



3^e CONCOURS CULINAIRE

AMATEUR



concours de
cuisine locale

LE
CLIMAT

DANS NOS ASSIETTES

Samedi 15 octobre 2016
à la MFR de BUIS LES BARONNIES
EN DRÔME PROVENÇALE

**REGLEMENT
DU CONCOURS**

Organisé par



En partenariat



Le climat dans nos assiettes, le premier concours de cuisine locale dans la Drôme

Des équipes accompagnées d'un professionnel de la restauration relèvent le défi de cuisiner un repas complet à partir de produits prenant soin du climat, des papilles et du porte-monnaie. Au menu, des recettes en accord avec une alimentation plus saine, sobre en énergie et en gaz à effet de serre, soutenant un développement économique local et durable.

Après une matinée de cuisine conviviale dans les locaux de la MFR de Buis les Baronnie, les équipes présenteront au public et au jury le fruit de leur travail. Une dégustation des plats cuisinés sera proposée au public qui élira également ses plats et desserts préférés.

Samedi 15 octobre 2016

Maison Familiale Rurale - BUIS LES BARONNIES (26)

Centre du village

Déroulement de la journée :

- **de 8 h à 11 h** : préparation des recettes par les équipes dans les restaurants
- **à partir de 12 h** : présentation du jury, accueil du public & dégustation gratuite
- **14 h** : Remise des prix



Pour passer des moments conviviaux



Pour des saveurs gourmandes



Pour apprendre tout en se faisant plaisir

Règlement du concours culinaire

1. Organisation

La troisième édition du concours culinaire "Le Climat dans nos assiettes" est organisée par le **CEDER** dont le siège social se trouve au 15 avenue Paul Laurens à Nyons (association d'information et de conseils sur les énergies renouvelables, les économies d'énergie et d'eau et sur l'éco-consommation).

2. Conditions de participation

Le concours de cuisine "Le climat dans nos assiettes" est ouvert à tout cuisinier amateur de plus de 13 ans (avec autorisation parentale pour les mineurs).

La participation au Concours est gratuite et implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement. Nombre de places limité à 6 équipes.

Inscription par ordre d'arrivée après validation de la candidature par le CEDER et le Parc Naturel Régional des Baronnies provençales.

3. Principe du concours

Les participants ont pour mission de créer un plat et un dessert avec des produits locaux, de saison, issus d'une agriculture respectueuse et ayant un impact limité sur l'environnement (moins de 80 km entre le producteur et le lieu de préparation des plats le jour du défi).

Les participants concourent en équipe de 4 personnes avec l'aide d'un professionnel de la restauration (en activité ou non) de leur choix. L'équipe détermine si elle souhaite ajouter des critères "biologique" ou scénario AFTERRE (35 % de part animal dans le plat)...

4. Préparations à réaliser le jour du concours

Chaque équipe devra réaliser l'équivalent de 17 assiettes pour un plat (portion de 300 g par assiette) et autant pour un dessert (portion d'environ 120 g par assiette).

Une assiette de démonstration le jour J sera réalisée pour le plat ainsi que le dessert. Le reste sera déposé dans une centaine de ramequins pour la dégustation du public.

5. Les aliments autorisés au concours

Ne sont admis que les produits bruts non transformés (y compris les épices), ni cuisinés à l'avance (les produits surgelés, les conserves de fruits et légumes, ne sont pas autorisés). Le sel et le poivre font exception à cette règle ainsi que les huiles et vinaigres, les salaisons, les condiments, vins, les jus de pur fruit. D'autres exceptions pourront être examinées au cas par cas (la règle de base étant l'utilisation de produits locaux de saison essentiellement).

Les produits frais issus du jardin pourront être utilisés, sur déclaration préalable et attestation sur l'honneur. Les factures et attestations doivent être présentées avant le jour du défi sous peine de disqualification.

6. Remboursement des achats alimentaires

Chaque équipe peut être défrayée pour l'achat des ingrédients, sur présentation de justificatifs à remettre aux organisateurs le jour du concours au plus tard.

Le plafond de remboursement est fixé à 100 € maximum par équipe. Tout dépassement ne sera pas pris en compte. Libre à chaque équipe d'acheter à ses frais des denrées supplémentaires.

Les aliments qui ne seront pas ceux annoncés pour les recettes en amont ne seront pas remboursés.

7. Matériel

La MFR est équipée de 2 cuisines professionnelles équipées de frigos et fours. Une liste du matériel disponible sera communiquée, les participants qui souhaitent d'autres ustensiles sont libres d'amener leur propre matériel à leurs frais. Les équipes devront s'équiper du matériel nécessaire pour le transport de la chaîne de chaud ou de froid afin que les aliments arrivent dans des conditions d'hygiène réglementaires au maximum sur place le matin à 8 h.

Les ustensiles de cuisine et les assiettes de démonstration seront fournies par l'équipe.

Le pain, les carafes d'eau, la vaisselle de dégustation, les gobelets et couverts seront fournis par les organisateurs pour la dégustation.

8. Temps de préparation

Les équipes disposeront de 3 heures pour la préparation des recettes et le dressage des assiettes.

