

RÈGLEMENT - Cuisinez Local !

Concours de cuisine pour la valorisation des produits locaux

Article 1 – Organisation du Concours

La société DIGIMIAM dont le siège est situé au 176 bis cours Berriat 38000 Grenoble, organise pour le compte de Grenoble-Alpes Métropole, de la communauté d'agglomération du Pays Voironnais, de la communauté de communes du Grésivaudan, Parc naturel régional de Chartreuse, Parc naturel régional du Vercors, un concours de cuisine pour la valorisation des produits locaux du territoire. Il se déroule du 15 mai 2017 au 10 septembre 2017 inclus, dans le cadre de l'événement Isère Food Festival et de la Fête de la gastronomie, et dont la finale aura lieu le dimanche 24 septembre 2017 au Marché d'Intérêt National de Grenoble Alpes Métropole.

Article 2 – Objet du concours

Ce concours s'intègre dans un programme d'actions commun, issu de la stratégie agricole et alimentaire interterritoriale visant à augmenter la part des productions locales de qualité dans les assiettes des habitants et des visiteurs de ce territoire.

Les participants sont invités à choisir une catégorie parmi les deux proposées :

- Catégorie A : Plat
- Catégorie B : Plat végétarien

Pour chaque catégorie, un panier de produits locaux est proposé.

- Catégorie A / Plat : aubergines, carottes, courgettes, navets, haricots verts, figues, miel de montagne, noix de Grenoble, veau fermier, bœuf fermier, porc fermier, fromage de chèvre fermier, tomme de vache fermière de montagne
- Catégorie B / Plat végétarien : aubergines, carottes, courgettes, navets, haricots verts, figues, miel de montagne, noix de Grenoble, lentilles, pois chiches

Une recette doit obligatoirement :

- Utiliser au moins 2 produits du panier choisi
- Utiliser au moins 2 produits Bio (à préciser dans la description de la recette)
- Utiliser pour le reste, des ingrédients produits majoritairement sur les 5 territoires (Grenoble-Alpes Métropole, de la communauté d'agglomération du Pays Voironnais, de la communauté de communes du Pays du Grésivaudan, Parc naturel régional de Chartreuse, Parc naturel régional du Vercors)

La recette doit être réalisée :

- pour 4 personnes
- dans un temps de 1h (préparation, repos, cuisson comprises)

Sélection :

- A l'issue des sélections, 6 finalistes (3 par catégorie) seront sélectionnés pour participer à la Finale du dimanche 24 septembre au Marché d'Intérêt National de Grenoble.

Planning : le concours se déroule ainsi en 3 temps forts :

1. **Inscription et dépôt des candidatures** : du 15/05/2017 au 10/09/2017 minuit
2. **Sélection des finalistes** : du 11/09/2017 au 15/09/2017
3. **Finale au MIN de Grenoble Alpes Métropole** : 24/09/2016
 - de 10h à 11h pour la Catégorie B (Plat végétarien)
 - de 12h à 13h pour la Catégorie A (Plat)
 - 14h : remis des prix

Article 3 – Validité de la participation

Préalablement à toute participation au concours, les participants doivent prendre connaissance du présent règlement du concours et accepter sans aucune réserve celui-ci.

Le concours est ouvert à toute personne physique et majeure (à la date d'inscription) habitant la France métropolitaine, à l'exclusion des personnes ayant directement travaillé à l'organisation, qui s'interdisent d'y participer directement. Sont exclues de ce concours les personnes issues ou suivant une formation professionnelle en cuisine ou dans toute discipline s'y rapportant, ainsi que les personnes exerçant à titre professionnel une fonction dans le domaine de la cuisine ou dans toute autre discipline s'y rapportant.

Sont exclus également les proches des membres du jury (famille, proches collaborateurs). La participation est limitée à une candidature par participant (participation à une seule catégorie possible).

Toute déclaration mensongère d'un participant entraînera son exclusion du concours et la non attribution du lot qu'il aurait éventuellement pu gagner, sans que la responsabilité de l'organisateur puisse être engagée.

L'organisateur se réserve le droit de disqualifier sans préavis tout candidat présentant un comportement contraire à l'esprit de la compétition du concours. En cas de dommage, l'organisateur décline toute responsabilité et se réserve le droit d'engager des poursuites devant les juridictions compétentes.

Article 4 – Inscription, Sélection des finalistes et Prix « Recette Coup de cœur »

Article 4.1 – Inscription

Les personnes désirant participer au concours doivent impérativement dûment compléter le formulaire de candidature en ligne sur www.cuisinezlocal.fr, avant jeudi 10 septembre 2017 minuit.

