

**Réseaux et niveaux concernés**

- Fédération Wallonie- Bruxelles
- Libre subventionné
- libre confessionnel
- libre non confessionnel)
- Officiel subventionné
- Niveaux : secondaire

**Type de circulaire**

- Circulaire administrative
- Circulaire informative

**Période de validité**

- A partir du
- De la  
réception au 29/11/2013

**Documents à renvoyer**

- Oui
- Date limite : 29/11/2013
- Voir dates figurant dans la circulaire

**Mot-clé :**

Secteur de l'industrie-agroalimentaire  
Concours à l'innovation  
Trophée  
Fevia

**Destinataires de la circulaire**

- Aux pouvoirs organisateurs de tous les établissements d'enseignement secondaire organisés ou subventionnés par la Fédération Wallonie-Bruxelles ;
- Aux directions des établissements de tous les établissements d'enseignement secondaire organisés ou subventionnés par la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Pour information :

- Aux membres du Service général d'Inspection;
- Aux Organisations syndicales représentant le personnel enseignant;
- Aux organes de coordination et de représentation des Pouvoirs organisateurs;
- Aux associations de parents.

**Signataire**

Ministre / Administration générale de l'Enseignement et de la Recherche Scientifique  
Administration : Direction générale de l'Enseignement Obligatoire  
Madame Lise-Anne Hanse, Directrice générale

**Personnes de contact**

Service ou Association :

Nom et prénom	Téléphone	Email
Joachim Marie	02/690 86 63	marie.joachim@cfwb.be

Service ou Association :

Nom et prénom	Téléphone	Email
Beguin Jennifer	02/690.85.69	Jennifer.beguin@cfwb.be

Madame, Monsieur,

Vous trouverez ci-annexé le règlement du concours **Trophée FEVIA Wallonie 2014**. Ce concours consiste à créer un produit alimentaire (solide ou liquide) pour la production industrielle et s'adresse à toutes les écoles de l'enseignement secondaire en Fédération Wallonie-Bruxelles.

Si vous êtes intéressés par ce concours, je vous invite à consulter les documents annexés reprenant toutes les modalités pratiques relatives à la participation. **Les inscriptions** doivent être envoyées **pour le 29 novembre 2013 au plus tard** par courrier postal (Fevia Wallonie, Avenue des Arts 43 à 1040 Bruxelles) et par e-mail ([TropheeWallonie@fevia.be](mailto:TropheeWallonie@fevia.be)). Les dossiers techniques doivent être envoyés pour le 21 février 2014 et le concours aura lieu le mardi 18 mars 2014 à Huy.

En souhaitant d'ores et déjà plein de succès à vos élèves, je vous remercie de l'intérêt porté à la présente et vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments respectueux.

La Directrice générale,

Lise-Anne HANSE.

# TROPHEE FEVIA Wallonie 2014

## La création d'un produit alimentaire pour la production industrielle

### 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, 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 trois parties : 1) un bref résumé, 2) une description du produit innovant et 3) une partie économique, incluant les aspects du marketing et business plan.

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 18 mars 2014, les équipes participantes défendront leurs dossiers à l'aide d'une brève présentation PowerPoint (7 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. Le jury aura la possibilité de goûter les produits. Sauf contreordre, la sélection et la délibération du jury se dérouleront dans les locaux de Epicuris, Rue de Waremme 101, 4530 Villers-le-Bouillet.

#### 3. Inscription et introduction du dossier

**Inscription** : pour le **vendredi 29 novembre 2013** au plus tard, l'établissement scolaire signale sa participation et la composition de son (ses) équipe(s) par courrier postal (Fevia Wallonie, avenue des Arts 43, 1040 Bruxelles) et par e-mail (TropheeWallonie@fevia.be). En annexe 1 vous trouverez le bulletin d'inscription.

Après réception de l'inscription, FEVIA Wallonie enverra un accusé de réception endéans les 5 jours ouvrables.

**Introduction du dossier** : les dossiers doivent nous parvenir pour le **vendredi 21 février 2014 pour 15h00** au plus tard, par e-mail, avec accusé de réception, à TropheeWallonie@fevia.be et par la poste à l'attention de Anne Reul, Fevia Wallonie, avenue des Arts 43, 1040 Bruxelles.

Après réception du dossier par la poste, Fevia Wallonie enverra un accusé de réception endéans les 5 jours ouvrables. Les équipes qui n'auront pas reçu d'accusé de réception 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 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.

### 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) – 29/11/2013

- 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 – 21/02/2014

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. 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 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?) ;
- 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.

