

LOCALEAT

THINK LOCAL. EAT LOCAL.

Projet LOCALEAT – valorisation des produits alimentaires locaux.

Demande de prix pour une **prestation dans le cadre d'un concours culinaire international** (Finlande)
pour le compte du Groupe d'Action Locale Haute-Sûre Forêt d'Anlier

1. Objet de la demande de prix

La présente demande de prix concerne une **prestation culinaire** à l'occasion d'un concours international **de cuisine des produits locaux**, qui aura lieu en Finlande lors d'un séminaire qui se déroulera du 21 au 24/09/2021.

Le GAL Haute-Sûre Forêt d'Anlier recherche un professionnel de la restauration (traiteur/restaurateur) **pour l'accompagner et le représenter à ce concours afin d'y valoriser les produits locaux** issus de son territoire (Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier : communes de Bastogne, Vaux-sur-Sûre, Fauvillers, Martelange, Habay, Léglise et Neufchâteau). Parmi les produits locaux qu'il souhaite valoriser pour ce concours le GAL souhaite mettre en valeur l'épeautre cultivé localement dans le respect de l'environnement (voir document en annexe).

2. Description détaillée du projet

Calendrier et modalités pratiques :

Le prestataire retenu accompagnera une délégation belge (+/- 8 personnes) issue du territoire cité ci-dessus lors d'un séminaire transnational qui aura lieu du 21 au 24 septembre 2021 dans la région du lac Tuusula en Finlande.

Il pourra se faire accompagner, s'il le souhaite, d'un/e assistant/e de son choix.

L'arrivée de la délégation est prévue le 21/09 en soirée. Le groupe sera logé dans un hôtel de la région.

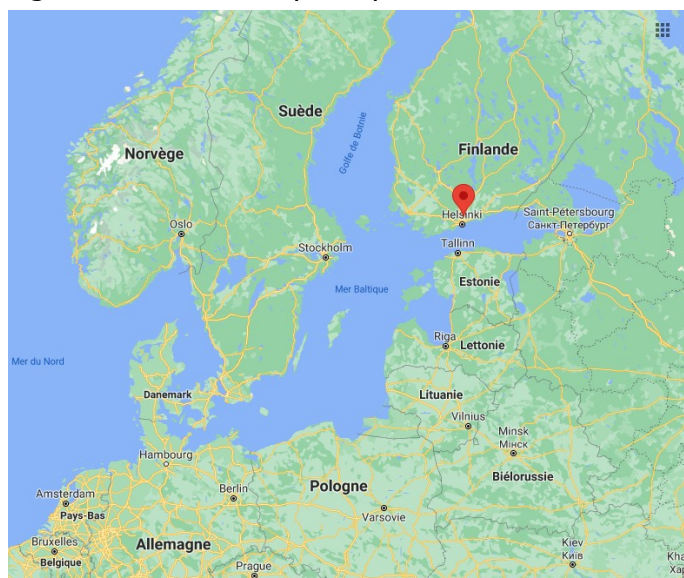
Le 22/09, des visites seront proposées par les organisateurs avec la participation d'un chef étoilé finlandais (Jouni Toivanen).

Le jeudi 23/09 sera consacré au « concours culinaire » proprement dit (voir point suivant).

Le retour est prévu le vendredi 24 septembre en matinée.

Les frais de voyage, de logement sur place et de repas seront intégralement pris en charge par nos soins, pour deux personnes maximum.

Le lac Tuusula est situé à +/- 30 km au nord d'Helsinki, dans le sud de la Finlande :



Un service de traduction en anglais et en français est prévu pendant le séjour.

Description du concours culinaire :

Ce concours culinaire est organisé par le projet « Alimentation & Culture » au lac Tuusula et par le « Keuda », un centre de formation professionnelle en restauration.

Le concours aura lieu le jeudi 23 septembre 2021 dans les infrastructures du centre de formation dont l'adresse est Opéra, Sarviniitynkatu 9, Kerava, Finlande.

