



Omnium

RÈGLEMENTS

La compétition étudiante nationale en saine alimentation

1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Veillez lire le présent règlement de la compétition étudiante nationale en saine alimentation, présentée par DUX manger mieux, dans son intégralité avant de participer à la compétition. Ne participez pas à la compétition à moins d'en accepter le règlement. La participation à la compétition suppose l'acceptation inconditionnelle du règlement, lequel est définitif pour tous les aspects de la compétition. En participant, vous acceptez de respecter les décisions des juges du concours, lesquelles sont définitives et exécutoires dans tous les cas.

2. OBJECTIFS

2.1 La compétition a pour objectifs de faire la promotion des programmes de nutrition et des métiers de la bouche du niveau collégial et universitaire au Canada, et d'encourager l'excellence des futurs professionnels de ces industries.

2.2 La compétition vise également à mettre en lumière les objectifs du Mouvement DUX, soit d'améliorer les habitudes alimentaires des Canadiens en leur proposant des solutions ludiques, saines, de bon goût et pratiques, dans une approche globale incluant les cinq dimensions de la saine alimentation soit biologique, socioculturelle, économique, de sécurité alimentaire et de développement durable.

3 STRUCTURE

3.1 Le comité organisateur est composé des responsables du Mouvement DUX.

3.2 Afin de garantir l'impartialité du jury et des solutions proposées par les étudiants, les commanditaires principaux de la compétition ne sont pas impliqués dans l'élaboration du cas et ne siègent pas sur le jury.

4 ÉTUDIANTS ADMISSIBLES

4.1 Pour être admissible, l'étudiant doit être inscrit, en date du 1^{er} octobre 2021, dans un programme de nutrition ou de diététiste, ou dans un programme enseignant les métiers de la bouche, dans un CÉGEP québécois ou une université Canadienne.

4.2 L'étudiant peut s'inscrire seul, ou en équipe de deux. (Le montant de la bourse de 500 \$ sera partagé à part égale entre les étudiants d'une même équipe.)

4.3 Les employés (ainsi que les personnes habitant sous le même toit que les employés) de l'organisateur du concours, des organisations des membres du jury, et des commanditaires, ne sont pas admissibles.

5. PROCESSUS D'INSCRIPTION

5.1 Les inscriptions pour la compétition commencent le 11 octobre 2021.

Les étudiants doivent s'inscrire sur le site web : www.mouvementdux.com/omnium2021
L'inscription peut être faite à tout moment, entre le 11 octobre et le 26 novembre 2021.

5.2 Les étudiants doivent s'inscrire dans la catégorie correspondant à leur champ d'étude :

- Niveau collégial, programme de technique de diététique
- Niveau universitaire, programme de nutrition ou de diététiste
- Niveau collégial ou universitaire, métiers de la bouche

5.3 Une fois l'inscription complétée, les participants recevront par courriel le cas complet, les annexes ainsi que les directives correspondant à leur catégorie.

5.4 Les étudiants ont **jusqu'au 26 novembre 2021 pour s'inscrire, et jusqu'au 30 novembre 2021 pour soumettre leur dossier**. Les candidatures doivent être envoyées via le lien web (dossier) qui leur sera fourni lors de l'inscription.

5.5 Tout étudiant peut demander des informations sur le cas et les consignes, en transmettant sa demande par courriel à info@mouvementdux.com avant le 26 novembre 2021.

Le comité organisateur décidera de la pertinence de la demande et de la teneur de la réponse. Cette réponse, ainsi que la demande, seront transmises par écrit, dans les cinq jours suivant la réception de la demande, à tous les étudiants inscrits.

6. ÉVALUATIONS DU JURY

6.1 Le jury est composé d'experts indépendants, spécialisés en nutrition et/ou en métier de la bouche, dont l'un d'eux sera nommé Président du jury.

6.2 Les candidatures des étudiants seront transmises au jury. Le jury aura jusqu'au 22 décembre 2021 pour remplir les grilles d'évaluation. Par la suite, le jury se réunira ensemble pour sélectionner les finalistes et gagnants.

6.3 Le comité organisateur procédera à la compilation des résultats. Dans le cas d'un résultat ex-aequo, le comité organisateur demandera au président du jury de trancher.

