

## **Nouveauté 2011-2012**

# **Le Prix Goût et Santé s'ouvre aux apprentis**

MAAF Assurances ouvre le Prix National Goût et Santé aux CFA et aux écoles professionnelles pour l'année 2012.

Organisé avec le concours de l'**Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat**, le Prix Goût et Santé des Apprentis est lancé début octobre.

Jusqu'au 29 février, les apprentis qui souhaitent participer au concours, pourront travailler sous la direction de leur formateur sur le thème de « la Tartine Santé » et imaginer un produit offrant des bénéfices santé pour le consommateur, tout en préservant les qualités gustatives des produits travaillés.

L'annonce des lauréats sera divulguée en mai 2012 à Paris.

Depuis sa création en 2003, le Prix National Goût et Santé valorise les artisans des métiers de bouche qui s'engagent dans une démarche prenant en compte l'intérêt nutritionnel de leurs produits. Il met en avant des préparations innovantes qui par leur contenu nutritionnel et leurs qualités gustatives, contribuent à l'équilibre alimentaire, et au maintien du bien-être.

*« L'objectif de ce concours est de valoriser les apprentis des filières des métiers de bouche, et de les sensibiliser à la nécessité de proposer des préparations offrant des bénéfices santé pour le consommateur »,* commente Etienne Couturier, Directeur général de MAAF Assurances.

*« Les consommateurs recherchent de plus en plus des produits à la fois bons pour le goût et la santé. Ce concours, en sensibilisant les futurs artisans des métiers de l'alimentation, sera pour tous ces jeunes une prise de conscience de ce qu'on attend des artisans »* souhaite Alain Griset, président de l'APCMA.

Ce concours est ouvert aux CFA et aux écoles professionnelles, qui pourront présenter une ou plusieurs créations culinaires conçues et réalisées par des équipes d'apprentis de l'établissement.

### **Modalités du concours**

- Chaque équipe est composée de 3 apprentis et d'un enseignant d'une ou de plusieurs sections du CFA ou de l'école professionnelle, parmi les domaines de formation dispensés dans l'établissement.
- **Thème du concours 2011 – 2012 : « La tartine Santé »**
- **Clôture des inscriptions : le 29 février 2012**

Chaque candidature sera examinée, courant mars 2012, par un jury d'experts qui en sélectionnera un maximum de 7 dossiers.

- Finale en mai 2012 : les équipes finalistes présenteront leur création (aliments et ingrédients utilisés), exposeront la démarche qu'elles ont suivie pour élaborer leur produit et, enfin, feront déguster leur composition au jury.

A l'issue de cette manifestation, le jury désignera trois équipes lauréates.

### **MAAF en quelques lignes**



Groupe d'assurances français de tout premier plan, MAAF Assurances propose à ses sociétaires et clients des solutions globales en assurances (auto, habitation, santé, assurance vie, risques professionnels...) et des services à forte valeur ajoutée (assistance, crédits...) au prix les plus justes.

MAAF en quelques chiffres, c'est :

- 4,1 millions de sociétaires et clients
- 4 millions de véhicules assurés                      2,7 millions de contrats habitation
- la 1<sup>ère</sup> mutuelle d'assurance des professionnels    660 000 contrats professionnels, soit 1 client sur 5
- le 5<sup>ème</sup> assureur automobile

### **L'APCMA en quelques lignes**



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

*Assemblée Permanente*

L'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA) est l'établissement public national fédérateur des chambres de métiers et de l'artisanat, composé des présidents des chambres de métiers représentant les régions, les départements et les sections (CMAR, CRMA et CMA). La première mission de l'APCMA est d'agir pour que la place de l'artisanat soit reconnue à part entière dans l'économie, au niveau national et européen et que les intérêts des entreprises artisanales soient pris en compte dans les programmes de développement, les lois et réglementations et bénéficient d'évolutions favorables à leur développement.

#### Contacts presse

MAAF : Marie-Pierre Michel – tel 01 53 10 63 57

APCMA - Elisabeth de Dieuleveult – tel : 01.44.43.10.96 – dieuleveult@apcma.fr