



Règlement du Prix Imagin'Maïs Edition 2019-20

A l'initiative des organisations professionnelles constitutives des filière Maïs et semencières : Association générale des producteurs de maïs (AGPM), Fédération nationale des producteurs de semences de maïs et de sorgho (FNPSMS), Groupement national interprofessionnel des semences et plants (Gnis) et Union française des semenciers (UFS), le prix Imagin'Maïs stimule et récompense l'innovation autour des usages de la plante maïs. Ce projet entre dans le cadre de la démarche de promotion « Cet épi m'épate » menée depuis 2013 par la filière maïs.

1- Préambule

Développement de la restauration hors foyers, du snacking, sans gluten, pop-corn... le maïs français vient enrichir la palette des choix alimentaires et nutritionnels offerts au consommateur. La diversité des caractéristiques gustatives, organoleptiques et nutritionnelles de la plante et du grain se prêtent à l'imagination des futurs professionnels de la diététique et de la cuisine du quotidien comme de la gastronomie.

Afin de faire reconnaître la diversité des maïs et d'encourager la créativité d'acteurs culinaires, les organisations professionnelles de la filière ont souhaité pérenniser ce Prix Imagin'Maïs dédié à l'alimentation.

2- Candidatures

Le Prix est ouvert aux élèves des écoles de cuisine ou comprenant des formations culinaires ou nutritionnelles, intéressés par la démarche Imagin'Maïs. Les établissements assureront l'information, relative au Prix et à son règlement, auprès de leurs étudiants et pourront solliciter les organisateurs pour des outils d'information : brochure de présentation du prix, affiche, visuels numériques, intervention dans les établissements... Deux catégories spécifiques seront créées pour l'examen des dossiers candidats : « Maïs dans la cuisine du quotidien » et « Maïs gastronomique »

Le Prix est également ouvert aux acteurs des arts culinaires sur le net. Les auteurs de blogs spécialisés ou de chaînes YouTube.



3- Objet des Prix

Le Prix Imagin'Maïs récompensera des recettes formalisées par écrit et effectivement réalisées, reproductibles du fait de l'identification de leur composition. La propriété de la recette restera toutefois entièrement à son auteur ou, selon les cas, à l'établissement de rattachement de son auteur lorsque le règlement de celui-ci le stipule.

Le jury du Prix Imagin'Maïs 2019-20 pourra décerner trois récompenses correspondant aux deux catégories :

- Maïs dans la cuisine du quotidien
- Maïs gastronomique

Les recettes proposées pourront être salées ou sucrées.

- Un prix Coup de cœur supplémentaire pourra en plus être attribué sur décision du jury. Il pourra récompenser une deuxième recette des catégories précédentes ou légèrement périphérique (confiserie, snack, ...) où une innovation dédiée à une problématique précise (nutrition infantile, séniors, malades, contenant comestible limitant les emballages...).

Les récompenses distingueront trois dimensions de l'innovation, qui constitueront les critères de jugement du jury :

- **L'innovation gustative** : le dossier candidat aura réalisé une préparation à base de maïs en associant celui-ci avec d'autres ingrédients inattendus dans le but de créer une saveur originale et spécifique ;
- **L'innovation nutritionnelle** : le dossier candidat aura mis en valeur dans sa recette originale la contribution des caractéristiques du maïs à la conception de recettes spécialement adaptées à la création de menus équilibrés ;
- **L'innovation pratique** : le dossier candidat aura recouru aux ressources des produits du maïs pour concevoir une recette originale particulièrement accessible et aisée à réaliser ou à consommer grâce à un caractère attractif et novateur.



4- Grille d'évaluation

Chaque membre du jury se fondera, pour la notation de chaque dossier candidat, sur la grille suivante, qui synthétise les critères développés ci-dessus, afin de désigner, à son sens, les trois meilleurs dossiers dans chaque catégorie et sur chaque critère :

	Elèves « Maïs gastronomique »			Elèves « Maïs dans la cuisine du quotidien »			Coup de cœur : Recette « gastronomique » ou « quotidienne » supplémentaire ou répondant à des problématiques nutritionnelles ou pratiques précises.		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Critères innovation									
- Gustative									
- Nutritionnelle									
- Pratique									

5- Conditions de participation

Les dossiers devront être envoyés dans un format électronique non modifiable par le destinataire (type pdf).

Les dossiers peuvent être envoyés à partir **du 1er octobre 2019 et au plus tard 3 février 2019**.

Pour être acceptés, ils devront comporter :

- Le nom du candidat et, pour les candidats issus d'écoles, son établissement de rattachement.
- La rubrique d'entrée du dossier : « Maïs gastronomique », « Maïs dans la cuisine du quotidien ».
- La recette écrite
- Les arguments de conviction proposés par le candidat pour soutenir son dossier : l'auteur devra explicitement démontrer en quoi sa recette est une innovation du point de vue gustatif, nutritionnel ou pratique.



