



RÈGLEMENT CONCOURS : LA CUISINE DURABLE

Article 1 : Objet

Le concours « La Cuisine Durable » est organisé par la Fondation pour la Cuisine Durable By Olivier Ginon (nommée La Fondation Organisatrice), en partenariat avec « Mes Producteurs Mes Cuisiniers », le CRBA (Centre de Ressources de Botanique Appliquée), Christian Têtedoie, Président des Maîtres Cuisiniers de France et le projet européen DivInFood.

Ce concours édition 2023 a bénéficié du soutien de l'Union européenne via le soutien financier à « Mes Producteurs Mes Cuisiniers » et au CRBA dans le cadre du programme de recherche et innovation Horizon 2020 sous le numéro d'agrément 101000383.

Le Comité d'organisation est constitué des partenaires du concours, il sera nommé dans le règlement : Le Comité.

Article 2 : Objectifs

Cette compétition nationale a pour but de promouvoir les bonnes pratiques et les piliers de la cuisine durable, de remettre le producteur à l'honneur, de réinstaurer la communication entre le chef et les producteurs et de resensibiliser le client final à travers la cuisine du chef.

Article 2.1 : Les Piliers :

- **Utilisation de produits locaux de saison**, produits par le CRBA ou par des producteurs locaux
- **Zéro déchet** : tous les déchets devront être traités d'une façon ou d'une autre, conserve, bouillon, sauce...
- **Respect de la qualité de l'air** : transport, agriculture durable, énergie utilisée.
- **Contenants vertueux** : poêle durable en métal, aucun élément chimique ne va dans l'alimentation.
- **Conservation** des aliments dans des bocaux en verre ou en métal inox.
- **Vaisselle recyclée ou durable**.
- **Utilisation de l'eau et de l'énergie réduite**.
- **Management humain** au cœur du process de création.



Article 3 : Conditions de candidature

Toute personne physique, de toute nationalité, âgée de 21 ans à 30 ans, exerçant une activité professionnelle dans le secteur des métiers de bouche ou de la restauration commerciale en tant que chef de cuisine, sous-chef, chef de partie, commis ... et ayant un diplôme relevant de son secteur d'activité.

Chaque professionnel devra remplir un dossier d'inscription (voir article 7) et deviendra « Participant ».

Remarque : Les participants concourent à titre individuel, et non pour un établissement, celui-ci pourra éventuellement être mentionné dans l'annonce des résultats.

Sont exclues de toute candidature et participation au Concours les personnes exerçant un mandat au sein de la Fondation Organisatrice, ainsi que les membres de leur famille ou toute autre personne vivant sous le même toit.

De façon générale, en s'inscrivant au Concours, le Participant s'engage à accepter toutes les clauses de ce Règlement. Il garantit la Fondation Organisatrice contre tout recours, toute action ou réclamation que pourrait former, à un titre quelconque, tous tiers, à l'occasion de l'exercice des droits cédés et plus généralement au titre de toutes les garanties et engagements pris. Il en accepte sans restriction les clauses indiquées sur les annexes 1 & 2.

Article 4 : Thématique du concours

Les épreuves du 1^{er} concours de Cuisine Durable consistent à :

- réaliser un plat végétarien pour 12 personnes dressé en 8 contenants en 3h00 autour du thème haricot viande et piment de Bresse (Le haricot viande et le piment de Bresse seront fournis par Mes Producteurs Mes Cuisiniers)
- passer un oral de 20 mn défendant tous les critères durables utilisés dans la réalisation : explication sur l'origine des produits et l'histoire du plat, utilisation des matériaux des accessoires et de conservation, transport des produits, utilisation des déchets, optimisation de la consommation de l'eau et de l'énergie, management humain de situation.

Article 5 : Produits

Le Comité proposera un panier de légumes similaire à tous les candidats dont la composition vous sera communiquée début août. Chaque finaliste pourra compléter ce panier avec des produits spécifiques lui permettant de réaliser sa recette.

Chaque équipe fournira une fiche technique détaillée expliquant l'origine et la traçabilité des autres produits utilisés ainsi qu'une fiche technique des recettes préparées.



Tous les produits apportés par les participants seront examinés par le jury avant le démarrage de l'épreuve, certains pouvant être retirés s'ils sont jugés non conforme à l'éthique ou au règlement du concours.

Article 6 : Contenants

Chaque participant devra choisir son support de présentation individuel pour 8 personnes (assiette, ardoise, bois avec vernis alimentaire...) pour les présenter au jury et 1 assiette de présentation au photographe et journalistes. Le support de présentation individuel ne pourra pas dépasser la dimension de 30cm*30cm.

Les finalistes seront invités à apporter leurs outils de travail (couteaux, ustensiles etc.).

Article 7 : Inscription des candidats

Les candidats devront s'inscrire au Concours en se connectant sur le site <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/formulaire-de-candidature>, sur l'espace dédié «Concours» et **remplir l'intégralité du formulaire de candidature en ligne entre le 01/06/2023 et le 31/07/2023 à 24h00** (heure France métropolitaine, dates et heures de connexion faisant foi) en :

- Complétant les informations personnelles suivantes : nom, prénom(s), date de naissance, adresse courriel, numéro de téléphone mobile, adresse postale complète, participation à d'autres concours.
- Complétant les informations professionnelles suivantes : fonctions, nom de l'établissement (actuel ou le dernier occupé si sans emploi), adresse postale complète, site internet ou Facebook de l'établissement
- Présentant la recette avec un texte de 1000 caractères et en lui donnant un titre de 10 mots maximum
- Complétant la fiche technique (techniques utilisées/ingrédients/origine) de la recette.