Des chefs / restaurateurs / traiteurs représentant chaque territoire partenaire du projet LocalEat seront invités à participer au concours. Les partenaires du projet LocalEat sont :

- 1. La Normandie (région du Cotentin) ;
- 2. La Bretagne (Pays de Saint Briec) ;
- 3. et 4. La Suède : représentée par deux régions rurales (Bohuskust et Lundaland) ;
- 5. La Finlande (région du Lac Tuusula), organisatrice du séminaire et du concours ;
- 6. La Belgique, ou plus précisément le territoire du GAL / Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier.

Il y aura donc 6 participants au concours.

Le concours se basera en partie sur des « paniers mystères » : chaque concurrent recevra un panier qui contiendra des ingrédients locaux de la région du Lac Tuusula. Il s'agira principalement de « plantes sauvages comestibles » provenant des forêts proches, qui devront faire partie de la recette.

Il y aura également des ingrédients « imposés » (voir ci-dessous).

De plus, chaque participant est invité à utiliser un ingrédient de son pays, qui met en valeur le terroir de sa région.

Comme précisé en introduction, nous souhaitons participer au concours avec un produit de notre territoire : l'épeautre (voir description en annexe). Ce produit sera fourni par le GAL, en concertation avec le prestataire retenu (plusieurs formes disponibles : farine, pâtes, riz perlé, bière...).

Un producteur d'épeautre fera partie de la délégation qui se rendra en Finlande.

Le règlement du concours finlandais prévoit plus précisément les modalités suivantes :

Préparer un menu à 2 plats pour six personnes comprenant :

1. Plat principal – un ingrédient principal obligatoire (agneau), les autres ingrédients sont issus du panier ainsi que l'ingrédient apporté par la délégation (en l'occurrence, un produit à base d'épeautre pour la Belgique).

2. Dessert - l'ingrédient principal obligatoire est le cassis, les autres ingrédients sont issus du panier en plus de l'ingrédient apporté par la délégation (en l'occurrence, un produit à base d'épeautre pour la Belgique).

Le plat principal doit inclure au moins un féculent, une sauce et 2 garnitures. Le dessert doit comprendre au moins un produit glacé, un produit cuit au four, une gelée et une sauce.

L'assiette de service est blanche, 29 cm de diamètre.

Chaque candidat disposera de deux heures de préparation. A l'issue des deux heures, il devra servir le repas chaud.

Une heure plus tard, il servira le dessert.

Le timing indicatif du concours est le suivant :

Durée du concours: 5 heures

	<u>Préparation</u>	<u>Service du plat chaud</u>	<u>Service du dessert</u>
Candidat 1	9h-11h	13h	14h
Candidat 2	9h10 – 11h10	13h10	14h10
Candidat 3	9h20 – 11h20	13h20	14h20
Candidat 4	9h30 – 11h30	13h30	14h30
Candidat 5	9h40 – 11h40	13h40	14h40
Candidat 6	9h50 – 11h50	13h50	14h50

Tous les ingrédients (hormis ceux apportés par la délégation) seront fournis par les organisateurs. L'équipement et la vaisselle seront également mis à disposition sur le lieu du concours, qui est équipé de matériel professionnel (centre de formation).

Le jour du concours, chaque concurrent pourra également disposer des services d'un étudiant en cuisine de l'école de Keuda.

Cet étudiant s'occupera de la vaisselle et apportera les ingrédients. Il n'est cependant pas autorisé à préparer les plats ou à participer à leur cuisson.

Le jury

Chef du jury : M. Tapio

Composition :

- trois chefs locaux
- un élu du Conseil de Tuusula
- un restaurateur local.

La directrice du concours sera Mme Elina Karvinen, enseignante de l'école de Keuda

3. Pouvoir adjudicateur – renseignements et point de contact

Le Pouvoir adjudicateur de cette commande est l'asbl Groupe d'Action Local Haute-Sûre Forêt d'Anlier, Chemin du Moulin, 2 à 6630 Martelange, représenté par Madame Françoise Erneux, Présidente.

Toute information relative à la présente demande de prix peut être sollicitée auprès de Monsieur Donatien Liesse, Coordinateur du GAL : donatien@parcnaturel.be ou 063/45.74.77.

