



Remise du prix Imagin'Maïs 2022

2 prix seront décernés le jour J !

- Le prix du Jury, décerné après dégustation des recettes et délibération avec, **à la clé 2 000 euros** pour l'équipe lauréate.
- Le prix des internautes, via un vote sur les réseaux sociaux le jour J avec, **à la clé 1 000 euros** pour l'équipe lauréate.

Les deux prix étant indépendants, il est possible pour une équipe de recevoir les deux prix.

Publicité du prix et des projets

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 à des médias et autorisent la publication de photos et de vidéos où ils apparaissent dans le cadre de l'événement.

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

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 ».

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. Les organisateurs du prix n'en revendiqueront aucune part.

CONTACTS : imaginmais@agpm.com

Agence Nutrikéo :
Mélanie Lavaysse
05 47 74 80 16

AGPM :
Sophie Bertrand
06 16 93 12 00

COMMENT PARTICIPER ?

Adressez un mail d'intention à **imaginmais@agpm.com** en indiquant : prénom et nom, établissement scolaire, numéro de téléphone et adresse mail des deux membres du binôme.

Avant le 6 janvier 2023,

envoyez votre projet et dossier complet (pièces spécifiées ci-dessus), conformément au règlement du Prix.

POUR EN SAVOIR PLUS

Retrouvez toutes les informations des éditions précédentes : **<https://lesepisodessuduchangement.fr/actualites/?cat=imaginmais>**.

Suivez-nous sur la **page Facebook@imaginmais**. Vous retrouverez toutes les actualités du prix et pourrez soutenir votre école les étudiants participants.



imagin'maïs
PRIX 2022-2023

en partenariat avec



Maquette : AGPM-GIE - 09/22 - © Ines Mehili - Istock.

INNOVATION ET SAVOIR-FAIRE, qui remportera cette 6^{ème} édition ?

Snacking, sans gluten, tendance popcorn... Le maïs peut se décliner sous de multiples formes où il est apprécié tant pour ses saveurs que pour ses qualités nutritionnelles. La diversité des caractéristiques qui composent le grain de maïs et ses produits (popcorn, maïs doux, semoule, amidon...) permettent de laisser libre cours à l'imagination des futurs professionnels de cuisine. Grâce au Prix Imagin'Maïs, la filière (AGPM, FNPSMS, Semae*) récompense l'innovation culinaire et encourage ainsi les jeunes talents.



imagin'maïs
PRIX 2022-2023

Ensemble, innovons pour un maïs durable !



Pour sa 6^{ème} édition, le Prix Imagin'Maïs sera accueilli par notre partenaire de l'année : La Faculté des Métiers de Rennes.

Lors de ce **concours culinaire inter-écoles**, les jeunes pousses de la cuisine devront prouver leur capacité à **sublimier un produit** de notre terroir : **le maïs**. En s'affrontant lors d'une épreuve de cuisine autour du **thème de l'innovation**, les 5 équipes de 2 participants présélectionnées tenteront de remporter le Prix Imagin'Maïs.

Avec le partenariat de



* Association Générale des Producteurs de Maïs, Fédération Nationale de la Production de Semences de Maïs et de Sorgho, interprofession des semences et plants.



Immersion...

Cuisine, créativité, convivialité, challenge seront au rendez-vous **lundi 6 février 2023** à la **Faculté des Métiers - Campus de Ker Lann** 6 rue des Frères Montgolfier - 35172 Bruz.

• 10h : accueil des participants

Découvrez vos concurrents, discutez et rapprochez-vous des autres étudiants. Rappelez-vous, vous avez un point commun : la passion de la cuisine !

• 10h45-11h15 : briefing des équipes

• 11h15-15h10 : épreuve du concours **Imagin'Maïs**

- Les binômes participants disposeront de 3h pour réaliser leur meilleure recette. Un intervalle de 10' est prévu entre le top départ de chaque binôme pour permettre au jury de déguster et de noter chaque réalisation, de façon échelonnée.
- Chaque équipe devra apporter son matériel spécifique (la liste du matériel de base disponible sur chaque poste de travail sera communiquée en amont aux participants), ainsi que les ingrédients en vue de la réalisation de sa recette.
- Chaque équipe devra livrer 5 assiettes et porter les produits nécessaires à la réalisation de sa recette (uniquement des produits bruts, chaque panier sera vérifié en amont par un Chef).

• 15h10-15h40 : délibération du jury et recueil des votes internautes

Après délibération, le jury remettra son prix aux vainqueurs du Prix **Imagin'Maïs 2023**. L'occasion de voir votre talent culinaire reconnu devant vos pairs.

Parallèlement, les internautes qui auront suivi le prix voteront pour leur recette préférée.

• 15h40 : annonce des gagnants

• 16h : cocktail

Un jury multi-facettes de la fourche à la fourchette

Le jury est composé de 3 membres fidèles depuis l'origine :
Lionel Créteur, Chef du restaurant *Racine* à Lectoure, Gers
Laurent Seminel, directeur de la maison d'édition *Menu Fretin*
Daniel Peyraube, Président de *Maïz'Europ'*, agriculteur dans les Landes.

Chaque recette réalisée à l'occasion du concours sera dégustée par les membres du jury. L'innovation gustative, les atouts nutritionnels de la recette et le niveau de technicité, seront notés et pris en compte lors de la délibération.

Les internautes voteront à distance sur la page du prix [facebook.com/imaginmais](https://www.facebook.com/imaginmais). Il est donc important de soigner vos assiettes et de présenter vos recettes avec conviction.

Modalités du concours

Les dossiers de candidature devront présenter :

- Les **noms des deux candidats** constituant le binôme, et le **nom de leur établissement scolaire**. Plusieurs binômes d'une même école peuvent participer et être sélectionnés. Possibilité également de constituer des binômes de différentes spécialités (cuisine/pâtisserie/diététique),
- La **recette écrite**, assortie d'une **photo**. Le coût de la recette devra être intégré à la fiche technique remise par les candidats : 10€ maximum par assiette,
- Une **courte vidéo** (180 secondes) **dans laquelle le binôme défendra son travail**. Il devra présenter son plat, expliquer ses choix et sa façon de sublimer le maïs et enfin, montrer en quoi sa recette est innovante.

Inscriptions ouvertes
du **6 octobre 2022**
au **6 janvier 2023**.

Annonce des binômes
retenus courant
janvier 2023.



PROPOSEZ VOTRE CRÉATION GOURMANDE !

Il s'agit de concevoir **un plat unique salé ou sucré avec à minima 50% de maïs** et en utilisant **au moins 2 types de maïs différents** (maïs popcorn, maïzena, polenta, maïs semoule...).

La recette proposée ne devra pas excéder un montant par assiette de 10€.

Votre recette devra retranscrire au moins l'une des trois dimensions de l'innovation :

- 1 L'innovation gustative**, avec une préparation associant le maïs à d'autres ingrédients inattendus dans le but de créer une saveur originale et spécifique
- 2 L'innovation nutritionnelle** en valorisant la contribution des caractéristiques du maïs à la conception de recettes spécialement adaptées à la création de menus équilibrés et diététiquement intéressants
- 3 L'innovation pratique**, en ayant recours aux ressources des produits du maïs pour concevoir une recette présentant un atout majeur en termes de praticité.

