CREATION D'UN PLAT DURABLE À DESTINATION DE LA CLASSE BUSINESS PREMIER – BRIEF DE CANDIDATURE

INTRODUCTION

Les changements climatiques et les émissions de gaz à effet de serre (GES) font partie des plus grands défis auquel le monde est confronté aujourd'hui. On estime que les émissions provenant de l'alimentation contribuent entre 25 et 28 % des émissions totales de GES et la production animale serait responsable à 18 % des émissions de GES, constituant ainsi un problème environnemental de taille.

Chez Eurostar, nous nous engageons à servir des produits issus de l'agriculture durable et travaillons en étroite collaboration avec le Directeur Culinaire de notre classe Business Premier, Raymond Blanc OBE, et nos fournisseurs pour réduire les impacts environnementaux des repas servis à bord. Il est essentiel que les jeunes générations soient également concernées par le développement durable.

Nous sommes heureux de lancer un nouveau partenariat avec trois grands organismes de protection de l'environnement et en faveur du développement durable : la Fondation GoodPlanet, GoodPlanet Belgique et Young Peoples Trust for the Environment (YPTE), et Raymond Blanc OBE afin d'offrir aux jeunes de France, de Belgique et du Royaume-Uni une opportunité unique. Notre compétition offre aux jeunes générations la possibilité de créer un plat à partir de produits issus de sources responsables et à destination des voyageurs de la classe Business Premier d'Eurostar, notre plus prestigieuse classe de service.

La compétition est ouverte à tous les étudiants âgés de 15 à 19 ans et résidant au Royaume-Uni, en France et en Belgique. Les participants peuvent soumettre leur candidature de manière individuelle, via leurs établissements respectifs ou par groupes de jeunes.

LE PRIX

Les candidats de chaque pays sélectionnés seront invités à une cérémonie de remise de prix exclusive, qui leur permettra de rencontrer le jury composés de juges experts et d'autres jeunes de France, de Belgique et du Royaume-Uni qui soutiennent également l'alimentation durable. Le point d'orgue de la cérémonie sera la remise de prix du plat remportant la compétition.

Le plat récompensé sera servi à bord de l'Eurostar en classe Business Premier durant trois mois à partir de cet automne. Le nom du jeune gagnant ainsi qu'une description de son plat figureront sur le menu afin que les passagers de la classe Business Premier comprennent comment et pourquoi a été créé ce plat lorsqu'il leur sera servi.

Le lauréat, les participants et leurs plats seront également présentés dans notre magazine de bord Metropolitan afin de mettre en avant la créativité et la passion des candidats présélectionnés et promouvoir l'importance de l'agriculture durable auprès de nos passagers.

COMMENT S'INSCRIRE :

- Adresser votre candidature via le «Formulaire de candidature pour la création d'un plat durable servi en classe Business Premier». Les inscriptions qui n'auront pas été faites via ce formulaire ne seront pas prises en compte.
- Le cahier des charges ci-dessous doit être respecté pour s'assurer que la candidature est conforme aux exigences de la compétition.
- Les candidatures doivent être envoyées à l'adresse email suivante : **community&environment@eurostar.com** avant le **vendredi 30 juin 2017**.
- Merci d'envoyer vos questions et demandes à l'adresse email suivante : **community&environment@eurostar.com** et nous essaierons de répondre le plus rapidement possible.

LE CAHIER DES CHARGES

Cette compétition consiste à créer un plat principal chaud qui sera servi à bord de la classe Business Premier d' Eurostar. Ce plat peut avoir comme base une viande, un poisson, ou être végétarien, et pourra être servi au déjeuner ou au dîner.

Le plat créé devra être conçu à partir d'ingrédients locaux et durables et approuvé par et Président de l'Association des restaurants durables (SRA), Raymond Blanc OBE, fervent défenseur des jeunes et de la cuisine équilibrée et durable. Le Chef collabore avec Eurostar depuis cinq ans pour concevoir des plats inventifs à destination des passagers, influents et souvent en déplacement, de notre classe Business Premier.

