



# PRÉSENTATION



**DU BEAU.**  
**DU BON.**  
**DURABLE.**

# POURQUOI UN CONCOURS DE GASTRONOMIE MULTI-DISCIPLINES ?



**Valoriser les métiers** de l'alimentation de l'ensemble du système alimentaire (agriculteurs, chefs de cuisine, restaurateurs, etc.) afin de répondre au manque d'attractivité des métiers, pallier la pénurie de main-d'œuvre et limiter la précarité du secteur.

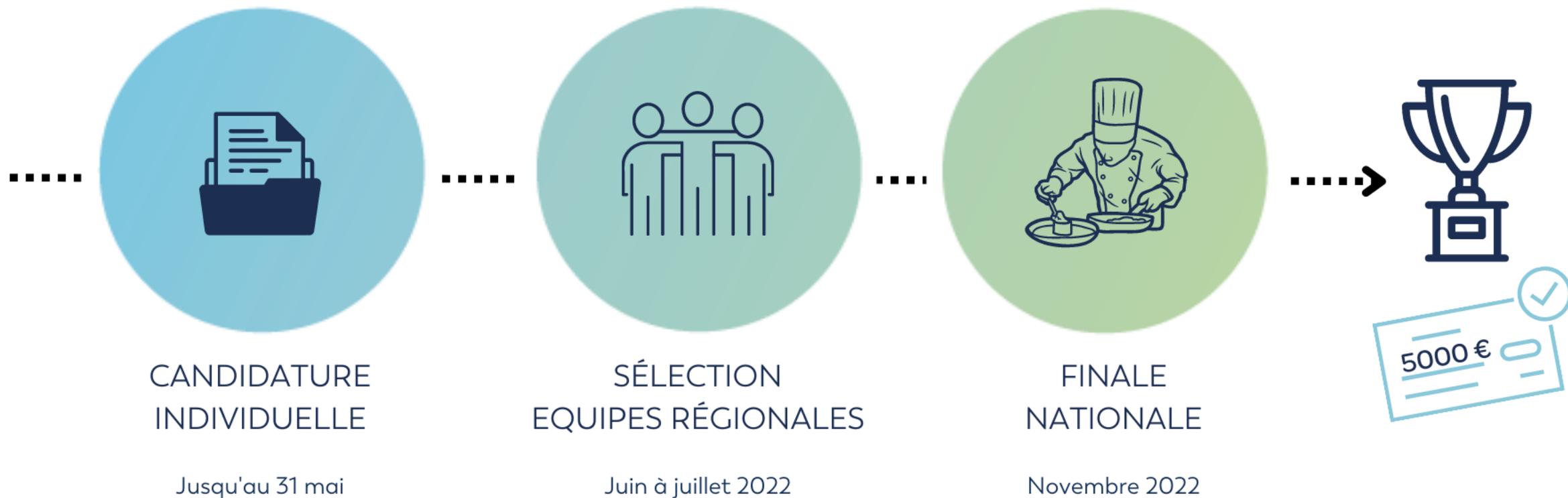


**Mobiliser l'écosystème local** à l'échelle d'une région sur la thématique de l'accessibilité de l'alimentation plaisir et santé pour tous.

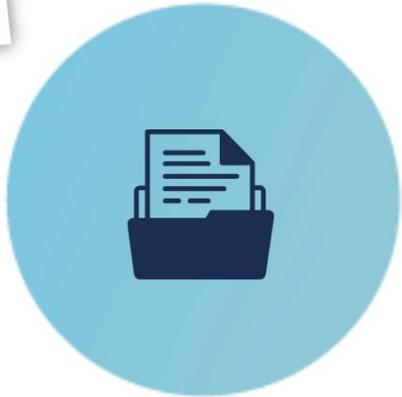


**Engager tous les acteurs** au niveau national afin de sensibiliser le plus grand nombre aux enjeux de l'alimentation (empreinte Carbone, circuits-courts, bio, local, végétal, anti-gaspi...)

# LE DÉROULÉ DU CONCOURS



# ETAPE 1 | APPEL A CANDIDATURES



CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Inscription jusqu'au 31 mai 2022 sur :

[concours.lebonenavant.org](https://concours.lebonenavant.org)

## MODALITÉS DE PARTICIPATION

Le concours est ouvert aux:

- **Chefs et cuisiniers d'établissements accueillant des personnes âgées** (EHPAD, résidences autonomie, résidences seniors, MARPA...),
- **Chefs et cuisiniers de restauration scolaire** (ou à destination d'enfants)
- **Restaurateurs**
- **Agriculteurs / producteurs**

Inscription gratuite mais obligatoire.

