



## **Journée Mondiale de l'Alimentation 2023**

### **Thème**

« L'eau c'est la vie, l'eau nous nourrit. Ne laisser personne de côté. »

## **Concours d'art culinaire « Cordon Bleu Universel »**

### APPEL A CANDIDATURE

#### **1. Contexte et justification**

Plus de 150 pays célèbrent la Journée Mondiale de l'Alimentation sur la planète le 16 octobre chaque année. Elle constitue une occasion pour les gouvernements, les entreprises, les médias, les organisations de la société civile, les autorités de tous ordres de prendre part à des séries d'activités. Les thématiques qui alimentent ces événements sont aussi variables que les approches de communication empruntées pour les aborder : plaider pour une meilleure gestion des aliments, pour un meilleur financement du secteur agro pastoral, sensibiliser en faveur d'une diète équilibrée ou d'une réduction du gaspillage, plaider pour une politique de recherche scientifique à visage humain, etc. Cette année 2023, le thème de la JMA porte sur l'importance de l'eau pour la vie humaine et surtout l'alimentation et l'inclusion : « L'eau c'est la vie, l'eau nous nourrit. Ne laisser personne de côté. »

Bien que des progrès aient été accomplis ces dernières années pour améliorer l'accès à l'eau potable, de nombreux défis entravent encore la couverture universelle de cette denrée vitale.

L'accès limité à l'eau potable a des conséquences d'ordre social, économique, sanitaire, etc. Le non accès à une eau potable limite une utilisation optimale des aliments par l'organisme humain et de surcroît compromet son état de santé. Les changements climatiques, les graves sécheresses, la croissance démographique, l'augmentation de la demande et la mauvaise gestion de l'eau au cours des dernières décennies ont accentué la pression sur les rares ressources en eau douce dans le monde et ont entraîné de graves pénuries d'eau dans de

nombreuses régions. Il est urgent de mettre en œuvre des stratégies d'atténuation des risques de contamination de l'eau distribuée aux communautés<sup>1</sup>.

A l'horizon 2030, l'Objectif du Développement Durable 6 (ODD) mobilise pour "l'eau propre et l'assainissement" tandis que l'ODD 2 demande de lutter contre la faim. C'est dans cette logique que s'inscrivent VHaN et SNB en célébrant cette année la JMA 2023 à travers trois activités.

D'abord, une table ronde en visio-conférence permettra à un panel d'experts de débattre des diverses articulations du thème mondial. Ensuite, un concours d'art culinaire mettra en compétition divers types de prestataires. Le sujet portera sur des ressources alimentaires à forte valeur nutritive peu consommées au Bénin. Enfin, une compétition de rédaction scientifique va mobiliser toutes les écoles d'enseignement supérieur sur le thème mondial de la JMA 2023.

## **2. Objectif Général**

Contribuer au partage des connaissances scientifiques et empiriques en rapport avec la dialectique eau-alimentation.

## **3. Objectifs spécifiques**

Valoriser les ressources alimentaires à forte valeur nutritive à la portée du public

## **4. Résultats attendus**

Plusieurs corps de métiers/personnes valorisent le patrimoine culinaire national

## **5. Critères de participation**

Le concours est ouvert à toutes les entités/personnes volontaires d'y participer. Il s'agit des écoles d'hôtellerie, des restaurants, des cantines, des cafétérias et des individus passionnés par la cuisine. Il est nécessaire que les compétiteurs partagent avec le comité d'organisation une copie de la pièce d'identité en cours de validité, une adresse physique, des coordonnées et la dénomination de la structure d'appartenance s'il y a lieu.

---

<sup>1</sup> Tow, E. W., Hartman, A. L., Jaworowski, A., Zucker, I., Kum, S., AzadiAghdam, M., ... & Warsinger, D. M. (2021). Modeling the energy consumption of potable water reuse schemes. *Water research X*, 13, 100126. <https://doi.org/10.1016/j.wroa.2021.100126>

## **6. Déroulement**

Deux phases marqueront le concours d'art culinaire :

Phase 1 : Les candidats feront parvenir au jury via WhatsApp ou Email une vidéo où ils dévoileront leur identité et décriront une recette de leur choix. Une fois reçus, les candidatures seront regroupées par catégorie et la vidéo de chacun sera notée par un jury. Le meilleur candidat de chaque catégorie est qualifié pour la phase suivante.

Phase 2 : Les candidats feront parvenir au jury via WhatsApp ou Email une vidéo où ils dévoileront leur identité et décriront une recette de leur choix. Après la première phase, tous les candidats qualifiés pour la deuxième phase vont recevoir une notification confirmant ou infirmant leur participation à la compétition finale. Les présélectionnés finalistes seront appelés à proposer individuellement une recette culinaire traditionnelle à forte valeur nutritive peu consommée dont l'évaluation comptera pour la partie théorique de la note finale. Lors de la compétition finale, des ressources pour l'achat des intrants seront mises à la disposition des candidats la veille. Le jour de la finale, les candidats disposeront d'un temps raisonnable pour confectionner le menu qu'ils ont proposé sous le regard d'un jury d'experts en la matière. A la présentation de leur chef d'œuvre, des notes comptant pour la pratique seront attribuées. Après sommation des notes de la théorie et de la pratique, les candidats seront classés par ordre de mérite. Les trois meilleurs recevront un prix.

## **7. Lieu de la phase finale**

La phase finale se déroulera en présentiel le vendredi 20 octobre 2023 dès 07h00 à la maison de la société civile à Cotonou, Sikekondji, deuxième rue à droite en venant du carrefour Kossi et allant vers l'Etoile rouge.

## **8. Dépôt des dossiers de candidature**

Pour la présélection, les dossiers seront transmis sous format électronique aux adresses [contact@vhanong.org](mailto:contact@vhanong.org); [snbbenin@gmail.com](mailto:snbbenin@gmail.com) en copiant [fchadare@gmail.com](mailto:fchadare@gmail.com); [saveursdubenin@yahoo.fr](mailto:saveursdubenin@yahoo.fr); [adkconsultingtp12@gmail.com](mailto:adkconsultingtp12@gmail.com); [azokpotap@yahoo.fr](mailto:azokpotap@yahoo.fr), [guyarmandonambe@gmail.com](mailto:guyarmandonambe@gmail.com) et [evaristemitchikpe@yahoo.fr](mailto:evaristemitchikpe@yahoo.fr) au plus tard le 15 septembre 2023 à 00 heures précises.

## **9. Autres informations**

Pour toutes informations complémentaires, veuillez nous contacter à l'adresse électronique suivante : [contact@vhanong.org](mailto:contact@vhanong.org) ou [sbbsenin@gmail.com](mailto:sbbsenin@gmail.com) ou aux téléphones +229/97819980/97145214.