9. Lieu du concours, date et horaires

Le concours "Le climat dans nos assiettes" se déroulera le :

Samedi 15 octobre 2016 à la MFR de Buis les Baronnies (26170)

Déroulement de la journée

De 8 h à 11 h : préparation des recettes par les équipes sur place

De 11 h à 12 h : dressage des tables et assiettes pour la dégustation (sauf plats chauds spécifiques)

À partir de 12 h : présentation du jury, accueil du public et dégustation

14 h : Remise des prix aux équipes récompensées et aux participants

10. Le jury

Le jury, choisi par l'organisateur et ses partenaires, sera composé de 8 personnes minimum représentant les acteurs locaux de la restauration, l'agriculture, des circuits courts, l'énergie, la presse, les élus...

Le public pourra voter grâce à un bulletin qu'il déposera dans une urne. Ce vote permettra de décerner les prix "spécial" du public pour un plat et un dessert en plus du prix jury.

11. Attribution des points

Le jury établira un classement en fonction des critères suivants :

- l'impact climat en équivalent CO₂ (gaz à effet de serre liés au transport et au mode de production)
- la provenance des ingrédients par rapport au lieu de fabrication des plats
- le coût du repas (pour 300 g de plat et 120 g de dessert)
- le plaisir gustatif

L'évaluation repose sur un système d'attribution de points :

- coefficient de proximité (calcul de la provenance des produits pondéré au poids de chaque ingrédient), noté sur 20
- goût, présentation, température des plats, notés sur 15
- poids de déchets non valorisables ; noté sur 5.

La note finale sera la moyenne sur 20 de ces 3 notes.

Ces critères seront appliqués au plat principal et au dessert de façon séparée. Il y aura donc 3 prix pour le plat et 3 prix pour le dessert et 1 prix public pour le plat et 1 prix public pour le dessert. Sel, poivre ne sont pas inclus dans les calculs mais tous les autres ingrédients y compris les épices le sont.

12. Les prix

La remise des prix aura lieu à l'issue du concours. Chaque participant sera récompensé.

13. Préparation

Le CEDER proposera en amont aux équipes inscrites un atelier autour de la cuisine.

14. Inscription

Les participants doivent faire acte de candidature **avant le 31 août 2016**.

Bulletin d'inscription à renvoyer

- **par courrier à :**
CEDER - Le climat dans nos assiettes
15 avenue Paul Laurens - 26110 NYONS
- **par mail à :** p.dyon@ceder-provence.org

Les recettes du menu choisies ainsi qu'une photo de l'équipe devront être communiquées aux organisateurs **avant le 26 septembre 2016**.

Les équipes devront également transmettre aux organisateurs :

- le nom du restaurateur qui les accompagnera (si les équipes ont du mal à trouver un restaurateur, le CEDER peut les aider)
- le nom de l'équipe
- le prix de l'assiette composée
- le nom du plat et du dessert
- l'indication biologique ou scénario AFTERRRE si ce choix a été fait par l'équipe
- la moyenne de provenance des aliments
- le lieu de production de chaque ingrédient
- l'impact CO₂ ramené au kg selon le site <http://acteursduparisdurable.fr/sites/default/files/simulateur-carbone/> - Le CEDER peut faire le calcul pour les équipes avec leurs quantités, prix et provenances

Toutes ces informations seront indiquées au public et au jury à l'aide d'un tableau récapitulatif par l'équipe (disponible en fin de livret ou sur simple demande)

Contact pour plus d'informations :

Perrine DYON
p.dyon@ceder-provence.org
Tél. 04 75 26 22 53

BULLETIN D'INSCRIPTION

La participation à ce concours implique l'acceptation de ce règlement. Les équipes devront retourner au CEDER 15 avenue Paul Laurens - 26110 NYONS un exemplaire avec les noms, prénoms des participants.

Rappel : les équipes sont composées de 4 personnes et d'un professionnel de la restauration (si les équipes ont du mal à trouver un restaurateur, le CEDER peut les aider).

Participant 1 Nom : Prénom : Adresse : Tél. : E-mail : Signature :	Participant 2 Nom : Prénom : Adresse : Tél. : E-mail : Signature :
Participant 3 Nom : Prénom : Adresse : Tél. : E-mail : Signature :	Participant 4 Nom : Prénom : Adresse : Tél. : E-mail : Signature :
Participant 5 Nom : Prénom : Adresse : Tél. : E-mail : Signature :	Professionnel de la restauration Nom : Prénom : Adresse : Tél. : E-mail : Signature :

Souhaitent participer au Concours culinaire amateur "LE CLIMAT DANS NOS ASSIETTES" organisé par le CEDER, le samedi 15 octobre 2016 à la MFR de BUIS LES BARONNIES (26)

Les équipes autorisent le CEDER à utiliser des photos de l'équipe, citer son nom et ses recettes à des fins de communication sur les résultats du concours.

FICHE RECETTES

Nom de l'équipe :

Nom du plat :

Ingrédients :

Recette (descriptif de fabrication) :

Pour

personnes

Nom du dessert :

Ingrédients :

Recette (descriptif de fabrication) :

Pour

personnes

Nom des ingrédients	Prix (euros)	Producteur/adresse	Poids (kg)	Distance chez vous au producteur (km)	Distance au poids (poids x dist.) en km
PLAT					
DESSERT					
PRIX TOTAL		POIDS TOTAL		dist. Totale en fonction du poids	
					Provenance moyenne du menu (en km)