



Circulaire 7380

du 20/11/2019

Concours Food At WorkAward Wallonie 2020

La « Fédération Wallonie-Bruxelles » est l'appellation désignant usuellement la « Communauté française » visée à l'article 2 de la Constitution.

Type de circulaire	circulaire informative
Validité	à partir du 20/11/2019
Documents à renvoyer	oui, voir contenu de la circulaire
Information succincte	Présentation du concours organisé par FEVIA Wallonie
Mots-clés	concours, industrie, produit alimentaire

Etablissements et pouvoirs organisateurs concernés

Réseaux d'enseignement	Unités d'enseignement
Wallonie-Bruxelles Enseignement	Secondaire ordinaire Secondaire en alternance (CEFA)
Ens. officiel subventionné	Secondaire spécialisé
Ens. libre subventionné Libre confessionnel Libre non confessionnel	

Groupes de destinataires également informés

A tous les membres des groupes suivants :
Les services de l'inspection (pour leurs unités respectives)
Les pouvoirs organisateurs (pour leurs unités et réseaux respectifs)
Les organes de représentation et de coordination de PO (pour leurs unités et réseaux respectifs)
Les cabinets ministériels en **charge de l'enseignement (pour leurs unités respectives)**

Signataire(s)

Adm. générale de l'Enseignement, DGEO, Fabrice AERTS-BANCKEN, Directeur général

Personne(s) de contact concernant la mise en application de la circulaire

Nom, prénom	SG + DG + Service	Téléphone et email
Voir circulaire		

Madame, Monsieur,

FEVIA Wallonie, l'aile wallonne de la Fédération de l'industrie alimentaire, organise un concours à destination des établissements d'enseignement secondaire de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Ce concours invite les élèves à créer un produit alimentaire innovant. Par produit alimentaire, la FEVIA entend le produit lui-même, y compris l'emballage.

Les critères suivants sont importants : **l'originalité, la composition et la qualité** (nutritionnelle), la santé, le mode de préparation, la possibilité de production industrielle, la durabilité, le goût, le potentiel commercial, le marketing et la vente.

Chaque établissement désirant participer doit s'inscrire via le lien suivant : <https://www.fevia.be/fr/inscription-food-work-awards-wallonie-2020>. Les dossiers complets doivent être envoyés pour le 21 février 2020 au plus tard, par e-mail, à l'attention de **Melissa Augello** à l'adresse ma@fevia.be. Le 20 mars 2020, les équipes participantes défendront leurs devant le jury. La cérémonie de remise des prix avec dégustation pour les invités aura lieu le 29 avril 2020

Pour toute information complémentaire, je vous invite à consulter la description du concours ci-jointe.

Je vous remercie de l'attention que vous porterez à la présente circulaire et vous en souhaite bonne lecture.

Le Directeur général,

Fabrice AERTS-BANCKEN



Fevia
Wallonie

food.be
Small country. Great food.

Food At Work Student Awards

Food At Work Awards Wallonie 2020

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

L'industrie alimentaire est un secteur où il est intéressant de travailler. Le secteur a un besoin réel de travailleurs, que ce soit de formation de cycle court ou long. De plus, l'emploi au sein de secteur est stable depuis des années. Avec la marque Food At Work, Fevia Wallonie met en lumière les atouts de l'industrie alimentaire wallonne en tant qu'employeur auprès des collaborateurs potentiels, des écoles et des différents acteurs du marché du travail (par exemple le Forem). Le Food At Work Awards Wallonie cadre dans ce concept et a pour objectif de faire découvrir aux jeunes les avantages d'un emploi au sein de l'industrie alimentaire.

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 Food At Work Awards Wallonie destiné aux établissements scolaires secondaires.

■ Concept – *modifié!*

Avec les Food At Work Student Awards, nous voulons faire réfléchir les élèves à un « produit alimentaire du futur ». Comment la science, la (bio)technologie et la chimie vont-elles déterminer l'alimentation de demain ? Qu'allons-nous et comment allons-nous manger à l'avenir ?

Nous mettons les élèves au défi de développer un produit alimentaire innovant du futur (solide ou liquide). Les critères suivants sont importants : l'originalité, la composition et la qualité (nutritionnelle), la santé, le mode de préparation, la possibilité de production industrielle, la durabilité, le goût, le potentiel commercial, le marketing et la vente. Par produit alimentaire, nous entendons le produit lui-même, y compris l'emballage.

Ce concours invite donc à créer un produit alimentaire du futur, que le consommateur va adorer !

■ 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.