Le territoire du Groupe d'Action Local est celui du Parc naturel, à savoir les communes de Bastogne, Fauvillers, Habay, Léglise, Martelange, Vaux-sur-Sûre et Neufchâteau.

4. Introduction d'une offre

Les soumissionnaires intéressés sont invités à remettre une offre écrite reprenant :

- Leurs coordonnées complètes, dont numéro BCE et agrément AFSCA pour les professionnels de la restauration ;
- Une description détaillée d'une recette de leur choix, qui valorise les produits locaux : type d'entrée / plat / dessert, nom de la recette,... Attention : il ne s'agit pas ici de la

recette qui sera réalisée le jour du concours culinaire décrit plus haut, mais bien d'une proposition de recette originale, que le/la candidat/e souhaite soumettre dans le cadre de la sélection des propositions (voir point suivant) ; le/la candidat/e joindra la liste exhaustive des ingrédients utilisés en précisant leurs provenances ; Il peut y annexer quelques photos des différents plats ;

- Le formulaire d'offre en annexe complété et signé.

Il est demandé de préciser dans l'offre la rémunération proposée pour le service rendu dans le cadre de ce séminaire.

Rappel : tous les frais de voyage, logement, repas seront pris en charge par nos soins, à concurrence de maximum deux personnes.

Tous les frais de participation au concours culinaire du 23/09 seront également pris en charge par les organisateurs.

L'offre doit être transmise au plus tard le 14.06.2021 à 12h00, par mail à :

donatien@parcnaturel.be

Le/la candidat(e) retenu(e) bénéficiera d'un très bon support de communication tant lors du concours en lui-même qu'après celui-ci, lors du retour en Belgique, et ce quel que soit le classement qu'il aura obtenu en Finlande.

Ses coordonnées seront communiquées aux 7 communes du Parc naturel ; le GAL recommandera le/la candidat(e) auprès des instances communales ainsi qu'auprès de ses partenaires. Il donnera une communication positive auprès du grand public via ses propres moyens de communication : journal du parc (magazine), site internet et réseaux sociaux...

5. Procédure de sélection des offres

Les offres seront sélectionnées sur base de deux critères :

- Le prix demandé pour la prestation, sachant que tous les frais de voyage, déplacements, hébergement et repas sur place seront pris en charge par le GAL, de même que tous les frais logistiques et de fournitures pour la participation au concours ;
- La qualité de la candidature : qui sera évaluée sur base de la description de la recette proposée par le candidat et son adéquation avec les objectifs de valorisation des produits locaux.

Un jury examinera chaque proposition et effectuera un classement sur base de l'originalité et du caractère local de la recette (origine des ingrédients).

La pertinence des denrées sera appréciée en fonction du caractère local de la recette, c'est-à-dire de la part de produits locaux (issus du territoire du GAL – cfr art 1) mis en valeur dans la recette.

Au moins un produit à base d'épeautre, produit dans le territoire du Parc naturel et dans le respect des modes de production repris en annexe, doit figurer parmi les ingrédients.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'organiser une session de dégustation pour départager d'éventuels ex aequo.

A ce jour, la Finlande confirme bien la tenue du séminaire et l'ouverture de ses frontières aux ressortissants UE. Le prestataire devra probablement, comme les autres membres de la délégation belge, pouvoir disposer des passeports ou documents sanitaires adéquats au moment du départ.

Le Pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'annuler la commande pour raison de force majeure, si le concours culinaire devait être annulé, par exemple en raison de la crise sanitaire.

6. Critères d'attribution du marché

En vue de l'attribution du marché, les offres sélectionnées seront classées sur base des critères suivants :

- Le prix : 40 points ;
- La qualité du plat proposé : 60 points.

La décision relative à la sélection du/de la candidat(e) retenu(e) sera communiquée au plus tard le 02 juillet 2021 ; en cas d'ex aequo sur le critère « qualité de la recette », et donc d'organisation d'une séance de dégustation, la décision pourrait être communiquée à une date ultérieure, mais en tous les cas au plus tard pour le 16/07/2021.

