Les professeurs peuvent assister à la présentation et à la défense orale des étudiants, à condition de ne pas intervenir pendant la présentation et la séance de questions-réponses. Le jury se réserve le droit de décider différemment.

Le jury aura la possibilité de goûter les produits. Sauf contre-ordre, la sélection et la délibération du jury se dérouleront dans les locaux du centre de compétence **Epicuris, Rue de Waremme 101, 4530 Villers-le-Bouillet.**

La cérémonie de remise des prix se déroulera le 26 avril 2017. Le lieu exact vous sera communiqué plus tard.

3. Inscription et introduction du dossier

Inscription : De **1 à 3 équipes** par école au maximum composées de 2 à 8 élèves. En renvoyant le formulaire « **Annexe 1 : Formulaire d'inscription** » pour le **10 novembre 2016** dûment complété **par e-mail** :

A l'attention de Anne Reul à l'adresse ar@fevia.be et en cc à ma@fevia.be et fdc@fevia.be . Après réception de l'inscription, FEVIA Wallonie enverra un mail de confirmation endéans les 5 jours ouvrables.

Introduction du dossier : les dossiers complets (voir point 3.4) ainsi que l'**annexe 2** et l'**annexe 5** doivent nous parvenir pour le **vendredi 17 février 2017 pour 15h00** au plus tard, par **e-mail**, à l'attention de Anne Reul à l'adresse : ar@fevia.be et en cc à ma@fevia.be et fdc@fevia.be.

Après réception du dossier, FEVIA Wallonie enverra un mail de confirmation endéans les 5 jours ouvrables. Les équipes qui n'auront pas reçu de mail de confirmation dans les 5 jours, sont priées d'en informer FEVIA Wallonie au plus vite sous peine d'être exclues du concours.

Les équipes participantes seront informées endéans les 10 jours ouvrables après réception de leur dossier et annexes de l'acceptation ou non de celui-ci.

3.1 Nombre d'inscriptions par établissement scolaire

Chaque établissement scolaire peut faire participer trois équipes au maximum avec un dossier par équipe. Une équipe sera composée de minimum 2 et de maximum 8 élèves. Deux responsables académiques au maximum peuvent superviser le projet.

Les équipes peuvent être composées d' :

- Elèves d'une école OU
- Elèves de différentes écoles / de différentes orientations au sein d'un établissement scolaire

Le **trophée FEVIA WALLONIE** souhaite contribuer à la collaboration multidisciplinaire des élèves venant de différentes orientations ou niveaux.

3.2 Conditions supplémentaires

La participation est uniquement valable sous les conditions suivantes :

- L'établissement scolaire est responsable de l'assurance des élèves lors de leur participation au concours ;
- L'établissement scolaire est tenu de vérifier au préalable si les dossiers répondent aux objectifs du concours.

3.3 Compléter les données d'inscription par équipe (bulletin en annexe 1) – 10/11/2016

- Coordonnées de l'établissement scolaire ;
- Coordonnées d'une personne de contact pour ce concours ;
- Orientation(s) participante(s) ;
- Nom(s) de l'accompagnateur/des accompagnateurs + fonction ;
- Nom de l'équipe ;
- Noms des élèves de l'équipe (2 à 8 maximum) ;
- Adresses email (lettres capitales et bien lisible).

3.4 Données de participation et contenu du dossier – 17/02/2017

Le dossier comptera 10 pages maximum, annexes incluses (format A4, Calibri 10 ou Arial 11, alinéa simple) :

Partie 1 Bref résumé : une fiche technique (1 A4) selon le modèle en annexe 2.

Celle-ci reprend e.a :

- le nom de l'équipe, bref résumé du projet ;
- coordonnées de l'établissement scolaire ;

- le nom du produit, la catégorie (snack, plat, dessert, boisson...), la composition, le processus, l'emballage et le stockage ;
- l'aspect innovant.

Partie 2 La présentation d'un nouveau produit alimentaire : la recette, le mode de préparation, la technologie, l'emballage, le goût, l'odeur et l'aspect. Il faut indiquer pourquoi le produit est innovant. L'attention sera en même temps portée sur la possibilité de production industrielle et/ou le potentiel commercial. L'emballage sera décrit avec une attention particulière aux aspects environnementaux. Une proposition d'étiquetage sera rédigée.

Partie 3 Un bref business plan qui reprend :

- le nom de l'équipe et du produit, bref résumé du projet ;
- coordonnées de l'établissement scolaire ;
- le calcul du coût (y inclus les coûts de main d'œuvre, les coûts d'ingrédients, les coûts de l'emballage, les coûts de la promotion et du marketing, les coûts de la distribution et, si d'application, les coûts d'énergie et de maintenance)
- la fixation du prix de vente (à quel prix le produit va se vendre?) ;
- positionnement sur le marché (quels sont les produits concurrentiels à ce jour?) ;
- délimitation de la cible (qui va acheter le produit?) ;
- marketing et promotion du produit ;
- clé du succès et inconvénients du produit.

Il n'y a pas de modèle prévu pour les parties 2 et 3 mais les conditions mentionnées ci-dessus doivent cependant être respectées.