■ Déroulement du concours

3.1 Introduction des dossiers

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

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) un 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.

3.2 Présentation du dossier au jury

Le 20 mars 2020, les équipes participantes défendront leurs dossiers à l'aide d'une brève **présentation PowerPoint (10 slides maximum)** devant le jury. Les produits pourront être préparés/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 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**.

3.3 Dégustation et remise des prix

Les gagnants du Food At Work Awards Wallonie désignés par le jury seront annoncés lors de la cérémonie de remise des prix. Avant la remise des prix, les équipes participantes auront la possibilité de présenter et/ou de faire déguster leur produit alimentaire innovant du futur aux invités de l'industrie alimentaire, aux politiques, aux stakeholders, etc.

La cérémonie de remise des prix avec dégustation pour les invités aura lieu le 29 avril 2020 (le lieu est à confirmer).

Remarque importante :

Pour des raisons d'organisation, le nombre d'équipes admises à la dégustation qui précède à la remise des prix est limité. Fevia Wallonie se réserve le droit de limiter le nombre d'équipes qui participent à la dégustation du Food At Work Awards Wallonie si nécessaire. Cela se déroulera de façon objective sur base des scores finaux du jury du Food At Work Awards Wallonie.

■ Inscription et introduction du dossier

Inscription :

De **1 à 3 équipes** par école au maximum composées de 2 à 8 élèves. Enregistrez les données de votre équipe en ligne pour **le 8 novembre 2019** via le lien suivant : <https://www.fevia.be/fr/inscription-food-work-awards-wallonie-2020>

Introduction du dossier :

Les dossiers complets (voir point 3.4) ainsi que **l'annexe 2** et **l'annexe 5** doivent nous parvenir pour le **21 février 2020** au plus tard, par **e-mail**, à l'attention de Melissa Augello à l'adresse ma@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.

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.

4.1 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 **Food At Work Awards Wallonie** souhaite contribuer à la collaboration multidisciplinaire des élèves venant de différentes orientations ou niveaux. Vous pouvez ainsi faire appel aux sections économiques de votre école afin de vous aider au niveau du calcul des coûts, aux sections marketing au niveau du positionnement sur le marché et la communication.

4.2 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.

4.3 Compléter les données d'inscription par équipe – 8/11/2019 à l'aide du formulaire d'inscription en ligne.

<https://www.fevia.be/fr/inscription-food-work-awards-wallonie-2020>

4.4 Données de participation et contenu du dossier – 21/02/2020

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 du produit alimentaire innovant du futur avec emballage : composition et qualité (nutritionnelle), santé, technologie utilisée, mode de préparation, durabilité, goût, marketing et vente. Il faut indiquer pourquoi le produit est innovant et pourquoi ce sera un produit alimentaire du futur. Le caractère innovant peut porter sur les matières premières, la composition et les ingrédients utilisés, les emballages, le mode de préparation, etc. L'attention sera en même temps portée sur la possibilité de production industrielle et le potentiel commercial. Le produit et l'emballage seront décrits avec une attention particulière aux aspects environnementaux et durables. 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, les coûts d'énergie et de maintenance)
- la fixation du prix de vente (à quel prix le produit va se vendre?) et argumentation

- 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. Consultez l'annexe 6 pour plus d'explications sur ce que doit contenir au minimum un calcul des coûts.

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.

■ 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. **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.**

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.

Les équipes participantes recevront après la remise des prix, et avant la fin de l'année scolaire, un bref résumé par écrit des points forts et faibles de leur dossier tant au niveau du contenu qu'au niveau de la présentation orale.

■ Modalités pratiques

6.1 Généralités :

Les organisateurs du Food At Work Awards Wallonie 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.

6.2 Préparation de la journée du concours:

A l'arrivée le 20 mars 2020, 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 ainsi qu'un **exemplaire de l'emballage.**

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 Wallonie 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 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.

■ Remise des prix

La cérémonie de remise des prix aura lieu lors d'un évènement regroupant des entreprises de l'industrie alimentaire. **Celle-ci aura lieu le 29 avril 2020 (lieu à confirmer)**. 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 150€ par équipe. Veuillez garder une preuve des tickets de caisse pour le remboursement des frais.

■ 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 accorde 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 d'Alimento (le centre 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.

■ 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.

ANNEXES A LA CIRCULAIRE

ANNEXE 2 Dossier – Partie 1 : brève description du produit – 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 ¹	
Composition	
Processus	
Emballage	
Stockage ²	
Aspect innovant	
Photo(s) du produit (pas obligatoire)	
Brève description pour la communication	(max. 400 caractères, espaces incl.)

