

## RÈGLEMENT DU CONCOURS « Meilleur Menu-Santé-Responsable »

### POURQUOI CE CONCOURS ?

La Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé (JNAES) s'organise autour d'un menu cadre commun à tous : un menu « assiette santé responsable ». Il a été choisi comme moyen festif pour accompagner la mise en pratique de la loi EGalim. Participer au concours du Meilleur Menu-Santé-Responsable » c'est valoriser vos équipes, partager avec d'autres établissements vos bonnes pratiques et créer l'événement autour de l'alimentation en établissements de santé.

### ARTICLE 1. PRINCIPE DU CONCOURS

Il s'agit pour l'équipe participante de réaliser le meilleur Menu-Santé-Responsable lors du déjeuner du 13 juin en répondant aux critères mentionnés ci-après (ARTICLE 5).

### ARTICLE 2. CONDITIONS DE PARTICIPATION

La participation au concours est gratuite. Mais attention : seuls peuvent participer au concours les établissements inscrits à la JNAES.

Pour vous inscrire au concours, **avant le 1<sup>er</sup> juin 2019**, vous avez deux possibilités :

1. remplir le formulaire directement sur le site de la Journée : [www.assiette-sante-responsable.org](http://www.assiette-sante-responsable.org) (choisir l'onglet « concours » dans le menu du haut)
2. ou bien nous retourner le formulaire d'inscription à la fin de ce document dûment rempli par : mail à [contact@assiette-sante-responsable.org](mailto:contact@assiette-sante-responsable.org) ou par courrier en l'adressant à : becom! concours 110 rue Réaumur 75002 PARIS

Vous recevrez une confirmation de participation.

### ARTICLE 3. DEROULEMENT DU CONCOURS

**Le 13 juin, réaliser le menu-santé-responsable** dans le cadre proposé par la JNAES :

- Entrée à base de légumineuses, décorations à base d'œufs
- Plat protidique : sauté de viande (porc, veau, agneau, bœuf) ou de volaille
- 2 accompagnements : légumes et féculents
- 1 fromage ou 1 produit laitier
- 1 dessert de fruits crus ou cuits (80% de fruits minimum) fait maison

*(Possibilité de recettes en textures modifiées)*

Les recettes et les produits choisis doivent témoigner de vos bonnes pratiques en matière d'approvisionnement, de respect des saisons, d'équilibre alimentaire, de lutte contre le gaspillage,...

Voir plus de détails dans le DOSSIER DE CANDIDATURE ci-après.

#### ARTICLE 4. CONSTITUTION DE VOTRE DOSSIER DE CANDIDATURE

**Avant le 18 juin**, nous renvoyer :

- le dossier de candidature (ci-après) dûment rempli
- les fiches recettes et techniques
- 3 à 5 visuels (menu, équipes, animations), au format JPG, en haute définition (maximum 5 Mo)

**A nous retourner par :**

- mail à [contact@assiette-sante-responsable.org](mailto:contact@assiette-sante-responsable.org)
- ou par courrier en l'adressant à : becom! concours 110 rue Réaumur 75002 PARIS

#### ARTICLE 5. CRITERES DE SELECTION

Le jury se prononcera sur les critères suivants :

- |   |           |
|---|-----------|
| - la qualité globale du votre menu santé responsable      | 30 points |
| - l'effort de l'établissement pour ses approvisionnements | 20 points |
| - l'originalité de la démarche de l'établissement         | 20 points |
| - la qualité et l'originalité des photographies           | 20 points |
| - la clarté des fiches recettes et techniques             | 10 points |

#### ARTICLE 6 : COMPOSITION DU JURY

Les dossiers de candidatures seront examinés par un jury qui se réunira à Paris fin juin.

Ce jury est composé de :

- un représentant institutionnel, de La Direction générale de l'alimentation (DGAL)
- un représentant du CLAN DÉPARTEMENTAL DE LA SARTHE (Comité de Liaison Alimentation Nutrition de la Sarthe), fondateur de la Journée
- un journaliste
- un représentant de chacune des associations professionnelles organisatrices (UDHIR, ACEHF, AFDN)
- des représentants des interprofessions partenaires

#### ARTICLE 7 : PRIX

3 équipes lauréates seront sélectionnées.

De nombreux lots seront distribués, ils seront très prochainement précisés.

Les prix gagnés ne peuvent être échangés contre de l'argent ou un autre prix.

#### ARTICLE 8 : ANNONCE DES RESULTATS

Les résultats seront annoncés fin juin 2019, par :

- mail au contact référent désigné dans le dossier de candidature
- sur le site internet
- sur les réseaux sociaux : Facebook, Twitter
- par les médias

#### ARTICLE 9 : COMMUNICATION

Les équipes lauréates et leurs établissements feront l'objet d'un communiqué de presse adressé à la presse régionale et professionnelle. Ils seront valorisés à travers tout le dispositif de communication de la Journée : site web, réseaux sociaux, newsletter afin de partager leurs bonnes pratiques et leur créativité avec d'autres établissements !

#### ARTICLE 10 : RESPONSABILITE

Les participants s'engagent à céder leurs droits (photographies, recettes) quel que soit le support de diffusion, sans contrepartie (pécuniaire ou autre). Les membres du jury s'engagent à ne pas dénaturer les éléments reçus et à mentionner l'identité de leurs auteurs à chaque diffusion.