## **4. Délibération du jury**

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

L'organisation détermine les critères d'évaluation : voir annexe 3.

Les membres du jury évalueront les dossiers sur base de critères imposés et d'une interview avec les élèves. Deux accompagnateurs peuvent assister à la présentation mais ne peuvent pas participer à l'interview.

Les membres du jury sont des représentants des entreprises, du secteur et des acteurs sociaux. Les membres du jury signeront une clause de confidentialité.

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 ajoutées 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 du 18 mars 2014 :

A l'arrivée, 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.

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 participants renonceront à leurs droits sur le matériel visuel.

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 remise des prix aura lieu lors d'un événement organisé par FEVIA Wallonie. La date et le lieu seront déterminés et communiqués plus tard.

## **7. Les prix**

- 1) Le prix pour l'équipe gagnante est un chèque d'une valeur de 750 € pour l'école de l'équipe gagnante, éventuellement à partager entre les différentes écoles.
- 2) Le jury peut accorder une distinction honorable pour l'équipe qui se distingue au niveau de l'aspect 'innovation' ou 'plan business et marketing'.  
Le prix de la mention honorable est un chèque de 350 € pour l'école de l'équipe
- 3) Toutes les équipes nominées recevront un chèque d'une valeur de 200 € pour l'école
- 4) Chaque participant au concours recevra un certificat de participation accompagné d'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 la publicité de l'équipe gagnante, des nominés et de leurs écoles via des articles dans la presse générale et les magazines spécialisés.

## **5) Autres dispositions**

Les établissements scolaires prendront les mesures nécessaires pour la protection des 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.

Les équipes seront invitées à présenter leurs produits lors de salons et expositions auxquels Fevia ou Fevia Wallonie sera présente.

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.



**!! Deadline 29/11/2013 !!**

Mme Anne Reul  
 Secrétaire-générale  
 FEVIA Wallonie  
 Avenue des Arts 43  
 1040 Bruxelles  
[TropheeWallonie@fevia.be](mailto:TropheeWallonie@fevia.be)

**Trophée FEVIA Wallonie destiné aux écoles secondaires**

**Données participation équipe 1 -  
 Un formulaire de participation par équipe s.v.p.**

**Données de l'établissement scolaire**

Nom de l'établissement scolaire			
Forme d'enseignement et orientation(s) participante(s)			
Rue		N°	
Commune			
Code postal			
Tél.		Fax	
E-mail			
Site web			
Nom de l'équipe			
<i>Nombre d'élèves participants (min. 2 - max. 8)</i>			
Personne de contact pour ce concours nom et adresse e-mail			

**Responsable(s) académique(s) (max. 2)**

Nom			
Prénom			
Titre			
Tél.		Fax	
E-mail (obligatoire)			

Nom			
Prénom			
Titre			
Tél.		Fax	
E-mail (obligatoire)			

### **Elèves de l'équipe participante**

#### **Membre N° 1**

Nom			
Prénom			
Tél.			
E-mail (obligatoire)			

#### **Membre N° 2**

Nom			
Prénom			
Tél.			
E-mail (obligatoire)			

#### **Membre N° 3**

Nom			
Prénom			
Tél.			
E-mail (obligatoire)			

#### **Membre N° 4**

Nom			
Prénom			
Tél.			
E-mail (obligatoire)			

#### **Membre N° 5**

Nom			
Prénom			
Tél.			



E-mail (obligatoire)	
-------------------------	--

**Membre N° 6**

Nom	
Prénom	
Tél.	
E-mail (obligatoire)	

**Membre N° 7**

Nom	
Prénom	
Tél.	
E-mail (obligatoire)	

**Membre N° 8**

Nom	
Prénom	
Tél.	
E-mail (obligatoire)	

**Si pertinent**
**Données participation équipe 2 -  
Un formulaire de participation par équipe s.v.p.**
**Données de l'établissement scolaire**

Nom de l'établissement scolaire			
Forme d'enseignement et orientation(s) participante(s)			
Rue		N°	
Commune			
Code postal			
Tél.		Fax	
E-mail			
Site web			
Nom de l'équipe			
<i>Nombre d'élèves participants (min. 2 – max. 8)</i>			
Personne de contact pour ce concours nom et adresse e-mail			

**Responsable(s) académique(s) (max. 2)**

Nom			
Prénom			
Titre			
Tél.		Fax	
E-mail (obligatoire)			
Nom			
Prénom			
Titre			
Tél.		Fax	
E-mail (obligatoire)			

**Elèves de l'équipe participante****Membre N° 1**

Nom	
-----	--

Prénom	
Tél.	
E-mail (obligatoire)	