7. Facturation et paiements

Au retour du concours en Finlande, le prestataire sera invité à adresser sa facture aux coordonnées suivantes :

asbl Groupe d'Action Local Haute-Sûre Forêt d'Anlier,
Monsieur D. Liesse
Chemin du Moulin, 2
6630 Martelange,

La facture sera acquittée dans un délai de 15 jours calendrier par virement bancaire au compte du prestataire.

ANNEXE 1 - FORMULAIRE D'OFFRE

– Le soussigné :
(Nom, prénom, qualité ou profession, domicile et nationalité)

.....

ou

– La Société :
(Raison sociale ou dénomination, forme, adresse du siège social, n°entreprise et nationalité)

.....

Représentée par le(s) soussigné(s) :
(Nom(s), prénoms et qualité(s))

S'engage à exécuter le marché conformément aux conditions déterminées au cahier des charges ci-joint pour un montant forfaitaire de :

.....€ htva, soit€ TTC.

En toutes lettres :

..... euros, TTC

PAIEMENTS

Les paiements seront valablement opérés par virement au compte

n° (IBAN)(BIC)

ouvert au nom de

Font partie de la présente offre :

- un dossier de candidature comprenant une recette originale, la description des ingrédients et leur provenance

Fait à, le.....2021.

(nom + signature)

ANNEXE 2 - MODE DE PRODUCTION DE L'ÉPEAUTRE DANS LE PARC NATUREL

Note de cadrage : but poursuivi par le Parc naturel dans le cadre du soutien à la production locale d'épeautre.

Le Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier, composé du territoire de 7 communes en sud-Luxembourg belge (Bastogne, Vaux-sur-Sûre, Fauvillers, Habay, Léglise, Martelange et Neufchâteau) soutient et encourage la valorisation de l'épeautre dans l'alimentation humaine. Cette céréale emblématique de l'Ardenne est en effet principalement cultivée pour nourrir le bétail alors qu'elle a toute sa place dans nos assiettes.

L'objectif du Parc est de favoriser un itinéraire culturel traditionnel et bien adapté à l'épeautre, de promouvoir la vente directe et d'aider les agriculteurs à maîtriser totalement la transformation et la vente de leurs produits.

Tout agriculteur du territoire peut adhérer au mode de production soutenu par le Parc naturel. Celui-ci impose les critères suivants :

- **Culture**

Les cultures doivent obligatoirement être localisées dans le territoire du Parc naturel, c'est-à-dire dans une des 7 communes qui le composent (voir plus haut).

- **Variétés d'épeautre**

Les variétés d'épeautre cultivées sont des variétés panifiables. Les variétés belges sont favorisées.

- **Semis**

Les semences sont non-traitées.

Les semences sont enfouies sous 3 à 5 cm de terre à raison de +/- 200kg/ha de semences.

- **Rotations**

L'épeautre est cultivé en rotation. Deux cycles de culture doivent être séparés au minimum de 3 ans. Au cours de cette rotation, la prairie est favorisée. Seul le seigle et les cultures de céréales (à l'exclusion du maïs) avec protéagineux ou légumineuses sont tolérés comme autres éventuels précédents culturaux.

- **Traitements culturaux**

La fertilisation se fait à raison de maximum 70 U d'N/ha à implanter jusqu'au stade deuxième nœud. L'azote sera organique (compost, fumier ou lisier) ou minéral. L'usage des boues d'épuration est interdit.

L'usage de produits phytosanitaires est interdit.

Un déchaumage est pratiqué suite à la moisson.

- **Conservation du grain - traçabilité**

Le stockage du grain non-décortiqué se fait à la ferme, à l'abri, au sec et protégé contre toutes les sortes de nuisibles.

Un système de traçabilité permettant de connaître l'origine de chaque lot est mis en place à la ferme, et suivi jusqu'à la vente du produit fini.

L'agriculteur s'engage à tenir à jour des fiches culturales mentionnant, outre les caractéristiques de la parcelle de production, les données relatives au semis (variété, densité, date de semis), l'itinéraire cultural (fertilisation, entretien de la parcelle), les données de récolte (dates et rendements).