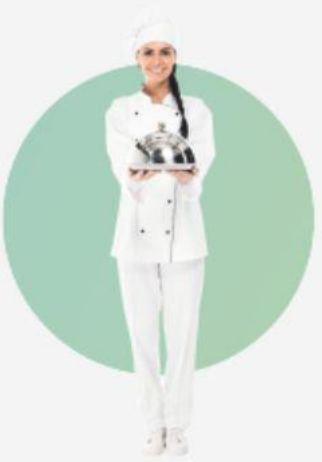


LE CONCOURS  
**BON**  
EN AVANT  
Les meilleurs, de la terre à l'assiette

Les  
**INSATIABLES**  
GroupesOS



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



LE CONCOURS  
**BON**  
EN AVANT

Les meilleurs, de la terre à l'assiette

**Concours national** de cuisine, ouvert aux professionnels de la restauration collective **scolaire** et **médico-social**, qui promeut une alimentation saine, gourmande et durable en valorisant tous les acteurs du champs à l'assiette.

# LES OBJECTIFS DU CONCOURS



**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.



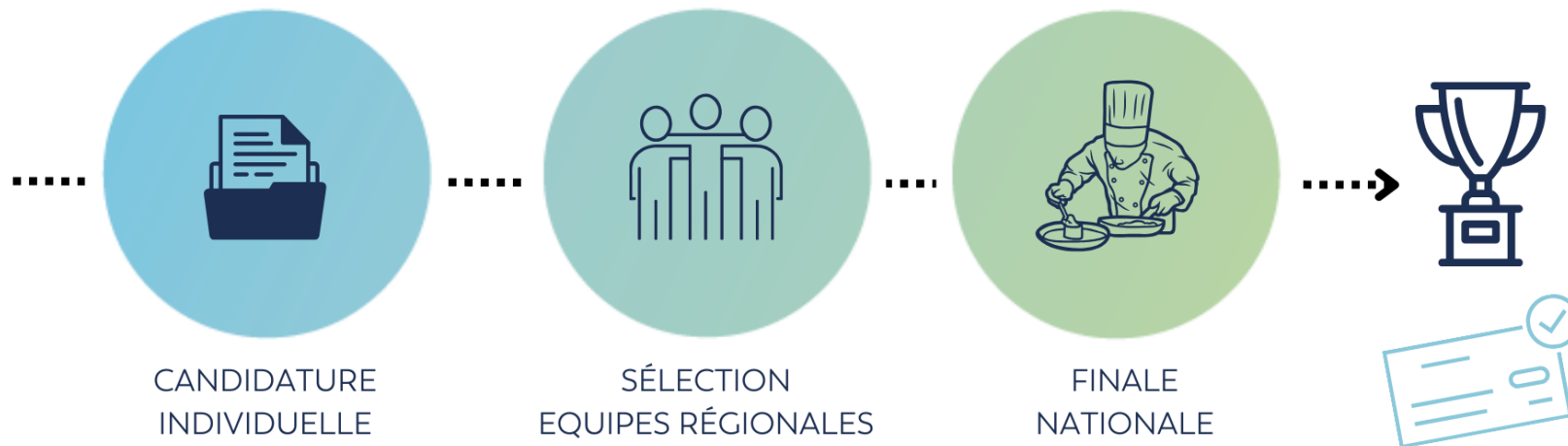
**Mobiliser l'écosystème local** à l'échelle d'une région sur la thématique de **l'accessibilité de l'alimentation** plaisir et santé pour tous.



**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



Parrainé par  
Chef Régis MARCON,  
chef trois étoiles  
et Bocuse d'Or 1995

# ETAPE 1 | APPEL A CANDIDATURES



[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)

Inscription gratuite mais obligatoire.

## DOSSIER DE CANDIDATURE

- **Un menu équilibré** comprenant : **trois fiches techniques** accompagnées de photos pour chaque réalisation des 3 recettes. Le menu devra :
  - être quantifié pour 10 personnes
  - être réalisable pour un repas de collectivité
  - respecter le coût matière unitaire maximum de 5 euros (les prix indiqués pour le calcul de prix de revient seront exprimés en HT)
  - respecter la logique des saisons
  - respecter un équilibre nutritionnel adapté.

Candidature sur le site :

<https://concours.lebonenavant.org/inscription/>

## ETAPE 2 | SÉLECTION RÉGIONALE



SÉLECTION EQUIPES RÉGIONALES

Février 2024

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

### UN JURY D'EXPERTS

Les dossiers de candidature sont étudiés par région et par un **jury** d'experts

**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

Février 2024 – Mai 2024

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

### 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
- + 1 commis (élèves apprentis) de l'Institut Cordon Bleu

#### 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, qui fourniront un ou plusieurs produits utilisés le jour de la finale.

**Les brigades** devront élaborer leur menu à partir d'un panier commun, avec un budget de 5€ max HT.

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

17 juin 2024

[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 le lundi 17 juin 2024, à **l'Institut Cordon Bleu, 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)
- = 50 personnes



## 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.



# DEPUIS 2014

## CONCOURS LE BON EN AVANT 2022 (4ème édition)



**80 posts**  
Réseaux Sociaux  
**12 mailings**



**1 parrain national**  
**Michel Roth**  
Des figures de la  
gastronomie et  
médico-social



**Plus de 25**  
partenaires pour  
la finale



• 2 • 3 • 5



1 jury professionnel  
1 jury dégustation

1 manifeste  
8 engagements



Reportage  
Télématin 2018



## CONTACTS

### **Yoann DUMONTET**

Directeur

06.07.40.11.79

[Yoann.dumontet@groupe-sos.org](mailto:Yoann.dumontet@groupe-sos.org)

### **Victoire AYRAULT**

Responsable Développement

06.45.90.60.86.

[Victoire.ayrault@groupe-sos.org](mailto:Victoire.ayrault@groupe-sos.org)

### **Constantin DELOURME**

Chef de projet

06.07.01.96.71

[Constantin.delourme@groupe-sos.org](mailto:Constantin.delourme@groupe-sos.org)