



CAISSE D'ÉPARGNE
LOIRE-CENTRE



Open Chefs, le concours de cuisine dédiés aux produits alimentaires de la région Centre – Val de Loire

FOURNISSEUR

ENTREPRISE

CAISSE D'ÉPARGNE LOIRE-CENTRE

Produit net bancaire
(2017) : 312,1 millions
d'euros

Effectif (2017) : 1 740

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<https://www.caisse-epargne.fr/loire-centre/particuliers>

Contact: Cécile Mitterrand
02 38 24 40 88
cecile.mitterrand@celc.caisse-epargne.fr



ORGANISME

AREA Centre Val de Loire

Effectif (2017) : plus de 160
adhérents dont 103 entreprises
alimentaires

Pays (siège social) : France

Site internet : <http://area-centre.org/>

Contact : Blandine Hamel
b.hamel@area-centre.org

CONTEXTE

A l'occasion du forum Open agrifood qui se déroulera les 21 et 22 novembre prochains à Orléans, la CAISSE D'ÉPARGNE LOIRE-CENTRE, en partenariat avec l'Association Régionale des Entreprises Alimentaires du Centre Val de Loire (AREA), l'Agence Nationale pour la Formation des Adultes (AFPA Olivet) et Open agrifood, organise la quatrième édition du concours Open chefs. Ce concours gratuit et ouvert à tous est l'occasion de partager des créations culinaires à partir d'un panier composé de produits provenant d'entreprises alimentaires de la région Centre Val de Loire.

OBJECTIFS

- Promouvoir et faire découvrir des produits issus et transformés en région Centre Val de Loire
- Mobiliser les professionnels de la filière en région Centre Val de Loire pour contribuer au rayonnement de la production locale
- Proposer un concours aux conditions plus proches des pratiques culinaires du quotidien



Crédits photos : Didier Depoorter



DÉMARCHE

Après un lancement réussi en 2015, le concours de cuisine Open Chefs s'offre une saison 4. Quatre partenaires se sont associés pour lancer ce concours de cuisine gratuit et ouvert à tous.

L'originalité du concours repose sur une liste de produits transformés par les entreprises alimentaires régionales, que les participants devront inclure dans la composition de leur recette.

Ainsi, ils proposeront un ou deux plats à partir d'un « panier » comportant des produits divers. Des conditions plus proches des pratiques culinaires familiales et qui, pour une fois, mettent à l'honneur les produits transformés au service de l'art culinaire.

ORGANISME

AFPA Olivet

Plus de 30 formations qualifiantes

950 stagiaires formés chaque année

76,5% de réussite au titre professionnel

Site internet :

<https://www.afpa.fr/centre/centre-d-orleans-olivet>

Contact : Valérie Girard
valerie.girard@afpa.fr

Pour en savoir plus

<http://www.open-chefs.fr/>

<https://www.caisse-epargne-loirecentre.fr/engagement-vie-locale/tous-en-cuisine-pour-la-4eme-saison-dopen-chefs>

DÉMARCHE (SUITE)

Quatre catégories de participants :

- les juniors (-18 ans)
- les particuliers
- les apprenti(e)s cuisinier(e)s en centre de formation
- les professionnel(le)s de la restauration

Le concours se déroule en quatre temps :

- Lancement du concours « Open Chefs » saison 4 le lundi 11 juin 2018 et ouverture des inscriptions en ligne sur www.open-chefs.fr
- Date limite de dépôts des fiches recettes le 7 octobre 2018
- Délibération du jury pour sélection des trois finalistes dans chaque catégorie.
- Epreuve pratique des finalistes des quatre catégories le 10 novembre 2018 à l'Afpa d'Olivet (Loiret)
- Remise officielle des prix le mercredi 21 novembre 2018 lors de l'Open Agrifood d'Orléans

Une première sélection est faite par un jury sur la base du descriptif des recettes.

Puis, pour chaque catégorie, trois finalistes sont sélectionnés afin de participer à une épreuve finale pratique à l'Afpa d'Olivet (Loiret).

Les 12 finalistes sont jugés lors de l'épreuve pratique par un jury professionnel.

Les juniors et particuliers doivent réaliser 1 entrée ou 1 plat ou 1 dessert et peuvent être accompagnés d'un commis.

Les professionnels et apprentis doivent réaliser 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert sans commis.

Des lots « gourmands » récompensent les vainqueurs.

FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

- Mobilisation des professionnels du secteur pour proposer leurs produits et constituer un panier alléchant (26 entreprises participant en 2018 pour 46 produits proposés dans le panier)
- Un concours gratuit et accessible à tous : juniors, particuliers, apprentis et professionnels
- Exposition renforcée dans le cadre de l'Open agrifood

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • Opportunité de visibilité dans le cadre du forum Open agrifood • Consolidation des relations avec les différents acteurs de la filière agro-alimentaire locale 	<ul style="list-style-type: none"> • Valorisation des produits alimentaires transformés et de consommation courante • Levier de promotion de produits nouveaux ou mal connus • Coopération des différents acteurs de la filière autour d'un événement commun