En cas de contestation, une commission tripartite sera mise en place, qui sera habilitée à entendre les parties en conflit et à trancher le litige.

#### LES DATES A RETENIR !

- **avant le 10 mai** Inscription à la JNAES (obligatoire pour pouvoir participer aux concours)
- **avant le 1er juin :** inscription aux concours (gratuit)
- **13 juin :** JNAES
- **avant le 18 juin :** envoi des dossiers de candidatures
- **fin juin :** annonce des lauréats

## À vos menus !

Pour tout savoir sur la JNAES :  
<https://www.assiette-sante-responsable.org/>

Nous contacter : 01 42 09 04 34  
[contact@assiette-sante-responsable.org](mailto:contact@assiette-sante-responsable.org)

MERCI A NOS PARTENAIRES POUR LEUR CONTRIBUTION A L'ORGANISATION DE CE CONCOURS :





5<sup>e</sup> Journée Nationale de l'Alimentation  
en Établissements de Santé

13 juin 2019

[www.assiette-sante-responsable.org](http://www.assiette-sante-responsable.org)

## FORMULAIRE D'INSCRIPTION Concours « Meilleur Menu-Santé-Responsable »

Clôture des inscriptions : le 1<sup>er</sup> juin 2019

### L'ETABLISSEMENT

Nom de l'établissement :

Type d'établissement :

Adresse :

Code postal :

Ville :

### L'EQUIPE

Coordonnées du référent du concours

Nom et prénom :

Fonction :

Tél :

E-mail :

**NOM, PRENOM ET FONCTION DE LA OU LES PERSONNES DE L'EQUIPE PARTICIPANTE :**

**Avant le 1<sup>er</sup> juin**, envoi du formulaire **par mail** à [contact@assiette-sante-responsable.org](mailto:contact@assiette-sante-responsable.org) **ou par courrier** en l'adressant à : becom! concours 110 rue Réaumur 75002 PARIS.

Vous pouvez également vous **inscrire directement en ligne** [www.assiette-sante-responsable.org](http://www.assiette-sante-responsable.org)  
(choisir l'onglet « concours » dans le menu du haut).

## DOSSIER DE CANDIDATURE Concours « Meilleur Menu-Santé-Responsable »

A nous renvoyer avant le 18 juin 2019

Le 13 juin 2019, votre établissement a réalisé un menu-santé-responsable. Il est temps maintenant, via ce formulaire, de nous en dire plus sur vos initiatives et de nous convaincre que c'est votre « Menu-Santé-Responsable » qui mérite de gagner !

### Identification

Nom de l'établissement : .....
Nom, prénom du chef d'établissement : .....
Adresse : .....
CP : ..... Ville .....
Téléphone : ..... Email : .....
Nom, prénom du coordonnateur du concours : .....
Fonction : .....
Téléphone : ..... Email : .....
Jours et horaires pour d'éventuels contacts téléphoniques : .....
.....

### Equipe projet

Nom	Prénom	Fonction dans l'établissement

**Présentation du projet : toute originalité est bonne à valoriser, surprenez-nous !**

Quel nom avez-vous donné à votre menu :

Par qui le menu a-t-il été élaboré ?

Quels ont été les critères les plus importants ?

**Composition de votre Menu-Santé-Responsable (sur la base du cadre donné par la JNAES) :**

**Entrée :**

*(à base de légumineuses, décorations à base d'œufs)*

**Plat protidique :**

*(sauté de porc, veau, agneau, bœuf ou de volaille)*

**2 accompagnements :**

*(légumes et féculents)*

**1 fromage ou 1 produit laitier :**

**1 dessert de fruits crus ou cuits fait maison :**

*(80% de fruits minimum)*

**Avez vous aussi réalisé ces recettes en textures modifiées (optionnel) ?**

MERCI DE JOINDRE LES FICHES TECHNIQUES ET LES FICHES RECETTES DU MENU À VOTRE DOSSIER.

**Precisez-nous le travail mené autour des recettes et de la qualité des produits.**

Comment avez-vous veillé au bon équilibre nutritionnel et garanti le plaisir gustatif ?

Quelles ont été vos sources d'approvisionnement?  
*(Provenance du territoire, labels, signes de qualité)*

A combien de % estimez-vous la part de produits Bio ou sous signe de qualité dans votre menu ?

Avez-vous tenu compte de la saisonnalité ?



### Animations et bonnes pratiques

Avez-vous mis en place des actions autour du menu ?  
(*animation, atelier, décoration, communication, ...*)

**GALERIE DE PHOTOS : JOINDRE ENTRE 3 ET 5 PHOTOGRAPHIES DU MENU, DE L'EQUIPE ET DE L'EVENEMENT AU FORMAT JPG, EN HAUTE DEFINITION (MAXIMUM 5 MO). VEILLEZ A LES LEGENDER (LIEU, DATE).**

### Engagement de l'établissement

Fait à ..... Date .....

Signature du représentant légal :

**Merci de nous retourner ce dossier dûment rempli avant le 18 juin 2019 :**  
**par mail** à [contact@assiette-sante-responsable.org](mailto:contact@assiette-sante-responsable.org)  
**ou par courrier** en l'adressant à : becom! concours 110 rue Réaumur 75002 PARIS.

N'oubliez pas de joindre les fiches techniques, les fiches recettes et les photos de vos actions.

Nous contacter : 01 42 09 04 34  
[contact@assiette-sante-responsable.org](mailto:contact@assiette-sante-responsable.org)