¹ Snack, plat, dessert, boisson, ...

² Sec, réfrigéré, congelé, ...

ANNEXE 3 Critères d'évaluation du jury

1 Utilité

10pt

Objectif de la mission (didactique, scientifique, 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 ?
L'emballage (aspects environnementaux inclus)
L'étiquetage

3 Technologie

10pt

A-t-on choisi la méthode de travail la plus efficace ?
Le produit est-il facile à réaliser à l'échelle industrielle ?

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 ?

Important ! N'oubliez pas de ramener votre emballage le jour du concours.

ANNEXE 4 FAQ du jury pendant la présentation orale

1. Qu'est-ce qui fait de votre produit alimentaire un produit de demain et pourquoi ?
2. Comment positionnez-vous votre produit sur le marché en comparaison avec les produits de la concurrence?
3. Quel est le public-cible de votre produit?
4. Existe-t-il des produits comparables sur le marché ?
5. Le produit est-il en ordre vis-à-vis de la législation ?
6. Qu'en est-il de l'étiquetage ? Tout ce qui doit l'être est-il mentionné sur l'étiquette?
7. Les valeurs nutritionnelles sont-elles mentionnées sur l'étiquette?
8. Que savez-vous des éco labels?
9. Quelle est la date de conservation ? Et après ouverture?
10. Comment avez-vous testé la conservation?
11. Comment pourriez-vous prolonger la conservation?
12. Comment avez-vous calculé le prix?
13. En choisissant l'emballage, avez-vous tenu compte de l'aspect écologique?
14. Qu'en est-il de la relation de votre produit avec la 'santé'?
15. Qu'y-a-t-il d'innovant dans votre produit ?
16. Qu'y-a-t-il d'écologique et de durable dans votre produit ?
17. Comment avez-vous calculé le prix de revient de votre produit ?
18. Comment avez-vous déterminé le prix de vente ?

ANNEXE 5 : Texte Dossier Média – Description commerciale du produit
Photo du produit et de l'équipe



Établissement scolaire

Nom de l'établissement scolaire			
Responsable(s) académique(s)		Tél.	E-mail
		Tél.	E-mail
Logo de l'école (.JPEG, haute résolution)			

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

Brève description du produit

Nom du produit	
Catégorie ¹	
Composition	
Processus	
Emballage	
Stockage ²	
Aspect innovant	
Photo du produit (JPEG, haute résolution, 1200*800 pixels)	
Photo de l'équipe (JPEG, haute résolution, 1200*800 pixels)	
Brève description pour la communication	(max. 150 mots)

¹ Snack, plat, dessert, boisson, ...

² Sec, réfrigéré, congelé, ...

Annexe 6 – Données à prendre en compte lors du calcul des coûts

Le prix d'un produit alimentaire comporte bien plus qu'uniquement les coûts des ingrédients. Il faut également prendre en compte les coûts salariaux, les coûts du matériel utilisé, les coûts d'entretien du matériel et des locaux et les coûts liés aux facilités (électricité, eau, gaz, etc.) afin de calculer correctement le coût d'un produit alimentaire.

Afin d'arriver à un calcul des coûts plus ou moins complet, les données suivantes doivent au moins être prises en compte. *Notez que les élèves des sections économiques peuvent vous assister lors de la fixation du prix.*

Coûts liés au produit même :

- Coûts des ingrédients
- Coûts de l'emballage + étiquette
- Coûts liés au matériel et outils utilisés pour la réalisation du produit (coûts d'investissement, amortissement de la durée estimée du matériel, ...)
- ...

Coûts liés à la conservation (ingrédients, produit-même, etc.)

- Par exemple : la consommation énergétique pour le refroidissement
- ...

Coûts d'entretien

- Coûts liés à l'entretien du matériel utilisé (par ex. coûts salariaux pour l'entretien du matériel, coûts matériel d'entretien, coûts énergétiques machine à laver/four/..., coûts eaux, etc.
- Coûts liés à l'entretien du lieu de production et du lieu de conservation
- ...

Coûts salariaux

Marketing et PR

- Coûts liés à par exemple les brochures, dépliants, site web, vidéos, etc. pour la promotion du produit
- Coûts liés à par exemple un stand de promotion, participation aux foires, etc.
- ...

Coûts de distribution et de transport

- Coûts de transport pour la livraison du produit (carburant, achat/location voiture (de location), ...
- ...

Autres

- Coût de location d'un lieu de production, lieu de stockage, ...
- Chauffage du bâtiment
- Eventuellement des accises, taxe emballage, ...
- ...