Ce formulaire comprend :

- Les informations personnelles du candidat
- L'intitulé de la recette
- La liste des ingrédients de leur recette (pour 4 personnes)
- Le déroulé de la recette
- Un texte argumentaire quant au choix de la recette, au choix des produits locaux utilisés et à leur habitude de consommation de produits locaux issus des productions agricoles des six territoires : Grenoble-Alpes Métropole, Communauté de communes du Grésivaudan, Parc naturel régional de Chartreuse, Communauté d'agglomération du Pays Voironnais, Parc naturel régional du Vercors.
- Le téléchargement d'une photo de la recette

Article 4.2 – Critères de sélection des finalistes

La sélection des 3 finalistes pour chacune des deux catégories se fait par le comité d'organisation du concours sur les critères suivants :

- Le respect du thème (« valoriser les productions agricoles locales » des 5 territoires)
- L'utilisation de 2 produits issus de l'agriculture biologique minimum proposés dans les paniers
- Le respect des contraintes : 1 plat pour 4 personnes, réalisable en 1h lors de la finale avec le matériel disponible (ref. liste)
- Créativité dans l'association des saveurs et esthétique du dressage
- Accessibilité de la recette (elle doit être facilement réalisable par tous)

Seuls les dossiers de candidature complets et envoyés dans les temps seront acceptés. La recette doit être une création personnelle. La reproduction à l'identique d'une recette publiée dans un ouvrage, une revue, un périodique, un site internet, etc. est interdite. Un récépissé de bonne réception vous sera envoyé en retour par email.

Les candidats non sélectionnés seront informés par email au plus tard le 15/09/2017.

Les 6 finalistes sélectionnés seront informés par email ou téléphone, le 15/09/2017 au plus tard. Si un finaliste se désiste avant le 20/09/2017, l'organisateur se réserve le droit d'en sélectionner un nouveau, succédant dans la liste de sélection définie.

Article 4.3 – Prix « Recette Coup de cœur »

Du 18/09/2017 au 22/09/2017, chaque candidature, conforme et mise en ligne sur la page Facebook du concours au fil des arrivées, sera soumise aux votes des fans. La recette qui comptabilisera le plus de votes au 23/09/2017 sera élue « Recette Coup de cœur ». Le gagnant sera invité à la finale et se verra attribuer un lot. Le gagnant peut être l'un des 6 finalistes ou non.

Apparaîtront sur la page Facebook : l'intitulé de la recette, la catégorie et les produits locaux choisis, la photo de la recette, le prénom du candidat et sa ville.

Tout candidat qui ne souhaiterait pas participer aux votes pour la « Recette Coup de cœur » devra en informer l'organisateur par email à contact@iserefoodfestival.fr au moment de son inscription. Il renonce alors à toute possibilité d'attribution du lot.

Article 5 – Déroulement de la Finale

Article 5.1 – Informations pratiques

L'épreuve pratique de la Finale du concours pour les 6 candidats finalistes se déroulera au Marché d'Intérêt National de Grenoble Alpes Métropole, le 24/09/2017, selon le planning suivant :

Catégorie B (Plat végétarien)

- **9h30** : Accueil et installation des 3 candidats finalistes de la Catégorie B (Plat végétarien)
- **10h à 11h** : Epreuve pratique sous le regard du jury
- **11h** : Envoi des 4 assiettes pour la dégustation du jury
- **11h à 11h30** : nettoyage et rangement des plans de travail par les candidats

Catégorie A (Plat)

- **11h30** : Accueil et installation des 3 candidats finalistes de la Catégorie A (Plat)
- **12h à 13h** : Epreuve pratique sous le regard du jury
- **13h** : Envoi des 4 assiettes pour la dégustation du jury
- **13h à 13h30** : nettoyage et rangement des plans de travail par les candidats
- **14h** : Annonce des résultats et remise des prix

Les candidats finalistes devront se rendre sur le lieu du concours par leur propre moyen.

Les candidats seront tenus de porter les tabliers fournis par l'organisateur.

Les candidats se doivent de participer à l'ensemble de l'épreuve pour laquelle ils sont qualifiés. Si un candidat est absent lors du lancement de l'épreuve, il sera alors éliminé du concours.

L'organisateur se réserve le droit d'exclure un candidat si toutefois il apparaît inapte à la compétition. Par cette mesure, la personne exclue se verra disqualifiée. Aucun recours ne sera possible suite à cette exclusion réfléchie par l'organisation.

Le jury sera composé de professionnels de la restauration, de producteurs et de représentants des territoires.