En collaborant avec Raymond Blanc OBE, Eurostar a établi un nouveau niveau de service de haute qualité et a incité l'entreprise à adopter les meilleures normes éthiques possibles. Cela a permis à Eurostar d'être la première compagnie de transport distinguée de deux étoiles par l'Association des restaurants durables (SRA), avec le programme Food Made Good.

Les plats seront évalués selon les critères suivants :

1. **Présentation**
2. **Saveur**
3. **Utilisation d'ingrédients durables, locaux et de saison**
4. **Bienfaits pour la santé**

1. PRÉSENTATION DU PLAT

La conception et la présentation sont essentielles. Le plat doit en effet être visuellement attrayant pour nos passagers les plus exigeants de la classe Business Premier.

- Le plat doit être un plat classique, agrémenté d'une touche moderne, la simplicité restant un critère essentiel.
- Les plats doivent peser 200g.
- Le plat doit pouvoir être cuit et préparé à l'avance et réchauffé dans le train. Le réchauffage sera de 200°C pendant 15 minutes, ou 180°C pendant 20 minutes.
- Les plats doivent avoir une durée de vie de deux jours.
- Le plat doit être conçu pour être servi dans la vaisselle d'Eurostar (voir les photos et mesures à la section 5) et être visuellement attractif, sans être trop minimaliste.
- Le plat sera recouvert de papier d'aluminium après la préparation, et par conséquent, devra faire environ 35 mm de hauteur (pour éviter les dégâts liés au transport et au réchauffage).

2. SAVEUR

Nous créons des plats pour qu'ils laissent une saveur mémorable à nos passagers :

- Les plats doivent être savoureux et caractérisés par une saveur bien spécifique.
- Les plats doivent être classiques, agrémentés d'une touche moderne, et la saveur doit être teintée d'accents culinaires rappelant les destinations d'Eurostar.
- La saveur doit être mémorable et les ingrédients de base doivent être accessibles aux goûts du grand public (voir les instructions concernant les ingrédients à utiliser).
- L'utilisation d'herbes fraîches et d'épices est recommandée pour ajouter du goût, mais ne doit pas dominer.
- Si la saveur est essentielle, les textures sont également parties intégrantes de l'expérience de dégustation.

3. APPROVISIONNEMENT ET INGRÉDIENTS

APPROVISIONNEMENT :

- Il est primordial que les aliments utllisés ne proviennent pas de l'élevage intensif.
- Les ingrédients principaux doivent être issus de sources locales. Cela signifie qu'ils doivent être accessibles dans un rayon de 80 kilomètres autour de votre localisation ou de 160 kilomètres autour de Paris, Bruxelles ou Londres.
- Le reste des ingrédients doit être de (par ordre de préférence) :

– provenance régionale

– provenance nationale

– provenance de pays voisins, transportés par la route ou la mer.

DE SAISON :

- Tous les ingrédients utilisés doivent être de saison. Veuillez noter qu'ils seront utilisés à bord entre les mois de novembre et de mars. Merci donc d'en tenir compte dans la présentation.

DÉVELOPPEMENT DURABLE :

- Les ingrédients doivent provenir de sources durables – ces sites internet vous fourniront des conseils à ce sujet : **sustainweb.org/sustainablefood**.
- Les ingrédients utilisés ne doivent contenir aucun OGM et être issus de l'agriculture biologique autant que possible (veuillez noter que les plats biologiques seront jugés plus favorablement).
- Les ingrédients qui ne peuvent pas être approvisionnés en Europe doivent avoir la certification Fairtrade ou Rainforest Alliance.

