



## Concours Sciences et Cuisine Parrainé par Hervé THIS

Édition 2016

# Snacking, vous avez dit snacking ?

Finale le jeudi 28 avril 2016 au CIFAM à Nantes

## ● Cap Aliment lance l'édition 2016 du concours Sciences et Cuisine !

Retrouvez la nouvelle édition du concours portée par **Cap Aliment**, structure régionale dédiée à la chaîne alimentaire qui rassemble les acteurs économiques, académiques, techniques et institutionnels en Pays de la Loire. Elle poursuit plusieurs dynamiques, dont celle de Sciences et Cuisine.

Sciences et Cuisine est un des pôles régionaux de la fondation Science et Culture Alimentaire qui a pour objectif principal de promouvoir les contributions des sciences à la pratique culinaire ainsi que la communication des résultats obtenus, notamment pour ce qui concerne la santé publique. Le pôle Sciences et Cuisine conforte les ambitions de Cap Aliment consistant à créer une dynamique bénéfique aux différents acteurs de l'assiette jusqu'au champ (notamment entreprises agroalimentaires et professionnels des métiers de bouche), en particulier par **le partage de connaissances liées aux sciences et à la cuisine**.

**Pour en savoir plus :**

[www.capaliment.fr](http://www.capaliment.fr)

[www.sciences-cuisine.fr](http://www.sciences-cuisine.fr)

## ● Snacking, vous avez dit snacking ?

Le snacking représente un marché en plein essor. En effet, 4 français sur 10 affirment déjeuner "sur le pouce" au moins une fois par semaine, et jusqu'à 21 % d'entre eux déclarent le faire au moins 3 fois par semaine (Source : Etude Vitagora® - IPSOS, mars 2015). Les produits nomades et prêts à consommer sont plébiscités par les consommateurs qui souhaitent de plus en plus trouver des solutions repas :

- partout où ils se trouvent
- à tout moment de la journée
- sous format "rapide"
- à un prix raisonnable
- et qui tiennent compte des recommandations nutritionnelles officielles.

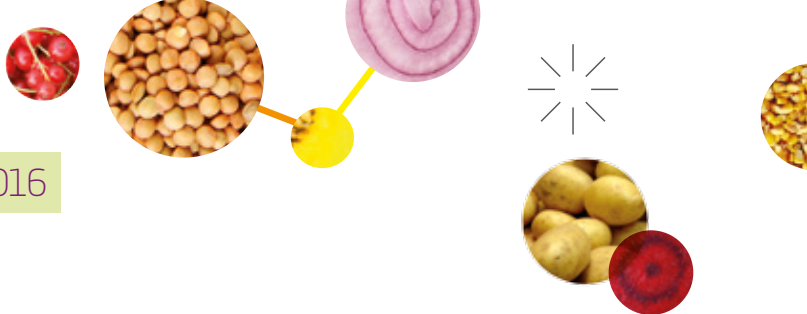
C'est pourquoi, **concilier l'envie de grignoter, la recherche d'une alimentation saine, la modernité de l'usage et les traditions de consommation**, représente un enjeu important pour les professionnels de l'alimentaire. Cette thématique du "snacking sain et de demain" est donc **fédératrice, porteuse d'innovation et source de créativité** pour toute structure qui souhaite l'explorer !

**Nouveauté  
2016**

## ● Dégustation des menus des candidats finalistes

Nouveau critère d'évaluation des candidats et de leurs travaux ! Un jury évaluera en effet la **qualité gustative** des plats proposés lors d'une épreuve de cuisine. Plus d'informations dans le règlement ci-dessous.

**Découvrez le menu complet du concours à venir !**



## Article 1 - A qui est destiné ce concours ?

Le concours Sciences et Cuisine est **gratuit** et ouvert à **toute personne physique et à toute structure issue ou non de la région des Pays de la Loire** souhaitant s'investir dans une **démarche d'innovation, de création et d'expérimentation alimentaires** : industries agroalimentaires, professionnels des métiers de bouche, de la restauration commerciale ou collective, enseignants, apprentis, élèves, étudiants, amateurs,...

