



121^{ème} Concours Général Agricole

**CONCOURS EUROPEEN DES JEUNES
PROFESSIONNELS DU VIN**

Instructions 2012

SOMMAIRE

| | Pages |
|---|-----------|
| 1 - PRINCIPES DU CONCOURS | 3 |
| 2 - MISSION DU CHEF DU SRFD | 4 |
| 3 – MISSION DE L’ENSEIGNANT RESPONSABLE DE LA SELECTION | 4 |
| 4 - NATURE DES EPREUVES ET NOTATION | 6 |
| ANNEXES | |
| ▪ BILAN DE LA SESSION 2011 | 9 |
| ▪ EXTRAIT DE L’ARRETE PORTANT REGLEMENT DU 121^{ÈME} CONCOURS GENERAL AGRICOLE | 13 |
| ▪ PLANNING GÉNÉRAL DE LA SESSION 2012 | 15 |
| ▪ FICHES DE CONCOURS | 16 |
| Épreuve de caractérisation : annexe 1 | |
| Épreuve de notation : annexe 2 | |
| Épreuve de dégustation : annexe 3 | |
| Épreuve optionnelle de communication | |

Le 121^{ème} Concours général agricole (CGA) accueillera, en 2012, la quatorzième session du Concours européen des jeunes professionnels du vin (CJPV).

1 - PRINCIPES DU CONCOURS.

Les principes du Concours européen des jeunes professionnels du vin sont définis par le règlement du 121^{ème} Concours général agricole.

Concours de jeunes dégustateurs de vins, le CJPV a pour objectif de distinguer les meilleurs dans l'art de la dégustation des vins.

Ce concours est ouvert aux jeunes âgés de 18 à 25 ans au 1^{er} juillet 2012 (nés entre le 1er juillet 1987 et le 30 juin 1994), élèves ou apprentis de l'enseignement agricole, hôtelier ou commercial (public ou privé), ou jeunes professionnels (jeunes agriculteurs, aides familiaux, salariés d'entreprises agricoles, hôtelières ou commerciales).

Il vise deux objectifs complémentaires :

- contribuer à sensibiliser les jeunes de l'enseignement agricole, hôtelier et commercial, ainsi que les jeunes professionnels de la filière, à l'importance de la dégustation dans la pratique de leur métier ;
- appuyer les actions de formation professionnelle réalisées dans ce domaine par les établissements spécialisés d'enseignement.

La division en sections est fondée sur le métier, pour tenir compte de la grande diversité des formations. On distingue ainsi :

- la production viti-vinicole, pour les élèves et étudiants de l'enseignement agricole et œnologique ;
- la distribution, pour les élèves et étudiants de l'enseignement agricole ou commercial ;
- les métiers de bouche, pour les élèves et étudiants de l'enseignement hôtelier.

Ce concours déborde donc largement le cadre de l'agriculture, pour embrasser toute la filière : depuis la viticulture et la distribution jusqu'aux métiers de bouche. Ceci implique la mobilisation non seulement de l'enseignement agricole, mais aussi de l'enseignement hôtelier, de l'enseignement commercial, de l'enseignement supérieur, et des jeunes professionnels dans tous les métiers concernés.

L'épreuve est structurée en deux niveaux :

- un niveau d'éliminatoires par établissement.
- La finale nationale qui est un des événements du CGA et du Salon international de l'agriculture.

Au plan financier, COMEXPOSIUM prend en charge l'organisation de la finale nationale, mais aussi déplacement et séjour des finalistes, sur la base de 80% du tarif SNCF et une indemnité forfaitaire de 38 euros pour les frais de séjour pour les candidats français, et une indemnité forfaitaire de transport de 120 € et de séjour de 0 € pour les candidats étrangers.

2 - MISSION DU CHEF DU SRFD.

- 2.1 INFORMER** toutes les parties concernées par le concours, et les RÉUNIR : non seulement l'enseignement agricole, public et privé, mais aussi hôtelier et commercial, ainsi que l'enseignement supérieur, notamment œnologique.
- 2.2 S'ASSURER** que dans chaque établissement souhaitant participer au CJPV 2010, un enseignant soit désigné comme responsable de la sélection des élèves de l'établissement.
Cet enseignant, dès sa nomination devra prendre contact, par mail, avec l'organisateur du CJPV auprès de Aurélie GRENIER, responsable de ce concours au CGA :
aurélie.grenier@comexposium.com
- 2.3 IDENTIFIER** et **INFORMER** tous les professionnels concernés, y compris hors de l'agriculture. Hormis la CNAOC, déjà engagée, il faudra intéresser aussi les représentants des VDQS et VDP ainsi que les jeunes agriculteurs (JA).