7. FINALISTES ET GAGNANTS :

7.1 Finalistes : trois (3) pour chaque catégorie. Ils seront dévoilés via nos réseaux sociaux début janvier. Ils seront contactés à ce moment-là par le comité organisateur.

7.2 Gagnants : Un (1) pour chaque catégorie. Ils seront dévoilés dans le cadre des Grands Prix DUX à la fin du mois de janvier 2022. Plus d'information sera transmise à ce sujet en temps et lieux.

8. PRIX :

8.1 Chaque gagnant (ou équipe gagnante) se verra remettre une bourse d'une valeur de 500\$.

8.2 Chaque gagnant (ou équipe gagnante) recevra un billet pour la Journée Conférence DUX et le Gala des Grands Prix DUX, qui se dérouleront en janvier 2022.

8.3 Le contenu (recettes, astuces et média) de chaque gagnant (ou équipe gagnante) sera publié sur la plateforme du Mouvement DUX. L'équipe de contenu communiquera avec chacun d'eux pour établir la date et les besoins.

8.4 Une bourse supplémentaire de 500\$ offerte par Fontaine Santé, avec la mention coup de cœur des jurys, sera remise parmi tous les finalistes du concours.

9. CESSION DES DROITS

Tout le contenu (qu'il s'agisse de textes ou de créations multimédia) mis en candidature deviendront la propriété de l'organisateur du concours. En acceptant de participer à la compétition, les étudiants donnent à l'organisateur du concours, ainsi qu'aux commanditaires, le droit d'utiliser le texte et le matériel mis en candidature ainsi que leur nom et programme d'étude, pour quelque fin que ce soit, qu'il s'agisse de communication interne ou externe, dans les documents de marketing, soit dans la presse écrite, à la radio, à la télévision, dans les médias interactifs ou dans tout autre média dans le monde, dans toutes les langues, à perpétuité en lien avec ce concours.

Grilles d'évaluation Omnium 2021

ANNEXE A

Critères d'évaluation Étudiants Métiers de la bouche	Pondération
I. QUALITÉ DES PRODUITS ET INITIATIVE PROPOSÉS	15
A. QUALITÉ : Est-ce que les produits et initiative proposés permettent aux consommateurs de manger mieux ? SOIT : <ul style="list-style-type: none"> • En utilisant des produits bons pour la santé et pour l'environnement, qui facilitent le quotidien. • En faisant des choix plus éclairés grâce à une initiative en écoemballage ou qui réduit le gaspillage. 	5
B. PERTINENCE : Est-ce que les produits proposés font preuve d'un haut degré de pertinence et tiennent compte de la réalité de la famille ?	5
C. DÉCOUVERTE : Est-ce que les produits proposés sont pratiques, pertinents, présentés adéquatement et tiennent compte de l'aspect environnemental ?	5
2. QUALITÉ DES TRUCS ET ASTUCES PROPOSÉS	20
A. ORIGINALITÉ : Est-ce que les trucs et/ou astuces proposés font preuve d'originalité tout en étant simples et réalistes, pour aider les membres de la famille à atteindre leur objectif de manger mieux?	10
B. PERTINENCE : Est-ce que les trucs et/ou astuces proposés font preuve d'un haut degré de pertinence, sont concrets, appropriés selon le contexte et tiennent compte de la réalité de la famille (monoparentalité, horaire chargé, école, petit budget alimentaire etc.) ?	10
3. QUALITÉ DES RECETTES ET RESPECT DES PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES	25
A. DIMENSION BIOLOGIQUE : Est-ce que les recettes proposées contribuent à combler les besoins de chaque membre de la famille selon ses préférences ?	10
B. DIMENSION SANTÉ DURABLE : Est-ce que les recettes proposées favorisent le respect de l'environnement et considèrent les enjeux de santé durable, de gaspillage alimentaire, etc. ?	5
C. DIMENSION ÉCONOMIQUE ET ACCESSIBILITÉ : Est-ce que les recettes proposées tiennent compte des ressources, du temps et des contraintes pour une mère monoparentale ?	5
D. SIMPLICITÉ : Est-ce que les recettes proposées font preuve de simplicité dans leur application (recette facile à réaliser, praticité, demande peu de ressources, etc.) ?	5
4. CRÉATION ET DÉCOUVERTE	15
A. QUALITÉ : Est-ce que les outils (outil pratique, menu) font preuve d'un haut degré de pertinence, sont bien réfléchis et tiennent compte des besoins de la famille ? Est-ce que les explications des outils créés sont claires, détaillent l'information nécessaire et précisent comment l'outil répond aux préférences de la famille ?	10
B. NOUVEAUTÉ : Est-ce que la tendance alimentaire proposée est réelle, intègre bien les dimensions DUX, et constitue une amélioration des habitudes alimentaires ?	5
5. GESTION DES ALLERGÈNES	5
Est-ce que les conseils proposés pour la gestion des allergènes en cuisine sont clairs, sécuritaires, et intéressants ?	5
6. COMPRÉHENSION, ORIGINALITÉ ET DIVERSITÉS DES PROPOSITIONS	10
Est-ce que l'étudiant a pris en compte tous les points d'information des mini scénarios ? Est-ce que les propositions sont variées dans tous les mini-scénarios ? Est-ce qu'ils permettent aux consommateurs de découvrir de nouvelles idées et les aident à diversifier l'alimentation au quotidien ?	10
7. COUP DE COEUR	10
Un maximum de cinq points est accordé à la discrétion des membres du jury selon leur expérience globale et leur appréciation personnelle	10
TOTAL :	100

