

CAHIER DES CHARGES

CHAMPIONNATS DES ECAILLERS 2014

I – PRESENTATION

Le C.N.C., Comité National de la Conchyliculture, est l'organisme représentatif des producteurs, distributeurs et transformateurs des coquillages d'élevage en France.

Il coordonne les actions des 7 Comités Régionaux de la Conchyliculture présents dans chaque bassin de production.

Parmi les missions du C.N.C. sont listées, entre autre :

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

La conchyliculture et les cultures marines constituent un pilier de l'aquaculture européenne et française et elles sont une composante essentielle de la vie économique et sociale des territoires littoraux.

Elles sont pratiquées sur les domaines marins, publics et privés, ainsi que dans la partie des fleuves, rivières, étangs et canaux où les eaux sont salées.

Elles consistent en des activités d'exploitation du cycle biologique d'espèces marines, végétales (algues et microalgues) ou animales (mollusques bivalves, gastéropodes, tuniciers, échinodermes, crustacés...), comprenant différentes étapes dont notamment, le captage, l'élevage, l'affinage, la finition, la purification et le reparcage, l'entreposage, le conditionnement, l'expédition ou la première mise en marché des produits.

La France est le cinquième producteur mondial et le 1er producteur et consommateur européen d'huîtres.

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 ces événements est de mettre en avant et valoriser le métier d'écailler.

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

IV – LES ACTIONS

Le CNC coordonnera et accompagnera l'organisation des pré-sélections en région.

Le CNC organise le Championnat de France des Ecaillers depuis de nombreuses années, et depuis l'année dernière, le Championnat européen des écaillers.

Le CNC souhaite être accompagné d'un prestataire spécialisé dans l'évènementiel pour organiser ces événements.

1. LES PRE-SELECTIONS EN REGION

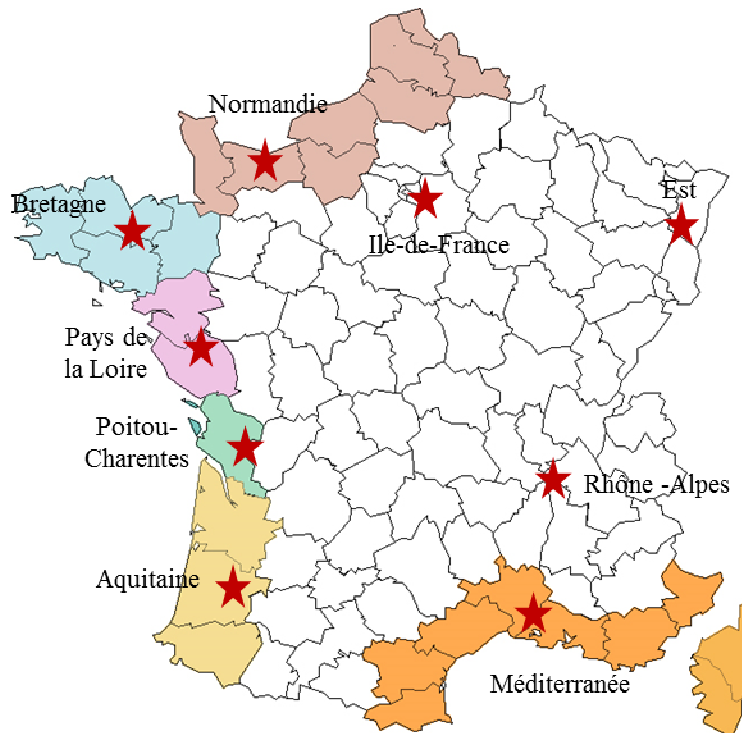
Les pré-sélections seront organisées par les acteurs de la filière des régions concernées. Elles sont les premières étapes permettant de se qualifier au championnat de France. 8 à 9 Pré-sélections sont à prévoir au total : Normandie, Bretagne, Pays de la Loire, Poitou-Charentes, Arcachon – Aquitaine, Méditerranée - PACA, Rhône-Alpes, Est, Ile-de-France.

L'organisation des pré-sélections sera prise en charge par les Comités Régions pour celles qui se situent dans les régions de production. Les autres sont organisées par des professionnels de la filière.

Pour une cohérence et une unité des pré-sélections, le CNC fournit le règlement, le déroulement des épreuves, le système de notation, les diplômes et les supports visuels déclinables par région au format électronique (affiches, banderoles, flyers...).