3 - MISSION DE L'ENSEIGNANT RESPONSABLE DE LA SÉLECTION

3.1 ORGANISATION DES SÉLECTIONS LOCALES.

Les sélections locales devront être organisées à partir du 16 novembre 2011, pour être impérativement terminées au 13 janvier 2012, date à laquelle l'Extranet du concours sera fermé. Cette date limite permettra d'informer précocement les candidats admis à la finale nationale et leur permettra ainsi de prendre toutes les dispositions nécessaires à leur participation à la finale dans de bonnes conditions et notamment la réservation de billets de train au tarif Prems' très inférieur au prix où leur billet leur sera remboursé.

Les sélections locales sont basées sur deux épreuves, l'une de caractérisation et l'autre de notation portant respectivement sur 5 et 4 vins. Les candidats dégusteront donc 9 échantillons de vins différents, majoritairement choisis parmi la production française pour leur diversité (origines, couleurs, méthodes de vinification et d'élevage) et leur représentativité. Un de ces échantillons pourra éventuellement provenir d'un pays de l'Union Européenne. Dans chaque établissement, le responsable de la sélection devra constituer un jury dont chaque membre dégustera les vins proposés à l'épreuve de notation

Par ailleurs une épreuve de communication optionnelle pourra être préparée dans le cadre de l'établissement. Toutefois, le jugement de cette épreuve de communication et la prise en compte des points y afférents se feront lors de la finale à Paris. Le jury sera composé de représentants du Ministère (DGER et DICOM) et du CGA.

Les établissements qui sont géographiquement proches (LEGTA et CFPPA par exemple) peuvent organiser des sélections communes : mêmes vins soumis à la dégustation, même jury...Il est recommandé d'y associer également les jeunes professionnels présentés par les Jeunes Agriculteurs. Cependant l'application informatique prévoit une saisie des résultats par établissement, aussi même en cas de regroupement, chaque responsable de la sélection d'un établissement ne pourra saisir que les résultats de son établissement.

3.1.1- Épreuve de caractérisation

Cette épreuve porte sur 5 vins mono-cépages (ou du moins respectant la règle des 85% du cépage dominant), élaborés à partir de cépages nobles. Les vins sont présentés de manière totalement anonyme. Les questions (cf. annexe n° 1) sont pondérées suivant l'origine des candidats :

| | Section production | Section distribution | Section sommellerie | Section européenne |
|---------------------------------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Reconnaissance du cépage | 15 | 10 | 5 | 10 |
| Estimation du millésime | 10 | 5 | 5 | 15 |
| Région climatique de production | 5 | 5 | 10 | 5 |
| Segmentation par le prix | 5 | 15 | 5 | 5 |
| Dénomination ou appellation | 5 | 5 | 15 | 5 |
| Total coefficients | 40 | 40 | 40 | 40 |

Une liste d'appellations et de dénominations sera proposée pour guider les candidats (minimum de 4 choix possibles par vin). La notation est homogène et attribue un point par réponse exacte, soit 200 points pour cette épreuve. La grille d'évaluation de l'épreuve de caractérisation est fournie en annexe 1.

3.1.2- Épreuve de notation

Cette épreuve se rapproche de l'analyse sensorielle, elle demande de noter les caractères organoleptiques de 4 vins sur une échelle structurée de 1 à 5 (cf. annexe n° 2). Comme il s'agit de sélectionner les jeunes et non pas les vins, il convient de conserver l'anonymat des échantillons.

Le critère de notation est la somme des carrés des écarts (SCE) entre les notes attribuées par le candidat et la médiane des notes fournies par les membres du jury pour chaque vin. La note est obtenue en soustrayant à 200 la SCE calculée précédemment: $(200 - SCE)$ arrondi en points entiers. Le calcul de la note est effectué par l'application. La grille d'évaluation de l'épreuve de notation est fournie en annexe 2.

3.1.3- Épreuve de communication « La Viticulture, plus qu'un métier, une passion »

L'épreuve de communication permettra à l'élève admis en finale d'améliorer son classement final. Les enseignants sont invités à accompagner leurs élèves.