Article 5.2 – Ingrédients et matériel

Ingrédients - L'achat des ingrédients listés dans les recettes de candidats finalistes sera à la charge de l'organisateur. Seuls les ingrédients particuliers ou difficiles à trouver seront à apporter par les candidats (ils en seront informés). Une partie pourrait donc être à la charge du candidat et apportée par ses soins. Une liste précise sera envoyée à chaque candidat au plus tard le 20/09/2017.

Les candidats devront reproduire la recette pour laquelle ils ont été sélectionnés et pour laquelle les ingrédients et le matériel seront préparés par l'organisateur. Aucun changement modifiant les ingrédients, leur quantité et le matériel nécessaire ne sera accepté.

Matériel – L'organisateur met à la disposition de chaque candidat du matériel, comprenant :

- **1 tablier et une toque** / candidat
- **1 plan de travail** / candidat
- **1 couteau d'office + 1 grand couteau + 1 éplucheur** / candidat
- **2 planches à découper** / candidat
- **1 double plaque induction** / candidat
- **1 robot multi-fonction** (bateur/mixer) / candidat

- **1 four** / candidat
- **1 balance** / candidat
- 1 réfrigérateur / commun à tous les candidats
- Produits d'hygiène, gants, poubelles

Aucun petit ou gros matériel électrique ne pourra être apporté par le candidat.

Chaque candidat devra apporter :

- tout le petit matériel dont il aura besoin et non indiqué dans les listes ci-dessus. Ex : poêles pour induction, casseroles pour induction, culs de poule, spatules, cuillères, siphons...
Note : si le candidat a besoin d'un couteau spécial, il doit en informer au préalable l'organisateur qui lui fournira.
- les assiettes de présentation de sa recette en 4 exemplaires

En cas d'oubli, l'organisateur ne peut assurer qu'un produit de remplacement soit fourni.

Article 5.3 – Déroulement de l'épreuve

Durée de l'épreuve : 1h

Durant l'épreuve, les candidats seront autonomes sur la réalisation de leur recette. Ils pourront demander assistance à l'organisateur en cas de mauvais fonctionnement d'un matériel, et suivre les conseils du jury.

Envoi au jury : à la fin de l'heure d'épreuve, les candidats apporteront leurs 4 assiettes au jury, à tour de rôle avec une très courte explication orale (1 min max).

Nettoyage des plans de travail : les candidats devront nettoyer leur plan de travail et le matériel prêté par l'organisateur, à l'issue de l'épreuve. Chaque candidat remportera son matériel sale (pas de vaisselle sur place après l'épreuve).

Remise des prix : 14h

A l'issue des délibérations du jury, la remise des prix aura lieu au même endroit.

Article 5.3 – Critères de notation

Tous les candidats devront présenter 4 « assiettes » dressées pour le jury, notées sur 20 points selon les critères suivant :

- Valorisation des productions agricoles locales : 0 à 4
- Travail des produits : 0 à 4
- Créativité / originalité : 0 à 4
- Goût et équilibre des saveurs : 0 à 4
- Dressage de « l'assiette » : 0 à 4

Les participants n'auront pas de possibilité de recours et d'appel par rapport à la notation. Tout incident dans le déroulement des épreuves sera sanctionné dans la notation finale. Les candidats finalistes ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou les décisions des jurys lors des différentes phases du concours et/ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part du (des) jury(s) sur leurs choix et/ou décisions, ses choix et sa décision étant sans appel.

Article 6 – Dotations

1er prix Catégorie Plat : valeur environ 500€

1er prix Catégorie Plat végétarien : valeur environ 500€

Tous les finalistes : valeur environ 50 €

Prix « Recette Coup de cœur » : valeur environ 150 €

Les dotations comprennent : repas au restaurant, cours de cuisine, livres, matériel de cuisine et produits...

Les dotations seront acceptées telles qu'elles seront présentées. Aucun changement pour quelque raison que ce soit ne pourra être demandé par les gagnants. Les dotations ne pourront donc être ni échangées, ni reprises contre un autre objet, et ne peuvent faire l'objet d'aucune contrepartie financière.

L'organisateur se réserve le droit de modifier et enrichir les dotations jusqu'au jour du concours. Le détail des dotations seront précisés à l'approche de la finale.



Mise à jour : 15/05/2017

Article 7 – Droits et obligations de l'organisateur

La participation au concours implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure tout participant qui ne respectera pas le présent règlement.

Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis. En cas de réclamation à ce titre, il appartient au participant ou inscrit d'apporter la preuve qu'il a adopté un comportement conforme au présent règlement.