INGRÉDIENTS :

- Ce plat principal à base de viande ou de poisson doit être composé de 80g de protéines, 60g de glucides, 40g de légumes, 20g de sauce.
- Si ce plat principal est végétarien, il doit contenir une source de protéines et aucun produit animal dérivé, comme la présure ou la gélatine. Les plats végétariens doivent mettre en avant un légume en particulier qui fera office d'élément principal du plat.
- Les ingrédients doivent être soigneusement choisis et attractifs pour un large public. Par conséquent, les ingrédients suivants sont exclus : foie gras, caviar, truffes, crustacés (y compris le homard, le crabe, les huîtres, les crevettes, les pétoncles, etc.).

POISSON :

- Lors de la création d'un plat à base de poisson, celui-ci doit être l'élément principal du plat mais ne doit pas nécessairement être la seule source de protéines.
- Seuls les poissons locaux ou les poissons certifiés MSC sont validés.
- Il est interdit d'utiliser : une espèce menacée répertoriée par la Marine Conservation Society **(http://www.mcsuk.org)** ; un poisson annoté d'un 4 ou 5 d'après le 'Fish to Avoid' de la Marine Conservation 4 Society, selon le classement de Fishonline **(www.fishonline.org)** ou étiqueté en rouge.

VIANDE :

- Lors de la création d'un plat à base de viande, celle-ci doit être l'élément principal du plat mais ne doit pas nécessairement être la seule source de protéines.
- La viande doit provenir d'animaux élevés naturellement et en plein-air et issus d'un élevage biologique de préférence.
- La viande ne doit contenir ni os ni peau.

OEUFS :

- Les oeufs doivent provenir de l'agriculture biologique dans la mesure du possible.
- Les oeufs doivent être issus de l'agriculture durable et provenir de poules élevées dans des conditions descentes.

FRUITS ET LÉGUMES :

- Frais plutôt que congelés.
- Les ingrédients qui ne proviennent pas d'Europe doivent posséder la certification Fairtrade ou Rainforest Alliance.
- Une gamme variée de fruits et légumes doit être utilisée et s'ils sont inclus dans un plat végétarien, il est nécessaire de mettre en avant un légume en particulier.

4. BIENFAITS POUR LA SANTÉ

Nous concevons nos plats avec des produits sains en nous assurant qu'ils soient conformes aux attentes de nos passagers :

- Les ingrédients comme le sel, le sucre, le beurre et la crème doivent être minimisés.
- Une attention particulière doit être apportée à la façon de cuisiner afin de promouvoir une vie saine.
- Proscrire les grosses quantités de gras sur la viande.
- Les plats doivent être nutritifs, équilibrés et adaptés à la saison et à l'heure de la journée à laquelle il sont servis.

5. VAISSELLE UTILISÉE

Votre plat doit être conçu et adapté pour être servi dans la vaisselle Eurostar – voir les photos ci-dessous :

Dimensions externes : 17 x 9,5 x 2,8 cm. Dimensions internes : 15,8 x 8,5 x 2,0 cm.

6. RESSOURCES ADDITIONNELLES

Vous trouverez ci-dessous une liste de sites, non-exhaustive, consultables dans le cadre de votre candidature :

Sustainable Restaurant Association : **http://www.thesra.org/**

Marine Conservation Society : **http://www.mcsuk.org**

FishOnline : **www.fishonline.org**

Ethic Ocean : **https://www.ethic-ocean.org**

Sustain : **www.sustainweb.org/sustainablefood**

GoodPlanet : **https://www.goodplanet.org/**

Young Peoples Trust for the Environment (YPTE) : https://ypte.org.uk/ / notamment les informations sur l'agriculture durable: **https://ypte.org.uk/lesson-plans/sustainable-food-key-stage-3-and-4**

http://ypte.org.uk/lesson-plans/food-farming-and-the-environment

http://ypte.org.uk/lesson-plans/food-food-miles

http://ypte.org.uk/lesson-plans/food-food-waste

http://ypte.org.uk/lesson-plans/food-packaging-and-recycling

eurostar.com