L'épreuve a pour objectif de mettre en valeur de la meilleure des manières possibles le message suivant :

« La Viticulture, plus qu'un métier, une passion »

Différents types de support sont autorisés :

- Clip vidéo d'un format de 2 minutes maximum (générique inclus).
- Affiches d'un format minimum de 40cm x 60cm.
- Créations numériques : blog, site, exposition virtuelle, carte postale virtuelle ou autres supports créés en ligne.

Les productions proposées devront être facilement transportables ou rendues disponibles sur internet. L'original de l'œuvre ou l'adresse internet de connexion sera envoyé au commissariat général du CJPV. Aucun frais de participation de réalisation n'est pris en charge par l'administration organisatrice.

L'enseignant chargé du suivi de l'opération devra faire signer à tous les intervenants, filmés ou photographiés, une autorisation de cession de droits à l'image. Tout participant au concours s'engage à :

- accepter que le projet de communication présenté soit utilisé par Comexposium dans le cadre de la promotion du CGA et du CJPV dans des opérations à destination du grand public.
- céder à COMEXPOSIUM (CGA) à titre gratuit tous les droits directs ou indirects dans le cadre de cette communication.

Le jury sélectionnera la meilleure production sur des critères liés à la qualité artistique et informative du projet. Il prendra en compte les critères suivants : l'adéquation à la thématique, la créativité, la pertinence du message et la qualité de la réalisation. Chacun de ses critères sera noté sur 10, la note totale de cette épreuve sur 30. Les points au dessus de la moyenne seront ajoutés au total des notes des épreuves de dégustation afin d'obtenir le résultat et le classement final du CJPV 2012.

3.2 INSCRIPTION À LA FINALE NATIONALE

La finale nationale se tiendra le **mercredi 29 février 2012**, dans le cadre du Salon international de l'agriculture.

3.2.1 Formalités

Dès l'achèvement de la sélection dans l'établissement, le responsable de la sélection saisit sur l'Intranet du concours les résultats de chaque candidat, selon les modalités qui lui auront été précisées par l'organisateur.

Les points de chaque candidat sont calculés par l'application et un classement national est établi, les trois catégories confondues.

3.2.2 Détermination du nombre de finalistes

Les 45 meilleurs candidats du classement national sont qualifiés pour la finale de Paris. Ils recevront immédiatement un courrier de l'organisateur leur précisant les modalités de la finale et leur demandant de confirmer leur participation. En cas de désistement, l'organisateur puisera les suppléants dans la suite de la liste.

3.2.3 Indemnisation des participants français

Seule la participation à la finale nationale est indemnisée par COMEXPOSIUM, dans la limite de 45 finalistes.

• Montant de l'indemnisation :

Frais de déplacement

Le remboursement est effectué sur la base du tarif SNCF (il est possible d'obtenir des réductions de 30 à 50 % sur l'ensemble du réseau Grandes Lignes, hors Ile de France, à condition de réserver à l'avance).

Afin d'éviter la gestion de justificatifs, l'indemnisation des frais de transport se fera forfaitairement sur la base de 80 % du tarif SNCF entre le chef lieu du département de résidence et Paris. Cette indemnisation forfaitaire se fera quelle que soit la réduction obtenue à la SNCF, et aussi lorsque le candidat aura employé un autre moyen que le train.

Frais de séjour : indemnité forfaitaire de **38 Euros**.

• **Formalités**

- Les candidats inscrits au concours recevront une convocation, au moins deux semaines à l'avance.
- Chaque établissement recevra une **copie** des convocations concernant ses élèves sélectionnés pour la finale.
- La convocation permettra l'accès gratuit au Salon International de l'Agriculture.

• **Après le salon**, les finalistes recevront :

- un diplôme et le cas échéant un prix,
- un virement sur leur compte bancaire correspondant au montant des indemnités, ils n'auront pour cela qu'à fournir un RIB de leur compte bancaire au CGA, aucun justificatif ne sera demandé. Aucune relance ne sera faite pour la fourniture du RIB.

4 – FINALE : NATURE DES EPREUVES ET NOTATION

4.1 LES ÉPREUVES

Les sélections en établissement comportent 2 épreuves qui ont été définies précédemment en 3.1.

La finale nationale comporte 4 épreuves :

- Les 2 épreuves de caractérisation et de notation selon les mêmes modalités et les mêmes coefficients que pour les sélections en établissement
- Une épreuve de communication préparée avant la finale mais dont les résultats sont pris en compte lors de la finale
- Une troisième épreuve de dégustation commentée à laquelle ne participent que les 7 premiers candidats français et les 3 premiers européens à l'issue des 2 épreuves de caractérisation et de notation. Durant cette dernière épreuve le candidat déguste et commente dans la foulée un échantillon unique pendant 5 minutes (épreuve chronométrée). Il dialogue ensuite avec le jury pendant 5 autres minutes.