ANNEXE B

Critères d'évaluation Étudiants Collège, Technique de diététique	Pondération
I. QUALITÉ DES PRODUITS ET INITIATIVES PROPOSÉS	15
A. QUALITÉ : Est-ce que les produits et initiatives proposés permettent aux consommateurs de manger mieux ? SOIT : <ul style="list-style-type: none"> • En utilisant des produits bons pour la santé et pour l'environnement, qui facilitent le quotidien. • En faisant des choix plus éclairés grâce à une initiative en écoemballage ou qui réduit le gaspillage. 	5
B. PERTINENCE : Est-ce que les produits proposés font preuve d'un haut degré de pertinence et tiennent compte de la réalité de la famille ?	5
C. DÉCOUVERTE : Est-ce que les produits proposés sont pratiques, pertinents, présentés adéquatement, et tiennent compte de l'aspect environnemental ?	5
2. QUALITÉ DES TRUCS ET ASTUCES PROPOSÉS	20
A. ORIGINALITÉ : Est-ce que les trucs et/ou astuces proposés font preuve d'originalité tout en étant simples et réalistes, pour aider les membres de la famille à atteindre leur objectif de manger mieux ?	10
B. PERTINENCE : Est-ce que les trucs et/ou astuces proposés font preuve d'un haut degré de pertinence, sont concrets, appropriés selon le contexte et tiennent compte de la réalité de la famille (monoparentalité, horaire chargé, école, petit budget alimentaire, etc.) ?	10
3. QUALITÉ DES RECETTES ET RESPECT DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES	25
A. DIMENSION BIOLOGIQUE : Est-ce que les recettes proposées contribuent à combler les besoins nutritionnels de chaque membre de la famille selon ses particularités ?	10
B. DIMENSION SANTÉ DURABLE : Est-ce que les recettes proposées favorisent le respect de l'environnement et considèrent les enjeux de santé durable, de gaspillage alimentaire, etc. ?	5
C. DIMENSION ÉCONOMIQUE ET ACCESSIBILITÉ : Est-ce que les recettes proposées tiennent compte des ressources, du temps et des contraintes pour une mère monoparentale ?	5
D. SIMPLICITÉ : Est-ce que les recettes proposées font preuve de simplicité dans leur application (facile à réaliser, praticité, demande peu de ressources, etc.) ?	5
4. CRÉATION ET DÉCOUVERTE	15
A. QUALITÉ : Est-ce que les outils (outil pratique, menu) font preuve d'un haut degré de pertinence, sont bien réfléchis et tiennent compte des besoins de la famille ? Est-ce que les explications des outils créés sont claires, détaillent l'information nécessaire et précisent comment l'outil répond aux besoins de la famille ?	10
B. NOUVEAUTÉ : Est-ce que la tendance alimentaire proposée est réelle, intègre bien les dimensions DUX, et constitue une amélioration des habitudes alimentaires ?	5
5. GESTION DES ALLERGÈNES	5
Est-ce que les alternatives proposées pour les aliments sans gluten sont adéquates, accessibles et faciles à intégrer lors de la préparation des repas ?	5
6. COMPRÉHENSION, ORIGINALITÉ ET DIVERSITÉS DES PROPOSITIONS	10
Est-ce que l'étudiant a pris en compte tous les points d'information des mini scénarios ? Est-ce que les propositions sont variées dans tous les mini-scénarios ? Est-ce qu'ils permettent aux consommateurs de découvrir de nouvelles idées et les aident à diversifier l'alimentation au quotidien ?	10
7. COUP DE COEUR	10