## Article 2 - Objectifs du concours

Ce concours vise notamment à :

- **Valoriser la démarche expérimentale, la créativité et l'innovation en cuisine** des professionnels accomplis et en devenir ainsi que du grand public averti,
- **Echanger les expériences et les pratiques** de différentes disciplines,
- **Faire travailler en synergie** industriels, restaurateurs, scientifiques et partenaires techniques afin qu'ils collaborent sur un sujet d'actualité et porteur d'innovation,
- **Identifier des pistes de projets** pouvant faire l'objet d'une collaboration plus approfondie,
- **Tester des innovations alimentaires** auprès d'un jury expert,
- **Faire émerger de nouvelles tendances culinaires.**

## Article 3 - Consignes / Thème de travail

### "Snacking, vous avez dit snacking ?"

#### 1. Une équipe pluridisciplinaire...

Chaque équipe doit :

- être constituée de **2 (minimum) à 4 personnes (maximum)** ;
- être pluridisciplinaire en associant des domaines de compétences **complémentaires** (scientifiques, techniques, culinaires, artistiques, ...);
- faire appel à **un membre de la recherche scientifique.**

Il existe de nombreux partenaires techniques et scientifiques au sein des régions pouvant vous accompagner dans ce type de projet. En région Pays de la Loire, Cap Aliment peut aider les équipes dans la recherche du partenaire souhaité.

- s'inscrire dans **la catégorie qui lui correspond** :
  - 1<sup>ère</sup> catégorie - Professionnels de l'alimentation accomplis et en devenir : Industries agroalimentaires, professionnels des métiers de bouche, de la restauration commerciale ou collective, étudiants et leurs formateurs, apprentis, ...
  - 2<sup>ème</sup> catégorie - Grand public averti : Amateurs et étudiants hors programme scolaire

#### 2. ... devra réaliser un "menu snacking" comprenant une composante sucrée et une composante salée qui répond à l'enjeu du "snacking de demain"

Le snack est compris comme étant tout produit, y compris l'emballage ou le contenant, qui ne nécessite pas nécessairement une consommation à table. La composante boisson n'est pas prise en compte.

Le menu snacking proposé devra montrer en quoi il répond aux attentes **des consommateurs vis-à-vis du "snacking sain / snacking de demain"**. Les éléments tels que : l'innovation, l'alimentation saine, la rapidité et la facilité de mise en œuvre, la diversification de l'alimentation, la modernité de l'usage... peuvent être des axes de réflexion mais **cette liste n'est pas exhaustive.**

Chaque membre de l'équipe devra faire apparaître **ses domaines d'expertise** (culinaire, scientifique, technique et/ou artistique) dans les différentes réalisations.

Les candidats devront utiliser **leurs propres matières premières.** Le choix des ingrédients utilisé devra être expliqué.



## Article 4 - Critères et modalités de sélection

### Sélection des finalistes : sur la base d'un dossier (cf article 6)

Le "menu snacking" élaboré par les équipes sera évalué en fonction des critères suivants :

- **Critère n°1 : Respect des consignes**, y compris le travail collaboratif et la qualité du partenariat
- **Critère n°2 : Innovation et créativité** (degré d'innovation introduite dans le plat, démarche de créativité)
- **Critère n°3 : Technique et scientifique**
  - Justification du choix des ingrédients
  - Justification du procédé et du matériel utilisé
  - Justification de la démarche scientifique poursuivie, de l'apport des sciences dans le travail
- **Critère n°4 : Artistique**
  - Originalité du dressage de la préparation, qualité des illustrations
  - Equilibre visuel de la présentation
- **Critère n°5 : Praticité**
  - Innovations packaging, emballage, contenant
  - Facilité de préparation, de conservation et de consommation

Cap Aliment et ses partenaires constituent le **comité d'organisation du concours**. Celui-ci sélectionne les équipes finalistes. Ces dernières présenteront leurs travaux lors de la finale du concours, sur la base du dossier envoyé par les équipes (cf. article 6 "Constitution du dossier") et présenteront leur menu pour une dégustation lors d'une **épreuve de cuisine** (cf. ci-après).

### Sélection des lauréats

Nouveauté  
2016

#### A. Epreuve de cuisine : mercredi 27 avril 2016 après-midi

La veille de la finale, le mercredi 27 avril 2016 après-midi au CIFAM (Centre de Formation des Apprentis de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Loire-Atlantique), les finalistes devront présenter leur "menu snacking" au jury (le même jury évaluera leurs présentations orales le lendemain).

Les équipes candidates disposeront de **deux heures maximum** pour préparer leurs réalisations. Le CIFAM mettra à disposition des candidats finalistes une salle de préparation équipée de tables et d'ustensiles de cuisine (une liste du matériel mis à disposition leur sera transmise). Les équipes finalistes pourront apporter leur propre matériel si besoin. Un membre du CIFAM sera présent pour aider les candidats.

Tous les produits entrant dans la composition de la recette le jour de l'épreuve seront **à la charge des candidats et devront être apportés par l'équipe finaliste**. Il sera possible d'expédier les produits la veille au CIFAM. Les candidats devront reproduire la recette pour laquelle ils ont été sélectionnés.