Un représentant « référent » de l'interprofession devra faire partie du jury de chacune des pré-sélections, de façon à assurer une objectivité des résultats, sous la houlette du Président de la Fédération Nationale des Ecaillers, du CNC ou du Président du jury.

Pour cette étape, le rôle du prestataire sera de coordonner les événements, rassembler les résultats et assurer un suivi auprès du CNC.



2. LE CHAMPIONNAT DE FRANCE

Ce championnat permet de valoriser un métier trop peu connu. Une occasion d'aller à la rencontre du grand public et de montrer ce qu'est vraiment le métier d'écailler. Il permet, par la même occasion, de présenter les huîtres et autres coquillages au grand public.

Le Programme du Championnat

Le championnat de France des écaillers a, non seulement, pour intérêt de mettre à l'honneur le secteur de la conchyliculture mais surtout, de valoriser le métier d'écailler.

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 en vue des résultats obtenus dans des concours régionaux d'écaillers.

Les épreuves du Championnat se déroulent en deux temps :

- Une épreuve de vitesse : les concurrents doivent ouvrir 50 huîtres creuses et 50 huîtres plates, en un minimum de temps. Une pénalité de 4 secondes est appliquée pour toute huître mal ouverte, retournée ou avec écailles. Durant toute la durée de l'épreuve, chaque concurrent est placé sous la surveillance d'un chronométreur et le contrôle d'un juré dont les décisions sont sans appel.
- 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 sur l'ensemble des deux épreuves. Il reçoit alors le 1er prix du C.N.C.

Les 2e et 3e du classement général et les vainqueurs des épreuves de vitesse et de présentation sont également récompensés. Tous les concurrents font l'objet d'un classement.

L'organisation

Avec l'appui d'un prestataire externe, le CNC organise en totalité le Championnat de France. Il se déroule habituellement sur une journée entre septembre et octobre.

Les candidats : Sélectionnés sur la base des pré-sélections en région, le nombre de candidats est limité à 14.

Le Lieu : Le lieu de l'évènement varie d'une année sur l'autre. Le lieu choisi doit rester accessible par le public. Il doit permettre d'accueillir l'ensemble des candidats, à savoir un minimum de 14 mètres de long pour entreposer les tables, et un emplacement réfrigéré pour entreposer les produits.

Pour l'édition 2014, il pourrait être envisagé d'organiser l'évènement dans une région de production, comme ça avait été le cas en 2013 en Méditerranée. Il serait intéressant d'organiser l'évènement dans une région différente pour chaque édition.

La mise en place :

- Le CNC rédige le règlement du championnat de France, en collaboration avec le président de la Fédération nationale des écaillers.
- Un jury, composé de professionnels de la filière, est en charge de départager les candidats sur la maîtrise technique et esthétique des deux épreuves.
- Dans la mesure du possible, une dégustation des produits est proposée au grand public à la suite des épreuves afin de leur permettre de découvrir les produits, d'échanger avec les écaillers, producteurs et autres professionnels sur place.
- La remise des prix est habituellement réalisée par le CNC et le Président de la Fédération Nationale des Ecaillers.

La communication :

- Des supports sont créés afin de communiquer sur l'évènement :
 - affiches, flyers à diffuser dans les environs de l'évènement
 - des 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 communiqué de presse annonce l'évènement
 - Une attachée presse est chargée de faire venir un certain nombre de médias sur place afin de couvrir l'évènement.
 - un communiqué de presse est réalisé pour annoncer les résultats du championnat
- Film : un film court est réalisé sur l'évènement et est diffusé sur le site internet du CNC et des CRC notamment.

Le prestataire aura en charge :

- Le conseil
- L'organisation et la coordination : 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 au grand public (affiches, flyers, banderoles, signalisation, diplômes...)
- Les Relations presse : dossier et communiqués 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 CNC.

Pour visionner le film de l'édition 2013, cliquez ici : <http://vimeo.com/75688985>

3. LE CHAMPIONNAT EUROPEEN

Le CNC a mis en place, pour la 1^{ère} année en 2013, un Championnat d'Europe des écaillers. Associé au Championnat de France, ces deux événements permettent de s'assurer d'une retombée médiatique sur une période importante pour la filière ostréicole. L'ambition est de réunir l'ensemble des acteurs professionnels travaillant en faveur du métier d'écailler autour d'un événement unique.

