

DISPOSITIONS PARTICULIERES AU CONCOURS DES JEUNES PROFESSIONNELS DU VIN (CJPV)

Article 582 Objectifs

Il est organisé un concours de jeunes dégustateurs de vins, avec pour objectifs de :

- Contribuer à la sensibilisation des jeunes de l'enseignement agricole, hôtelier et commercial, ainsi que les jeunes producteurs de vin, 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 d'enseignement.

Article 583 Organisation

La totalité du concours (inscriptions, présélections et finale) est gérée sur le site https://vins.concours-general-agricole.fr/cjpv/cjpv_identification.aspx. Les notes et les classements sont calculés par l'application.

Le concours comprend deux phases :

- Une phase de présélection organisée dans les établissements ;
- Une finale nationale qui se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture le **mercredi 26 février 2025**.

Les DRAAF/SRFD assurent la plus large promotion du concours auprès des établissements d'enseignement agricole, hôtelier et commercial dispensant des formations aux métiers du vin, susceptibles de sélectionner des candidats pour la finale à Paris.

Dans chaque établissement participant, un enseignant doit être désigné comme responsable de la sélection des élèves de l'établissement et de l'organisation des présélections locales. Il bénéficie à ce titre d'un mot de passe lui permettant d'accéder à l'extranet du concours.

L'inscription de chaque établissement au concours s'effectue en ligne du **23 octobre 2024 au 13 janvier 2025**.

Article 584 Conditions d'admission

Le concours est ouvert aux jeunes français ou étrangers, âgés de **18 à 25** ans à la date de la finale, élèves et apprentis de l'enseignement agricole, hôtelier ou commercial (public ou privé).

Les concurrents sont répartis en quatre sections :

- 1^{ère} section : « Jeunes professionnels de la production, élèves et étudiants de l'enseignement agricole et œnologique » ;
- 2^{ème} section : « Jeunes professionnels des métiers de bouche, élèves et étudiants de l'enseignement hôtelier » ;
- 3^{ème} section : « Jeunes professionnels de la distribution, élèves et étudiants de l'enseignement commercial » ;
- 4^{ème} section : « Jeunes européens ». Les candidats européens participent aux mêmes épreuves mais bénéficient de coefficients de pondération différents prenant en compte leur cursus scolaire spécifique.

Un candidat qui s'est déjà présenté ne peut se représenter à nouveau au Concours

Présélection

Article 585 Définition des jurys et des épreuves

Dans chaque établissement, le responsable de la présélection devra constituer un jury.

Les sélections locales sont basées sur deux épreuves, l'une de caractérisation et l'autre de notation qui devront être achevées avant le **13 janvier 2025**.

Chaque candidat peut également participer à l'épreuve de communication optionnelle qui sera jugée par un jury national et qui permettra aux finalistes d'améliorer leur classement. Les projets des candidats doivent être remis avant le **3 février 2025**.

Pour plus de détails sur les modalités pratiques de réalisation et sur les grilles de jugement, les enseignants et les candidats se reporteront aux articles ci-après ainsi qu'aux instructions particulières et aux grilles de jugements disponibles sur leur espace Etablissement.

Les établissements qui sont géographiquement proches (LEGTA et CFPPA par exemple) peuvent organiser des sélections communes : mêmes vins soumis à la dégustation, même jury.

Article 586 Epreuve de caractérisation

Cette épreuve porte sur 5 vins mono-cépages (ou du moins respectant la règle des 85% du cépage dominant). Les vins sont présentés de manière totalement anonyme. Lors de la dégustation, chaque candidat doit reconnaître le cépage, le millésime, l'appellation, la région climatique de production et estimer le prix de vente public de ces 5 vins.

Article 587 Epreuve de notation

Il est demandé aux candidats de noter les caractères organoleptiques de 4 vins sur une échelle de 1 à 5. Chaque vin est dégusté de façon anonyme. 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.

Article 588 Epreuve de communication en option

Les candidats peuvent réaliser optionnellement un support de communication sur la thématique suivante

Le thème sera précisé ultérieurement à tous les lauréats

Les supports autorisés sont (au choix) :

- Un clip vidéo d'un format de 2 minutes maximum (générique inclus), (Format MP4 ou lien de la vidéo hébergé sur Youtube ou autre)
- Une affiche d'un format minimum de 40cm x 60cm (format PDF-HD, JPG ou PNG avec 300 DPI, colorimétrie CMJN).