- Une vidéo d'une durée de trois minutes maximum, « Imagin'Maïs, en 180 secondes » devra être réalisée par chaque candidate ou candidat. La qualité de la démonstration vidéo comptera parmi les critères d'attribution des prix et devra donner un aperçu fidèle de la réalisation de la recette proposée.

La répliquabilité des recettes soumises au concours sera testée par des membres du jury qui les exécuteront suivant les indications fournies dans les dossiers candidats. La qualité de la répliquabilité des recettes sera un critère pour départager les dossiers dans chaque catégorie.

NB : Aucun document ne sera retourné à son expéditeur. Les frais d'envoi et de production restent à la charge des postulants.

6- Composition du jury

Le jury sera composé de :

- Daniel Peyraube, président de Maiz'Europ', maïsculteur dans les Landes
- Lionel Créteur, Chef du restaurant *Racine* à Lectoure, Gers
- Laurent Seminel, directeur de la maison d'édition Menu Fretin
- Lucie Arribard, Unigrains

Le jury sera présidé par M. Daniel Peyraube. S'il devait être recouru à un vote pour départager des dossiers, la voix du président serait prépondérante en cas de partage égal des votes.

7- Attribution des Prix

La délibération du jury aura lieu sur la base de l'examen des dossiers et des vidéos.

Le jury est indépendant et souverain. Après examen des dossiers, il se réserve le droit de n'attribuer aucun prix s'il estime que les dossiers ne répondent pas suffisamment à l'objet du prix et aux critères mentionnés au point 3 ci-dessus. Les décisions du jury sont irrévocables. Il n'y aura pas de recours possible à l'encontre de la décision du jury quant à l'attribution des prix.

8- Montant des Prix

Chaque lauréat recevra une récompense de 1 500 euros, montant versé en une fois lors de



l'attribution des prix. Avec un maximum de 3 prix remis, la dotation globale s'élève au maximum à 4 500 euros. Tous les finalistes du prix seront invités à la cérémonie de remise, recevront un diplôme attestant de leur participation et de la qualité de leurs travaux et d'un cadeau souvenir.

9- Remise des Prix

Les diplômes et les chèques du prix seront remis aux lauréats par le Président du Jury (ou son représentant) et les membres du jury au plus tard le 31 mars 2019.

La remise des prix pour la présente édition est prévue à Paris, pendant le Salon de l'Agriculture du 22 février au 1^{er} mars 2020.

Les dossiers lauréats pourront être appelés à être réalisés pour dégustation par les membres du jury.

10- Obligations et engagements des candidats et des lauréats

Les candidats et lauréats acceptent d'ores et déjà que leurs projet, texte et vidéo, puissent faire l'objet d'une reproduction et d'une représentation notamment sur le site www.cetepimepate.fr dans les conditions détaillées ci-dessous.

Les lauréats s'engagent également à présenter leurs travaux lors de conférences, de colloques et de publications, en mentionnant de manière valorisante et systématique le soutien dont ils ont bénéficié dans leurs travaux grâce au Prix Imagin'Maïs.

Les lauréats s'engagent à être présents à la remise du Prix et lors de manifestations de médiatisation du Prix et de ses lauréats.

11- Communication sur le Prix, les travaux et les lauréats

Le lancement du prix, la réception des projets, les résultats et la remise des prix donneront lieu à communication par les organisateurs. Les noms des candidats et des lauréats seront publics. Les candidats et les lauréats pourront être appelés à répondre aux médias. Ils acceptent, en participant à ce concours, d'être filmés ou photographiés dans le cadre de cet événement.

Les candidats et les lauréats autoriseront les organisateurs à publier leurs projets par tout moyen, sans modification des contenus, libres de droits.



Les candidats et les lauréats seront libres de publier leurs projets à leur convenance sous réserve de mention du « Prix Imagin'Maïs décerné par les organisations professionnelles de la filière Maïs ».

Les lauréats et, le cas échéant, les responsables de leurs établissements de rattachement seront invités, à la charge des organisateurs, à la cérémonie au cours de laquelle leur seront remis leurs prix. Ils devront préparer une présentation orale résumée de leurs projets à cette fin. Les résumés pourront être mis en ligne sur le site internet des organisateurs.

La propriété intellectuelle des idées et innovations proposées par les projets soumis au concours demeurera régie par les règles propres à chaque unité de rattachement des concurrents et par le droit commun de la propriété intellectuelle. Les organisateurs du prix n'en revendiqueront aucune part.

12- Le présent règlement du prix Imagin'Maïs 2019-20 est déposé auprès de Maître Vincent Fradin, Huissier de Justice associé au sein de la SAS ID FACTO sis 8 rue des Graviers 92200 Neuilly sur Seine.

Le règlement peut être obtenu par toute personne qui en fait la demande, en écrivant à : imaginmais@agpm.com

13- Informatique et Libertés

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, les concurrents disposent d'un droit d'opposition, d'accès et de rectification des données les concernant.