La grille d'évaluation de l'épreuve de dégustation commentée est fournie en annexe 3.

4.2 ROLES DU JURY

Pour chaque vin jugé, le jury établira par consensus le jugement de référence à partir duquel seront notés les écarts. Il établira ensuite une liste de questions qui seront posées à l'issue de la dégustation commentée et fixera le niveau d'exigence des réponses.

Pour l'épreuve de communication, le jury notera les productions présentées sur la base des trois critères sus mentionnés (paragraphe 3.3)

4.3 CALCUL DES NOTES

Le calcul des notes est effectué par le logiciel, chaque candidat admis en finale recevra un diplôme où figureront son classement et les points obtenus.

ANNEXES :

- **Planning de la session 2012**

- **Fiches d'évaluation :**
 - **épreuve de caractérisation**
 - **épreuve de notation**
 - **épreuve de dégustation commentée**

- **Epreuve de communication optionnelle**
 - **Cahier des charges**

PLANNING GENERAL DE LA SESSION 2012

| OPERATION | INTERVENANT | PERIODE DATE LIMITE | DOCUMENTS A TRANSMETTRE |
|---|---|--|---|
| Lancement du concours | Commissariat CGA | 2 novembre 2011 | Notice d'instructions |
| Désignation des responsables des sélections dans chaque établissement | Chef d'établissement ou équipe pédagogique | 30 novembre 2011 | Contacteur l'organisateur qui en retour transmet un mot de passe en login |
| Déroulement des sélections par établissement | équipe pédagogique | Du 2 novembre 2011 au 13 janvier 2012 | Saisie des résultats sur l'Intranet |
| Epreuve de communication | équipe pédagogique | Du 2 novembre au 27 janvier | Transmission des documents ou de l'adresse de connexion (blog, etc.) |
| Finale nationale | Commissariat CGA | 1 ^{er} mars 2012 | Envoi des convocations aux finalistes |
| Notification des résultats Indemnisation des finalistes | Commissariat CGA | Courant avril 2012 | Attestations, diplômes et Chèques |

Annexe 2 : Épreuve de notation

| | | |
|--------------------------|-------------|----------------|
| N° de concurrent : | NOM : | Prénom : |
|--------------------------|-------------|----------------|

| ECHANTILLON n° 6 | Insuffisant | Passable | Moyen | Bon | Excellent |
|--------------------------------------|-------------|----------|----------|----------|-----------|
| Aspect visuel (couleur et limpidité) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Intensité aromatique | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Qualité des arômes, complexité | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Équilibre en bouche | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Persistance Aromatique Intense | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Impression d'ensemble | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

| ECHANTILLON n° 7 | Insuffisant | Passable | Moyen | Bon | Excellent |
|--------------------------------------|-------------|----------|----------|----------|-----------|
| Aspect visuel (couleur et limpidité) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Intensité aromatique | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Qualité des arômes, complexité | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Équilibre en bouche | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Persistance Aromatique Intense | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Impression d'ensemble | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

| ECHANTILLON n° 8 | Insuffisant | Passable | Moyen | Bon | Excellent |
|--------------------------------------|-------------|----------|----------|----------|-----------|
| Aspect visuel (couleur et limpidité) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Intensité aromatique | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Qualité des arômes, complexité | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Équilibre en bouche | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Persistance Aromatique Intense | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Impression d'ensemble | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

| ECHANTILLON n° 9 | Insuffisant | Passable | Moyen | Bon | Excellent |
|--------------------------------------|-------------|----------|----------|----------|-----------|
| Aspect visuel (couleur et limpidité) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Intensité aromatique | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Qualité des arômes, complexité | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Équilibre en bouche | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Persistance Aromatique Intense | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Impression d'ensemble | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Annexe 3 : **Épreuve de dégustation commentée**

N° de concurrent : NOM : Prénom :

GRILLE D'ÉVALUATION DU CANDIDAT.