Un maximum de cinq points est accordé à la discrétion des membres du jury selon leur expérience globale et leur appréciation personnelle	10
TOTAL :	100

ANNEXE C

Critères d'évaluation Étudiants Universités en nutrition ou diététique	Pondération
I. QUALITÉ DES PRODUITS ET INITIATIVES PROPOSÉS	15
A. QUALITÉ : Est-ce que les produits et initiatives proposés permettent aux consommateurs de manger mieux ? SOIT : <ul style="list-style-type: none"> • En utilisant des produits bons pour la santé et pour l'environnement, qui facilitent le quotidien. • En faisant des choix plus éclairés grâce à une initiative en écoemballage ou qui réduit le gaspillage. 	5
B. PERTINENCE : Est-ce que les produits proposés font preuve d'un haut degré de pertinence et tiennent compte de la réalité de la famille ?	5
C. DÉCOUVERTE : Est-ce que les produits proposés sont pratiques, pertinents, présentés adéquatement et tiennent compte de l'aspect environnemental ?	5
2. QUALITÉ DES TRUCS ET ASTUCES PROPOSÉS	20
A. ORIGINALITÉ : Est-ce que les trucs et/ou astuces proposés font preuve d'originalité tout en étant simples et réalistes, pour aider les membres de la famille à atteindre leur objectif de manger mieux ?	10
B. PERTINENCE : Est-ce que les trucs et/ou astuces proposés font preuve d'un haut degré de pertinence, sont concrets, appropriés selon la réalité et les besoins de la famille (monoparentalité, horaire chargé, école, petit budget alimentaire, etc.) ?	10
3. QUALITÉ DES RECETTES ET RESPECT DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES	25
A. DIMENSION BIOLOGIQUE : Est-ce que les recettes proposées contribuent à combler les besoins nutritionnels de chaque membre de la famille selon ses particularités ?	10
B. DIMENSION SANTÉ DURABLE : Est-ce que les recettes proposées favorisent le respect de l'environnement et considèrent les enjeux de santé durable, de gaspillage alimentaire, etc. ?	5
C. DIMENSION ÉCONOMIQUE ET ACCESSIBILITÉ : Est-ce que les recettes proposées tiennent compte des ressources, du temps et des contraintes pour une mère monoparentale ?	5
D. SIMPLICITÉ : Est-ce que les recettes proposées font preuve de simplicité dans leur application (facile à réaliser, praticité, demande peu de ressources, etc.) ?	5
4. CRÉATION ET DÉCOUVERTE	15
A. QUALITÉ : Est-ce que les outils (outil pratique, menu) font preuve d'un haut degré de pertinence, sont bien réfléchis et tiennent compte des besoins de la famille ? Est-ce que les explications des outils créés sont claires, détaillent l'information nécessaire et précisent comment l'outil répond aux besoins de la famille ?	10
B. NOUVEAUTÉ : Est-ce que la tendance alimentaire proposée est réelle, intègre bien les dimensions DUX, et constitue une amélioration des habitudes alimentaires ?	5
5. GESTION DES ALLERGÈNES	5
Est-ce que l'explication fournie sur l'allergie au gluten est exacte ? Est-ce que les conseils proposés sur la gestion des allergènes sont justes, clairs, sécuritaires ?	5
6. COMPRÉHENSION, ORIGINALITÉ ET DIVERSITÉS DES PROPOSITIONS	10

Est-ce que l'étudiant a pris en compte tous les points d'information des mini scénarios ? Est-ce que les propositions sont variées dans tous les mini-scénarios ? Est-ce qu'ils permettent aux consommateurs de découvrir de nouvelles idées et les aident à diversifier l'alimentation au quotidien ?	10
7. COUP DE COEUR	10
Un maximum de cinq points est accordé à la discrétion des membres du jury selon leur expérience globale et leur appréciation personnelle	10
TOTAL :	100