Le jury national peut être composé de représentants des services communication de l'opérateur, du MASA et, le cas échéant, d'une personnalité qualifiée dans la communication sur le vin. Le jury notera toutes les productions artistiques selon les 3 critères suivants :

- Adéquation à la thématique ;
- Originalité du traitement du thème ;
- Efficacité de la réalisation.

Chacun de ses critères sera noté sur 20, la note totale de cette épreuve sur 60. Les points obtenus seront ajoutés au total des notes des épreuves de la finale afin d'obtenir le résultat et le classement final.

Article 589 Désignation des finalistes

Dès l'achèvement de la présélection le responsable de l'établissement saisira, sur l'extranet du concours, les résultats de chaque candidat. Les points de chaque candidat seront calculés par l'application et un classement sera établi pour les trois catégories confondues. Les meilleurs candidats de chaque établissement seront qualifiés pour la finale de Paris. Le nombre de candidats retenus pourra varier de 1 à 4 en fonction du nombre total d'établissements participants. En cas de désistement, le commissaire général désignera les suppléants dans la suite de la liste de chaque établissement.

Finale

Article 590 Déroulement de la finale

La finale nationale se tiendra le **mercredi 26 février 2025**, dans le cadre du SIA. Elle comprendra 4 épreuves :

- a) Les 2 épreuves de caractérisation et de notation sont notées sur 200 points, selon les mêmes modalités et les mêmes coefficients que pour les sélections en établissement ;
- b) L'épreuve de communication, préparée avant la finale mais dont les résultats sont pris en compte lors de la finale ;
- c) Une quatrième épreuve de dégustation commentée, à laquelle ne participent que les 3 premiers candidats français et les 3 premiers européens à l'issue des 3 premières épreuves. Le français et l'anglais sont les deux seules langues autorisées pour cette épreuve.

Article 591 Modalités de jugement

Le jury est désigné par le Commissaire général. Il est composé d'au moins quatre jurés représentant des organisations vitivinicoles nationales et internationales, des organisations professionnelles des métiers du vin, ainsi que des personnalités qualifiées en matière de formation professionnelle et communication.

Pour chaque vin jugé (deux premières épreuves), 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.

Article 592 Récompenses

Les 3 lauréats français et les 3 lauréats étrangers recevront :

- Un diplôme avec leur classement ;
- Une dotation financière :
Pour les 3 lauréats Français, celle-ci sera versée par chèque bancaire par le Crédit Agricole, partenaire des Concours Jeunes du Concours Général Agricole
Pour les 3 lauréats étrangers, la dotation sera versée par virement bancaire par le CENECA

Des prix en nature pourront également être accordés aux lauréats du concours par les partenaires et sponsors.

Article 593 Valorisation des distinctions par les établissements

Les établissements sont autorisés à faire valoir, dans leur communication, et dans les conditions fixées par le présent règlement (cf. Cinquième Partie), la distinction obtenue par leur(s) lauréat(s).

Cette promotion s'attachera à faire ressortir le rôle pédagogique du Concours des Jeunes Professionnels du Vin et, plus généralement, la contribution apportée à la formation des futurs professionnels par les Concours Jeunes du Concours Général Agricole.

Article 594 Indemnisation

Les finalistes français seront indemnisés par l'opérateur par virement bancaire dans un délai de deux mois après le salon sur les bases suivantes :

- Frais de séjour : Indemnité forfaitaire de 38 euros ;
- Frais de transport : Quel que soit le moyen de transport emprunté et quelle que soit la réduction obtenue à la SNCF, l'indemnisation se fera forfaitairement sur la base de 80% du tarif de base SNCF (hors tarif TGV) entre le chef-lieu du département de l'établissement et Paris.

Les finalistes étrangers recevront du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire une indemnité forfaitaire de transport de 130 € et de repas de 70 €.

Ce forfait de participation offert par le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n'est pas cumulable avec le financement qui serait obtenu dans le cadre l'action Erasmus AC121-VET pour la partition à des compétitions de métier (Projets de mobilité accrédités pour les apprenants et le personnel de l'enseignement et la formation professionnels / KA121-VET - Participation in VET skills competitions)

Toute réclamation concernant le paiement de l'indemnité doit être adressée à l'opérateur ou par mail à vins@concours-general-agricole.fr avant le **vendredi 30 juin 2025**. Les réclamations arrivant au-delà de cette date ne seront pas traitées.