**Tous les candidats finalistes devront préparer leur "menu snacking" avec les deux composantes "salées" et "sucrées" au jury.** Pour chaque menu, les dégustations dureront 20 minutes : 10 minutes pour la composante "salée" et 10 minutes pour la composante "sucrée" du menu. Elles se dérouleront en l'absence des candidats.

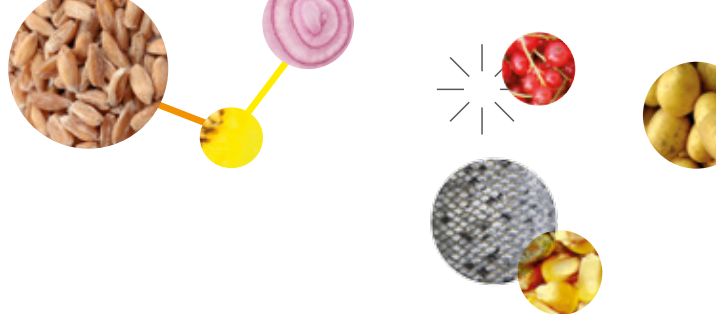
Les équipes finalistes devront fournir au jury un document de format A4 présentant leurs préparations et précisant, pour chaque **snack, son nom et les ingrédients utilisés** (problématique allergique). Le jury notera les préparations des candidats suivant les critères suivants :

- Présentation du menu snacking (présentation générale, y compris le contenant)
- Dégustation : choix des ingrédients, goût, équilibre des textures, assaisonnement...

Les candidats sélectionnés devront obligatoirement être présents pour cette épreuve de cuisine.

#### B. Evaluation orale le jour de la finale : jeudi 28 avril 2016

Le jour de la finale, un **jury** constitué d'**experts de la thématique** du concours, nommé par le comité d'organisation, évaluera et classera par ordre de mérite les travaux des équipes sélectionnées



sur la base d'une **présentation orale** (cf. "article 6 - Constitution du dossier") d'une durée de **15 minutes maximum**. Le jury examinera l'adéquation du projet présenté au regard :

- des **critères d'évaluation du concours** liés aux sciences et à la cuisine et
- de la **qualité orale et visuelle de la présentation** (précisions, clarté, ...).

Le jury posera des questions aux équipes qui pourront être représentées individuellement (par un membre de l'équipe) ou collectivement (par l'ensemble ou partie des membres). Les équipes doivent donc se préparer à répondre à des questions portant sur les différents aspects de leurs réalisations.

## Article 5 - Constitution du dossier

Les équipes candidates seront sélectionnées sur la base d'un dossier constitué des **5 documents suivants** (reprendre les noms des documents ci-dessous) :

Nom du document	Contenu	Nombre de pages maximum
"Equipe"	Ce document présentera les membres de l'équipe, les raisons de ces partenariats, les démarches engagées pour y arriver.	2
"Recette"	Une page par réalisation précisant la liste des ingrédients, leur quantité et le mode opératoire.	2 par recette
"Argumentaire"	Ce document détaillera les recherches, les réflexions et les démarches mises en œuvre pour aboutir aux deux réalisations finales (salée / sucrée). Ce document explicitera notamment comment les deux réalisations ont répondu à chacun des critères d'évaluation. <b>Document à télécharger sur le site Sciences et Cuisine</b>	10 (images/photos comprises)
"Diaporama"	Présentation de 10 diapositives maximum (5 maximum par réalisation) illustrant l'ensemble du travail. Ce document servira de support de présentation et d'évaluation lors de la finale.	7
"Photos"	Les participants devront fournir : - Trois photos par plat réalisé - Deux photos du mode opératoire employé par réalisation Dimension minimale des photos : 2000 * 3000 pixels Ces photos peuvent être intégrées aux documents ci-dessus mais elles devront également être livrées séparément au format JPEG ou AI (Adobe Illustrator).	

L'ensemble des pièces constitutives du dossier devra être adressé **par voie informatique** à l'adresse suivante : [sciences-cuisine@agence-paysdelaloire.fr](mailto:sciences-cuisine@agence-paysdelaloire.fr) ou par envoi depuis une plateforme de téléchargement (type We transfer®, DropBox®, ...)

**NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION SUR L'IMPORTANCE DE LA QUALITE DES VISUELS PRESENTES ET DE LA REDACTION DE VOS DOSSIERS, L'ESTHETIQUE FAISANT PARTIE INTEGRANTE DU PLAISIR CULINAIRE**

## Article 6 - Modalités d'inscription

Les intentions d'inscription se font en remplissant le formulaire ci-après : <http://goo.gl/forms/uWHfAhXoap>

Les inscriptions seront validées après réception de la **fiche d'engagement signée de l'ensemble des membres de l'équipe** téléchargeable sur le site [www.sciences-cuisine.fr](http://www.sciences-cuisine.fr)

La fiche devra être renvoyée à l'adresse suivante : [sciences-cuisine@agence-paysdelaloire.fr](mailto:sciences-cuisine@agence-paysdelaloire.fr)

Les inscriptions seront closes **le 12 février 2016**.



## Article 7 - Calendrier prévisionnel

**Jusqu'au vendredi 12 février 2016** : intentions d'inscription à effectuer sur <http://goo.gl/forms/uWHfAhXoap> et confirmations d'inscription en renvoyant la fiche d'engagement par retour de mail à [sciences-cuisine@agence-paysdelaloire.fr](mailto:sciences-cuisine@agence-paysdelaloire.fr)

**Jusqu'au vendredi 18 mars 2016** : envoi par courrier par les équipes candidates de leur **dossier** informatique à l'adresse [sciences-cuisine@agence-paysdelaloire.fr](mailto:sciences-cuisine@agence-paysdelaloire.fr) ou par envoi depuis une plateforme de téléchargement.

**Semaine 12 (du 21 au 25 mars 2016)** : réunion du **comité d'organisation du concours** pour examen des dossiers reçus et sélection des dossiers finalistes.

**Semaine 13 (du 28 mars au 1<sup>er</sup> avril)** : annonce des **résultats de sélection** aux équipes.

**Mercredi 27 avril 2016** : épreuve de cuisine pour les équipes finalistes.

**Jeudi 28 avril 2016** : finale du concours et remise des prix à Nantes en présence d'Hervé THIS.

**Après le jeudi 28 avril 2016** : diffusion des **résultats** du concours.

## Article 8 - Finale du concours et remise des prix

La finale du concours Sciences et Cuisine se déroulera au CIFAM à Nantes **le jeudi 28 avril 2016**.

Cette manifestation, permettra de découvrir les réalisations des équipes sélectionnées et d'assister à la remise des prix. Elle sera l'occasion de communications autour de la thématique du snacking de demain, du snacking sain.

**Une communication dans la presse spécialisée pourra être élaborée** pour les réalisations de chaque équipe gagnante ayant obtenu le premier prix dans leur catégorie.

Des prix seront offerts aux gagnants du concours Sciences et cuisine, au sein de chaque catégorie. Il ne peut en aucun cas y avoir contestation des prix attribués.

Les meilleures réalisations pourront faire l'objet d'un affichage sur plusieurs supports de communication (notamment sur les sites [www.sciences-cuisine.fr](http://www.sciences-cuisine.fr), [www.capaliment.fr](http://www.capaliment.fr), ...)

## Article 9 - Participation aux frais de déplacement des candidats finalistes

Cap Aliment s'engage à rembourser les frais de déplacement des candidats sélectionnés à la finale du concours prévue le 28 avril 2016 à Nantes, à hauteur de **200 €** maximum par équipe, sur présentation des justificatifs.

## Article 10 - Annulation

Le comité d'organisation du concours Sciences et Cuisine se dégage de toute responsabilité si, en cas de force majeure ou d'évènements indépendants de sa volonté ou de nécessité justifiée, il était amené à annuler le présent concours, à l'écourter, le proroger ou le reporter ou en modifier les conditions.

## Article 11 - Droits d'auteur

L'acceptation du présent règlement, réalisée lors de la confirmation de l'inscription au concours, emporte transfert à Cap Aliment de tous les droits d'exploitation et de reproduction relatifs à l'ensemble des documents (texte et image sous quelle que forme que ce soit) présenté dans le cadre du présent concours. Les noms et qualités des membres de l'équipe seront indiqués à chaque utilisation de ces documents.

**Bonnes recherches, excellente créativité  
et agissons ensemble pour l'innovation alimentaire !**

Partenaire de cette édition : CIFAM - Centre Interprofessionnel de Formation pour l'Artisanat  
et les Métiers de Loire-Atlantique - Place Jacques Chesné, 44981 Sainte-Luce-sur-Loire



**Renseignements / Équipe organisatrice :**  
**Cap Aliment** : [sciences-cuisine@agence-paysdelaloire.fr](mailto:sciences-cuisine@agence-paysdelaloire.fr) - 02 40 48 45 05