**Membre N° 2**

Nom	
Prénom	
Tél.	
E-mail (obligatoire)	

**Membre N° 3**

Nom	
Prénom	
Tél.	
E-mail (obligatoire)	

**Membre N° 4**

Nom	
Prénom	
Tél.	
E-mail (obligatoire)	

**Membre N° 5**

Nom	
Prénom	
Tél.	
E-mail (obligatoire)	

**Membre N° 6**

Nom	
Prénom	
Tél.	
E-mail (obligatoire)	

**Membre N° 7**

Nom	
Prénom	

Tél.	
E-mail (obligatoire)	

**Membre N°8**

Nom	
Prénom	
Tél.	
E-mail (obligatoire)	



## **ANNEXE 2 Dossier – Partie 1 : bref résumé – fiche technique (maximum 1 page)**

### **Établissement scolaire**

Nom de l'établissement scolaire			
Responsable(s) académique(s)		Tél.	E-mail
		Tél.	E-mail
Logo de l'école (.JPG)			

Nom de l'équipe			
Personne de contact du concours		Tél.	E-mail

### **Brève description du produit**

Nom du produit	
Catégorie <sup>1</sup>	
Composition	
Processus	
Emballage	
Stockage <sup>2</sup>	
Aspect innovant	
Photo(s) du produit (pas obligatoire)	
Brève description pour la communication	(max. 400 caractères, espaces incl.)

<sup>1</sup> Snack, plat, dessert, boisson, ...

<sup>2</sup> Sec, réfrigéré, congelé, ...

## ANNEXE 3 Critères d'évaluation du jury

### 1 *Utilité* 10pt

Objectif de la mission (didactique, technique, sociétal).  
Le travail est-il pertinent pour la pratique de l'industrie alimentaire ?

### 2 *Créativité* 10pt

Le travail montre-t-il un esprit d'innovation ou de créativité ?  
S'agit-il d'une création personnelle ?  
Le goût du produit  
L'aspect du produit  
L'emballage (aspects environnementaux inclus)  
L'étiquetage

### 3 *Technologie* 10pt

A-t-on choisi la méthode de travail la plus efficace ?

### 4 *Réalisation* 10pt

Qualité de la réalisation et de la finition  
Le travail fait-il preuve de savoir-faire et de précision ? A-t-on tenu compte des détails ?  
Le goût et l'aspect du produit  
L'emballage (aspects environnementaux inclus)  
L'étiquetage

### 5 *Business Plan* 10pt

Le calcul du coût (y compris les coûts de main d'œuvre, les coûts pour les ingrédients, les coûts pour l'emballage, les coûts pour le PR et marketing, les coûts pour la distribution et, si nécessaire, les coûts d'énergie et de maintenance)  
La fixation du prix de vente (à quel prix le produit va-t-il se vendre ?) ;  
Positionnement sur le marché (quels sont les produits concurrentiels ?) ;  
Délimitation de la cible (qui va acheter le produit ?) ;  
Marketing et PR ;  
Clé du succès et inconvénients du produit.

### 6 *Intégration du travail* 10pt

La présentation des élèves est-elle complète ?  
Les élèves ont-ils pu répondre aux questions ?

### 7 *Attitude* 10pt

La présentation des élèves est-elle convaincante ?  
Les élèves peuvent-ils s'auto-évaluer ?

*Evaluation générale et remarques*

#### ANNEXE 4 FAQ du jury pendant la présentation orale

Où se situe votre produit sur le marché en comparaison avec d'autres produits de la concurrence ?  
Quel est le public-cible de votre produit ?  
Existe-t-il des produits comparables sur le marché ?  
Le produit est-il en ordre vis-à-vis de la législation ?  
Qu'en est-il de l'étiquetage ? Tout ce qui doit l'être est-il mentionné sur l'étiquette ?  
Les valeurs nutritionnelles sont-elles mentionnées sur l'étiquette ?  
Que savez-vous des éco labels ?  
Quelle est la date de conservation ? Et après ouverture ?  
Comment avez-vous testé la conservation ?  
Comment pourriez-vous prolonger la conservation ?  
Comment avez-vous calculé le prix ?  
En choisissant l'emballage, avez-vous tenu compte de l'aspect écologique ?  
Qu'en est-il de la relation de votre produit avec la 'santé' ?  
Qu'y-a-t-il d'innovant dans votre produit ?  
Qu'y-a-t-il d'écologique dans votre produit ?  
Comment avez-vous calculé le prix de revient de votre produit ?  
Comment avez-vous déterminé le prix de vente ?