L'organisateur se réserve le droit d'éliminer tout dossier de participation qui ne respecterait pas le règlement, incomplet ou illisible.

L'organisateur se réserve le droit à tout moment et notamment à l'issue de la sélection de demander aux participants de justifier de leur identité et de la véracité de leurs informations fournies lors de l'inscription. Dans l'hypothèse où l'organisation constaterait que le(s) finaliste(s) n'ai(en)t pas rempli le formulaire d'inscription conformément aux pièces justificatives fournies, elle annulerait sa participation.

Le candidat reconnaît et accepte que la seule obligation de l'organisateur au titre du concours est de soumettre au jury les dossiers de participation recueillis, sous réserve que sa participation soit conforme aux termes et conditions du règlement, mettre à disposition une liste de matériel défini à l'article 5.2, et remettre les lots aux gagnants, selon les critères définis dans le présent règlement.

L'organisateur ne pourra en aucun cas, être tenu responsable si le concours devait être écourté, prorogé, modifié, interrompu ou annulé pour des raisons indépendantes de sa volonté.

L'organisateur ne saurait être tenu pour responsable en cas de perturbations qui pourraient affecter le bon déroulement du concours.

L'organisateur ne pourra en aucun cas être tenu responsable en cas de problèmes d'acheminement de courriers électroniques (notamment en ce qui concerne la réception des recettes ou l'information des finalistes sélectionnés). A tout moment, le candidat est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées. Par conséquent, il est responsable de la modification de son adresse ou de tout élément de son adresse et il lui appartient en cas de déménagement ou changement de communiquer ses nouvelles coordonnées.

En cas de dommages, l'organisateur décline toute responsabilité et se réserve le droit d'engager des poursuites devant les juridictions compétentes.

La responsabilité de l'organisateur ne pourra être recherchée concernant tous les incidents qui pourraient survenir du fait de l'utilisation des lots attribués.

Article 8 – Publicité et droit à l'image

En faisant acte de candidature, les participants cèdent gracieusement les droits d'utilisation, de diffusion ou de reproduction de leur nom, prénom, ville de résidence, photo de recette et image pour la communication de l'organisateur et de ses partenaires pendant deux ans, pour la France, tous supports, dont le support internet.

Article 9 – Informatique et liberté

Les données personnelles recueillies sur les bulletins de participation sont obligatoires. Elles sont destinées à l'organisateur, pour la participation au concours, la gestion des gagnants, l'attribution des dotations et pour satisfaire aux obligations légales et réglementaires.

Elles pourront être communiquées aux prestataires de service et sous-traitants pour l'exécution de travaux effectués pour son compte dans le cadre du présent concours. Elles seront conservées par l'organisateur et pourront être utilisées à informer sur d'autres activités autour de l'alimentation sauf si le participant s'y oppose.

Ces données personnelles pourront donner lieu à l'exercice du droit d'accès, de rectification et d'opposition, par le participant (et son représentant légal), dans les conditions prévues par la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés par courrier adressé à l'organisateur mentionné dans l'article 1.

Article 10 – Modifications du règlement

L'organisateur se réserve le droit de modifier les articles du présent règlement et notamment les règles du concours et les lots attribués, essentiellement pour tenir compte de l'évolution des dispositions légales, réglementaires ou administratives, des décisions judiciaires. Chaque modification fera l'objet d'un avenant au présent règlement.

Article 11 – Réclamations

Pour être prises en compte, les éventuelles contestations relatives à la participation au concours doivent être formulées au plus tard 30 (trente) jours à compter de la clôture des épreuves pratiques, formulée par écrit uniquement et transmises à l'adresse : DIGIMIAM 176 bis cours Berriat 38000 Grenoble.

A l'exception des cas de fraudes des participants, toute contestation qui surviendrait à l'occasion de l'exécution du présent règlement se résoudra prioritairement de manière amiable entre l'organisation et le participant. A défaut d'accord amiable, tout litige sera porté devant les tribunaux compétents, selon les dispositions de droit commun applicables en vigueur. En cas de contradiction entre les dispositions du présent règlement et tout message et/ou toute information quelconque relative au concours, les dispositions du présent règlement prévaudront.

Article 12 – Règlement du concours

Ce règlement peut être consulté pendant toute la durée du concours sur : www.cuisinezlocal.fr. Une copie numérique du présent règlement peut être adressée à toute personne qui en fait la demande à contact@iserefoodfestival.fr

CONTACT :

Nadège Perrin / contact@iserefoodfestival.fr / 09.83.87.22.81 – 06.99.64.45.23