| Échelle de valeur | Terroir Appellation Cépages | | | | Vinification Élevage | | | | Description organoleptique Qualités / Défauts | | | | | | Potentiel de garde Service Accompagnement Fourchette de prix | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|----|----|----|-------------------------|----|----|----|--|----|----|----|----|----|---|----|----|----|--|---|-----------|-----------|-----------|
| | 00 | 10 | 20 | 30 | 00 | 10 | 20 | 30 | 10 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 | 10 | 20 | 30 | 40 | | | | | |
| ✓ Complétude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Prestance Clarté Compréhension des questions Pertinence des réponses | | | |
| ✓ Exactitude | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ✓ Étendue des connaissances | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Impression Générale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 20 | 30 | 40 |
| TOTAL sur 200 : | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Concours des Jeunes Professionnels du Vin 2012

Épreuve facultative de communication :

« La Viticulture, plus qu'un métier, une passion »

Concours du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la ruralité et de l'Aménagement du territoire dont la finale se déroule le Salon International de l'Agriculture, le Concours des Jeunes Professionnels du Vin (CJPV) met en évidence les aptitudes à la dégustation des vins des futurs jeunes professionnels de la filière viticole.

Épreuve facultative, l'épreuve de communication permettra à l'élève admis en finale d'améliorer son classement final.

1/ Objectifs :

« **La Viticulture, plus qu'un métier, une passion** » a pour objectif :

- de promouvoir une image positive de l'enseignement aux métiers de la viticulture.
- de sensibiliser les jeunes à l'importance de la communication
- de développer les partenariats avec la profession,
- de promouvoir le CJPV auprès de l'enseignement viti-vinicole et de la profession

Les enseignants sont invités à accompagner leurs élèves une action de communication et de faire connaître leur enseignement auprès des professionnels.

2/ Supports autorisés

Pour mettre en valeur ce message, différents types de support sont autorisés :

- Clip vidéo d'un format de 2 minutes maximum (générique inclus).
- Affiches d'un format minimum de 40cm x 60cm.
- Créations numériques : blog, site, exposition virtuelle, carte postale virtuelle ou autres supports créés en ligne.

Les productions proposées devront être facilement transportables. L'original de l'œuvre sera envoyé au commissariat général du CJPV.

Aucun frais de participation de réalisation n'est pris en charge par l'administration organisatrice.

L'enseignant chargé du suivi de l'opération devra faire signer à tous les intervenants, filmés ou photographiés, une autorisation de cession de droits à l'image.

Les productions proposées dans le cadre du concours deviendront la propriété de COMEXOSIUM et pourront être utilisés dans le cadre du CGA. La participation au concours implique l'acceptation du présent cahier des charges.

3/ Organisation et Jugement de l'épreuve :

L'organisation et le suivi du concours, dont cette épreuve facultative fait partie, sont placés sous le pilotage du commissariat du CJPV composé de représentants de :

- la direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER),
- la délégation à l'information et à la communication du MAAP (DICOM),
- de la société organisatrice du CJPV (Comexposium).

Le jugement de cette épreuve se fera par un collège de juré composé de représentants :

- service de communication de la direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER),
- service de communication de la délégation à l'information et à la communication du MAAP (DICOM),
- de Comexposium (CGA).

Le jury sélectionnera la meilleure production artistique sur des critères liés à la qualité artistique et informative du projet. Il prendra en compte les critères suivants : l'adéquation à la thématique, de la créativité, et la qualité de la réalisation. Chacun de ses critères sera noté sur 10, la note totale de cette épreuve sur 30

Les points au dessus de la moyenne seront ajoutés au total des notes des épreuves de dégustation afin d'obtenir le résultat et le classement final du CJPV 2012.

Tout participant au concours s'engage à :

- accepter que le projet de communication présenté soit utilisé par Comexposium dans le cadre de la promotion du CGA et du CJPV dans des opérations à destination du grand public.
- céder à COMEXPOSIUM (CGA) à titre gratuit tous les droits directs ou indirects dans le cadre de cette communication.

4/ Date limite de réponse :

Les élèves intéressés devront informer de leur inscription à cette épreuve avant le 13 janvier 2012, L'établissement devra cocher la case mentionnant leur participation en cochant l'information dans le logiciel prévu à l'organisation du concours : www.concours-agricole.com/cjpv

Le projet de communication sera envoyé au commissariat du CGA avant le 27 janvier 2012 inclus,

- Par courrier : la cachet de la poste faisant foi, à l'adresse suivante :
Comexposium
CJPV – Aurélie Grenier
70 avenue du général de Gaulle
92058 Paris La Défense cedex
- Par mail à : cgavins@comexposium.com