En 2013, le programme était le même que pour le championnat de France. Les épreuves sont susceptibles d'être adaptées et/ou modifiées.

L'organisation

Avec l'appui d'un prestataire externe, le CNC organise en totalité le Championnat de Européen des écaillers. Il se peut se dérouler sur une journée entre fin octobre et début décembre.

Les candidats : Sélectionnés sur la base des championnats nationaux, le nombre de candidats est limité à 14.

Le Lieu : Le lieu de l'évènement envisagé pour la 2^{ème} édition est le Parlement, à Bruxelles. Il s'agit d'un lieu emblématique pour l'Europe et reste central pour accueillir les candidats venant des différents pays de l'UE. C'est un lieu prestigieux qui apportera une crédibilité et une valorisation supplémentaire.

L'espace alloué au Championnat devra permettre d'accueillir l'ensemble des candidats, à savoir un minimum de 14 mètres de long pour entreposer les tables, et un emplacement réfrigéré pour entreposer les produits.

Il ne permettra pas d'accueillir du public de la même façon que c'est prévu lors du Championnat de France, mais il sera l'occasion de créer un événement de relations publiques réunissant les élus, l'administration et l'ensemble des acteurs de la filière conchylicole à travers l'Europe.

La mise en place :

- Le CNC rédige le règlement du championnat européen, en collaboration avec le Président de la Fédération nationale des écaillers.
- Pour la 1^{ère} édition, les épreuves étaient définies de la même façon que pour le championnat de France. Pour les prochaines éditions, les épreuves pourront être adaptées afin qu'elles soient accessibles à l'ensemble des candidats. Il faut noter que les compétences d'un écailler ne sont pas exactement les mêmes d'un pays à l'autre (ex : ils ne travaillent pas tous les même produits)
- Un jury, composé de professionnels de la filière, est en charge de départager les candidats sur la maîtrise technique et esthétique des épreuves.
- Une dégustation des produits est proposée aux publics présents
- La remise des prix est réalisée par le CNC et le Président de la Fédération Nationale des Ecaillers, ou par un élu/parlementaire selon les personnalités présentes.

- La communication : des supports sont créés afin de communiquer sur l'évènement :
 - affiches, flyers à diffuser dans les environs de l'évènement
 - des 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 communiqué de presse annonce l'évènement
 - Une attachée presse est chargée d'assurer la présence des médias sur place afin de couvrir l'évènement.
 - un communiqué de presse est réalisé pour annoncer les résultats du championnat
- Film : un film court est réalisé sur l'évènement et est diffusé sur le site internet du CNC et des CRC notamment.

Les missions du prestataire sont les suivantes :

- Le conseil
- Le recensement des championnats existants en Europe et les contacter pour connaître leur intérêt à participer au Championnat européen.
- L'organisation et la coordination : recherche de lieux, gestion logistique (location du mobilier et matériel nécessaire) notamment
- La communication : créations de supports de communication pour assurer la promotion de l'évènement au grand public
- Les Relations presse : dossier et communiqués de presse, invitations presse, accueil sur place et suivis des retombées
- La recherche de partenaires / Sponsors
- Le suivi de l'évènement - bilan

Pour visionner le film de l'édition 2013, cliquez ici : <http://vimeo.com/79566562>

V - PARTENARIATS ET SPONSORS

Pour l'ensemble des évènements, le CNC accepte de travailler avec des partenaires qui permettraient de contribuer à valoriser les championnats, 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

- Le grand public
- Les acteurs de la filière

VII - LA PERIODE DE COMMUNICATION

Pré-sélections : de avril à septembre 2014

Championnat de France des écaillers : fin septembre-début octobre 2014

Championnat d'Europe des écaillers : fin Novembre-début décembre 2014

VIII - LE BUDGET

Le budget total disponible est de 70 000 €HT.

(La proposition budgétaire doit être présentée en HT et en TTC.)

Ce budget devra strictement couvrir l'ensemble des frais pour l'ensemble des évènements (organisation complète des Championnats de France et d'Europe et coordination des pré-sélections), 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 :

- Cœur 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

Le cofinancement de l'Europe par le Fond Européen pour la Pêche (FEP) et par FranceAgriMer sera obligatoirement mentionné sur l'ensemble des outils de communication.

Un Bilan de l'évènement devra être fourni au CNC dans les 3 mois au plus tard suivant les Championnats.

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 25 avril 2014**.

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