Chaque participant dépose son dossier de candidature sur le site Internet.

## DOSSIER DE CANDIDATURE

### Pour les chefs

Un menu (entrée + plat + dessert)

Les photos des recettes

Une vidéo de motivation

Les témoignages d'un convive et de l'équipe de direction

### Pour les producteurs/agriculteurs et restaurateurs

1 question ouverte sur l'engagement sociétale et environnementale quotidien.

## ETAPE 2 | SÉLECTION REGIONALE



SÉLECTION EQUIPES RÉGIONALES

juin 2022

[concours.lebonenavant.org](https://concours.lebonenavant.org)

### UN JURY D'EXPERTS

Les dossiers de candidature sont étudiés par région et par un **jury** composé de :

- 1 médecin (gériatre, pédiatre, généraliste)
- 1 diététicien
- 1 chef de collectivité Senior / Enfant
- 1 MOF
- 1 producteur

**Les candidats sélectionnés recevront leur pass pour la finale à l'occasion d'une cérémonie régionale.**

L'événement permettra de rassembler pour la 1<sup>ère</sup> fois la brigade et d'encourager ses membres à échanger sur leur candidature en prévision de la finale.

## ETAPE 3 | CONSTITUTION DES BRIGADES



MISE EN COMMUN DES MENUS

### CONSTITUTION DE LA BRIGADE POUR TRAVAILLER ENSEMBLE EN VUE DE LA FINALE

#### Les brigades sont constituées de :

- 1 chef ou cuisinier de restauration collective pour les seniors
- 1 chef ou cuisinier de restauration collective pour les enfants
- + 2 commis (élèves apprentis)

#### Les brigades de cuisine seront accompagnées par :

- Producteur/agriculteur sélectionné de la région

La recette sera réalisée avec les produits d'un agriculteur de la région

- Restaurateur sélectionné de la région

La rencontre entre les 2 chefs aura lieu chez le restaurateur de la région sélectionnée qui s'engage à la fin du concours à mettre la recette réalisée lors de la finale à l'honneur sur sa carte

Cette période sera consacrée à la préparation de la finale et nous pourrons ainsi valoriser le travail des chefs sous forme d'interviews, portraits, et de reportages.

## ETAPE 4 | LA FINALE NATIONALE



FINALE NATIONALE

novembre 2022

[concours.lebonenavant.org](https://concours.lebonenavant.org)

### EVÉNEMENT NATIONAL

Mise en situation réelle des 12 brigades jugées sur l'exécution et le goût à l'occasion d'une dégustation en novembre à Paris

#### Les brigades seront jugées par un jury:

- d'expert/technique national
  - de dégustation composé de personnalités issus du monde de la gastronomie et du grand public (seniors et enfants/adolescents)
- = 150 personnes

Objectifs : 1000 participants

## CE CONCOURS SOUTIENT...



- Un **modèle de production** à impacts positifs permettant une production saine et qualitative. Des produits bons à manger, bons pour la santé et bons pour notre planète.
- Des **réseaux de distribution** justes où tous les bons produits sont valorisés et accessibles géographiquement et financièrement à tous.
- **L'éducation à l'alimentation** à chaque âge pour développer les consciences à l'importance d'une bonne alimentation saine, adaptée et de qualité.
- Une **prévention active** auprès de publics fragiles et isolés pour permettre à chacun d'accéder à une alimentation plaisir et santé.
- **L'animation des territoires** pour favoriser l'économie locale, la mise en avant des terroirs, des cultures et la lutte contre l'isolement.

# NOS RÉFÉRENCES



4 éditions de concours

- 2014 : 50 chefs
- 2016 : 150 chefs
- 2018 : 300 chefs



**Concours 2018 :**  
13 brigades  
1 000 participants



**Académie 2020 :**  
400 chefs inscrits  
4 rendez-vous  
+ 1 formation



## **CONTACTS**

### **Floriane LENOIR**

Directrice Générale  
déléguée à l'Alimentation

06 77 99 66 80

[Floriane.lenoir@groupe-sos.org](mailto:Floriane.lenoir@groupe-sos.org)

### **Eléonore CHARRIER**

Directrice Adjointe  
Pôle Alimentation

06 43 52 13 59

[Eleonore.charrier@groupe-sos.org](mailto:Eleonore.charrier@groupe-sos.org)

### **Caroline GARLATTI**

Responsable Communication  
Pôle Alimentation

07 87 24 33 96

[Caroline.garlatti@groupe-sos.org](mailto:Caroline.garlatti@groupe-sos.org)