

CHAMPIONNATS DE FRANCE DES ECAILLERS 2018

I – PRESENTATION

Le Comité National de la Conchyliculture (C.N.C.) est un organisme interprofessionnel régi par la loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et par les dispositions des articles L.912-6 et suivants du code rural et de la pêche maritime.

Il est l'organisme représentatif des producteurs, distributeurs et transformateurs des coquillages d'élevage en France. Ces derniers doivent obligatoirement adhérer à cette organisation interprofessionnelle.

Il coordonne les actions des 7 Comités Régionaux de la Conchyliculture (C.R.C.) présents dans chaque bassin de production : Normandie-Mer du Nord, Bretagne Nord, Bretagne Sud, Pays de Loire, Poitou-Charentes, Arcachon-Aquitaine et Méditerranée.

Le C.N.C., organisme à adhésion obligatoire, a notamment pour missions :

- la représentation et la promotion des intérêts généraux de ces activités,
- l'adaptation quantitative et qualitative de l'offre et de la demande des produits conchylicoles, - la promotion des produits issus de la conchyliculture,
- l'amélioration de la connaissance du secteur conchylicole.

II- LE CONTEXTE

Focus sur le métier d'écailler aujourd'hui

L'écailler gère, le plus généralement, les approvisionnements en fruits de mer d'un restaurant ou d'un groupe de restaurants. Il commande, réceptionne et contrôle la qualité des produits. Il ouvre les huîtres et autres coquillages et compose les plateaux de fruits de mer à la commande.

Seul ou avec d'autres écaillers, il tient le banc de fruits de mer situé, le plus souvent, à l'extérieur du restaurant. Il existe également des écaillers artisans qui ne sont pas systématiquement rattachés à un restaurant. Le chef écailler, quant à lui, dirige une équipe.

Le métier d'écailler requiert de nombreuses compétences : une bonne connaissance des fruits de mer, une bonne maîtrise des gestes techniques, une rapidité d'exécution et un bon contact avec la clientèle.

Les écaillers ont une influence très importante sur la réputation des établissements gastronomiques. Directement en contact avec les consommateurs, ils jouent un rôle essentiel pour faire connaître et faire apprécier les fruits de mer.

III – L'OBJECTIF

L'objectif premier de cet événement est de mettre en avant et valoriser les produits de la conchyliculture, plus particulièrement les huîtres, et le métier d'écailler.

Il s'agit également de sensibiliser la presse à ce métier ainsi que de leur faire découvrir les huîtres et autres coquillages des différentes régions de production.

IV – LES ACTIONS

Le CNC organise le Championnat de France des Ecaillers depuis de nombreuses années. Ce championnat, organisé avant la fin de l'année 2018, devra s'inscrire dans un véritable événement à destination des journalistes et des acteurs des métiers concernés (restauration, cultures marine...). Le Programme du Championnat.

Ce sont les meilleurs écaillers et écaillères professionnels de France qui sont autorisés à concourir au Championnat. La sélection des concurrents est effectuée par le Comité National de la Conchyliculture (C.N.C.) notamment au vu des résultats obtenus dans des concours régionaux d'écaillers.

Le Championnat de France des écaillers est, cette année, une épreuve de présentation : les concurrents doivent obligatoirement se servir du plateau qui leur est fourni ainsi que de la glace, et le cas échéant, des algues et des citrons mis à leur disposition. Chacun d'entre eux reçoit gratuitement une marchandise identique, d'origine française, nécessaire à la réalisation de leur présentation.

Le Champion de France des écaillers est le concurrent qui obtient le plus grand nombre de points. Il reçoit alors le 1er prix du C.N.C. Les 2e et 3e du classement général sont également récompensés. Tous les concurrents font l'objet d'un classement.

L'organisation :

Les candidats : Sélectionnés sur la base des pré-sélections en région, le nombre de candidats est limité à 10.

Le Lieu : Le lieu de l'évènement varie d'une année sur l'autre. Le lieu choisi doit rester accessible par le public invité. Il doit permettre d'accueillir l'ensemble des candidats, à savoir un minimum de 10 mètres de long pour entreposer les tables, et un emplacement réfrigéré pour entreposer les produits.

La communication :

Des supports sont créés afin de communiquer sur l'évènement :

- affiches, banderoles, signalisations, sur le lieu de l'évènement pour identifier clairement le Championnat.

Relations presse :

- un dossier de presse est réalisé et diffusé aux contacts presse.
- un attaché de presse est chargé de faire venir un certain nombre de médias sur place afin de couvrir l'évènement.

Film :

- un film court est réalisé sur l'évènement et est diffusé sur le site internet du C.N.C. et des C.R.C. notamment.

Nous attendons de la part du prestataire retenu pour ce projet les éléments suivants :

- L'étude du projet et la réflexion d'une évolution de ce championnat vers un véritable événement
- Sa conception et une recommandation stratégique
- Un budget détaillé sur 2 axes distincts
- L'organisation et la coordination de l'évènement : recherche de lieux, gestion logistique (location du mobilier et matériel nécessaire, achats de matériels, produits)...

- La communication : créations de supports de communication pour assurer la promotion de l'évènement (affiches, banderoles, signalisation, diplômes...)
- Les Relations presse : dossier de presse, contacts presse, invitations et suivis des retombées
- La recherche de partenaires / sponsors
- Le suivi de l'évènement – bilan

L'ensemble de ces actions devra être réalisée en collaboration et avec la validation du C.N.C.

Pour visionner le film de l'édition 2017, cliquez ici :

<https://www.youtube.com/watch?v=FjDUC6esjfQ&t=61s>

V - PARTENARIATS ET SPONSORS

Pour cet évènement, le C.N.C. accepte de travailler avec des partenaires qui permettraient de contribuer à valoriser le championnat, dans la mesure où ils ne mettent pas en avant une région de production ostréicole en particulier. Les Partenaires ou sponsors éventuels devront être « neutres ».

VI- LA CIBLE

La presse

Les acteurs des métiers concernés

Les acteurs de la filière

VII - LA PERIODE DE COMMUNICATION

Mi-octobre – mi-décembre 2018

VIII - LE BUDGET

Le budget total disponible est de 90 000 HT (soit 108 000 € TTC)

Ce budget devra strictement couvrir l'ensemble des frais de l'évènement, dont notamment les frais de déplacement des candidats, l'achat des coquillages pour les épreuves, et les prix / récompenses...

IX – LE CHOIX DU PRESTATAIRE

Le choix du prestataire se fera en fonction de critères spécifiques :

Coeur de métier et professionnalisme

Compréhension de la demande et respect du cahier des charges

Qualité de la proposition et créativité

Rapport qualité/prix (budget prévu)

X – DIVERS

Un Bilan de l'évènement devra être fourni au C.N.C. dans les 3 mois au plus tard suivant le Championnat.

Les factures justificatives des fournisseurs seront demandées.

La présentation faite en réponse au présent cahier des charges ne sera pas rémunérée.

XI – ATTENTES

Il est attendu une proposition de budget par poste et un plan stratégique d'actions **avant le 8 octobre 2018**.

Les propositions devront être envoyées :

- soit par mail, à l'adresse suivante : communication@cnc-france.com
- soit par courrier à l'adresse suivante :

Comité National de la Conchyliculture
122, rue de Javel – 75015 PARIS