Partie 4 **Texte attractif commercial destiné au média (voir annexe 5)** : Ce texte devra être rédigé en 150 mots (max.) et devra nous parvenir avec une photo de l'équipe et une photo du produit (en format .JPEG, en haute résolution, max. 1200*800 pixels). Ces photos et textes seront utilisés dans une brochure destinée au public, il est donc conseillé de sélectionner prudemment l'information de ce texte.

4. Délibération du jury

Les dossiers seront jugés en fonction du contenu et de la présentation (orale et écrite).

Les critères d'évaluation sont repris dans l'annexe 3.

Le jury sera composé de maximum 12 membres. Les membres du jury évalueront les dossiers sur base de ces critères et de la rencontre avec les élèves. **Aucun accompagnateur ne peut assister à la délibération du jury.**

Les membres du jury sont des experts de l'industrie alimentaire, du monde scientifique et de la formation. Les membres du jury signeront une clause de confidentialité.

En cas de force majeure (par ex. en cas d'absence d'un membre du jury lors de la présentation), la moyenne des autres membres du jury sera prise en compte pour le membre du jury absent.

Les fiches individuelles complétées par les membres du jury resteront confidentielles.

Les résultats des membres du jury seront traités sur place et ne pourront être remis en question.

Les FAQ (Frequently Asked Questions) des membres de jury pendant la présentation orale sont jointes en annexe 4.

5. Modalités pratiques

5.1 Généralités :

Les organisateurs du trophée ne sont pas responsables d'un préjudice quelconque porté aux participants. Les coûts seront répercutés à l'établissement scolaire auquel les élèves participants appartiennent.

Il est interdit de coller quoi que ce soit sur les murs. Il est interdit de fumer dans les locaux.

5.2 Préparation de la journée du concours:

A l'arrivée le 15 mars 2017, l'équipe se présente à **EPICURIS, Rue de Waremme 101, 4530 Villers-le-Bouillet.**

Le jury sera composé de 12 personnes au maximum. Les équipes doivent apporter suffisamment de produits pour que chaque membre du jury puisse goûter.

Les participants doivent apporter le matériel de présentation, les assiettes, les verres, les ustensiles de cuisine, les couverts et tout autre matériel nécessaire à la présentation des produits. Les équipes sont invitées à tenir les locaux utilisés propres.

Lors de la préparation des produits, les participants et les accompagnateurs seront photographiés et/ou filmés. **Ce matériel visuel pourra être utilisé par la suite par les organisateurs du concours.** Les étudiants participant au concours autorisent la FEVIA à prendre des photos de leurs équipes et de leurs produits durant toute la compétition et renonceront à leurs droits sur le matériel visuel. Ceci afin que ces documents puissent être utilisés par la FEVIA ou un média à des fins promotionnelles ou informationnelles, sauf stipulé autrement par accord écrit.

La durée des présentations sera au **maximum 25 minutes** : 15 minutes pour la présentation orale et 10 minutes pour la dégustation et pour répondre aux questions du jury.

6. Remise des prix

La cérémonie de remise des prix aura lieu lors d'un évènement regroupant des entreprises de l'industrie alimentaire **le 26 avril 2017. Le lieu exact vous sera communiqué plus tard.** Sauf contre-avis, FEVIA Wallonie demandera aux étudiants de présenter leurs produits lors de la cérémonie de remise des prix. Les coûts liés à la remise de prix seront remboursés pour un montant de maximum de 150€ par équipe.

7. Les prix

- 1) Le prix pour l'équipe gagnante est un chèque d'une valeur de 1000 € pour l'école de l'équipe gagnante, éventuellement à partager entre les différentes écoles.
- 2) Le jury peut accorder un second prix. Le prix attribué est un chèque de 500 € pour l'école de l'équipe.
- 3) Le jury peut octroyer une 'mention honorable' à l'équipe qui se distingue au niveau de l'aspect marketing, business plan ou innovation du produit.
- 4) Toutes les équipes nominées recevront un chèque d'une valeur de 200 € pour l'école
- 5) Chaque participant au concours recevra un chèque-formation de l'IFP, Initiatives de Formation Professionnelles, le fonds sectoriel belge de formation de et pour l'industrie alimentaire.

FEVIA Wallonie garantira, dans la mesure de ses moyens, la publicité de l'équipe gagnante, des nominés et de leurs écoles via des articles dans la presse générale et les magazines spécialisés.

8. Autres dispositions

Les établissements scolaires prendront les mesures nécessaires pour la protection des droits de propriété intellectuelle. FEVIA respecte ces droits de propriété intellectuelle.

Les frais de déplacement et autres coûts seront à charge des établissements scolaires et ne pourront pas être répercutés sur FEVIA Wallonie, sauf indication contraire.

Les équipes pourront être invitées à présenter leurs produits lors de salons et expositions auxquels FEVIA ou FEVIA Wallonie seront présentes.

FEVIA Wallonie se réserve le droit de modifier, suspendre ou annuler le concours si nécessaire.

La participation au concours signifie automatiquement l'acceptation de toutes les conditions du présent règlement par les élèves et par l'établissement scolaire.