A noter que la recette proposée lors de votre candidature peut ne pas être celle présentée au jury le jour du concours.

En s'inscrivant, les Participants s'engagent expressément à être présents de 7h00 à 19h30 le 18 septembre 2023 au CFA de la Gastronomie à Marcy l'Etoile pour participer au concours



Article 8 : Sélection des 8 finalistes

Un jury de professionnels délibérera entre le 31 juillet 2023 et le 2 août 2023 afin de sélectionner les 12 participants finalistes.

Il évaluera la Recette du plat sur 3 critères pondérés sur 20 points :

- Explication de la recette (créativité et originalité) : 7pts
- Économie / Durabilité (respect d'un prix de revient abordable pour la commercialisation) : 6pts
- Équilibre de la recette (ingrédients de saison et économique, anti-gaspillage) : 7pts

Remarque : les candidats seront évalués sur l'esprit de la recette.

Les 12 participants qui auront obtenu le plus de points seront désignés « les Finalistes ».

Les 12 Finalistes seront informés de leur sélection autour du 4 août 2023 par un appel téléphonique et un email de la part du Comité. Il leur sera demandé de confirmer par courrier, avant le 7 août 2023, 23h59, leur participation à la finale.

En cas d'abandon d'un des finalistes entre le 7 août 2023 et le 8 septembre 2023, celui-ci sera éliminé et remplacé par le participant suivant ayant eu le plus de points au classement.

Tous les autres participants seront informés par courriel de la non-sélection de leur candidature pour la finale à partir du 7 août 2023.

La diffusion des noms des 12 finalistes sur les réseaux sociaux et par un communiqué de presse auprès des médias professionnels par la Fondation Organisatrice se fera à partir du 18 août 2023. Les finalistes sélectionnés pourront communiquer sur leurs réseaux sociaux à partir du 23 août 2023.

La Fondation Organisatrice prend à sa charge l'hébergement des 12 Finalistes la nuit précédant la Finale. De plus, un forfait de 150€ de frais de transport (essence, location, péage, train, avion...) sera pris en charge par la Fondation Organisatrice si le candidat habite à plus de 100 km de Marcy l'Etoile.

Article 9 : Déroulé de la Finale du Concours

Les 12 finalistes s'affronteront, le lundi 18 septembre au CFA de la Gastronomie à Marcy l'Etoile et auront 3h30 pour réaliser le plat en **8 contenants** et présenter l'oral. Ils devront



dresser les 8 contenants au bout de la première période de 3h00, puis ils devront passer l'oral devant un jury. Le départ de l'épreuve pour chacun des Finalistes sera décalé afin de pouvoir laisser le temps au « jury de dégustation » d'apprécier et de juger les réalisations.

Un jury cuisine, appréciera le travail réalisé sur place par les Finalistes.

Lors de la finale, les 12 Finalistes devront amener avec eux tout le petit matériel et tous les ingrédients nécessaires (sauf les ingrédients commandés à l'avance par Mes Producteurs Mes Cuisiniers) à la réalisation de leur recette présentée au concours. Le coût d'achat des ingrédients amenés par les candidats demeurera à leur charge.

Le Comité enverra à partir du 5 août 2023, aux 12 finalistes un descriptif complet des installations. Les Finalistes ne seront pas autorisés de visiter les locaux avant la Finale.

Pour le podium, le classement général s'établira en fonction du nombre de points global du plus élevé au plus faible sur le plat réalisé et l'oral par chaque candidat afin de désigner un Premier, un Deuxième, un Troisième.

Ceux-ci seront déclarés comme les lauréats officiels du concours 2023 en tant que premier, deuxième et troisième.

Article 10 : Grille de notation

Lors de la finale, les jurys professionnels seront divisés en trois groupes :

Un « jury de cuisine » qui évaluera la production des Finalistes sur 6 critères pondérés sur 100 points :

- Respect des gestes techniques professionnels : 40pts
- Utilisation rationnelle des moyens (énergie, matériel, eau...) : 10pts
- Organisation générale de la production culinaire : 10pts
- Gestion des matières premières et des déchets : 20pts
- Hygiène et sécurité : 20pts

Un « jury de dégustation » qui évaluera la qualité des plats réalisés par les Finalistes sur 6 critères pondérés sur 100 points :

- La présentation (dressage, contenant, harmonie...) : 20pts
- La justesse des cuissons : 20pts
- Le respect de la saisonnalité et l'originalité des ingrédients utilisés : 20pts
- L'équilibre des saveurs et des textures : 30pts



Un « jury Oral » composé de membres du Comité qui évaluera la présentation des critères durables par le Finaliste sur 50 points :

- Les produits : 10pts
- Les contenants : 10pts
- Les économies d'énergie : 10pts
- La gestion des déchets : 10pts
- Le respect de la qualité de l'air : 10pts

Les décisions du jury sont souveraines pour opérer le classement des finalistes. Ses décisions ne pourront faire l'objet d'aucune contestation.

Article 11 : Dotations

Les dotations attribuées aux lauréats de l'édition 2023 :

1. **Un chèque de 3000€ pour le premier du concours La Cuisine Durable**
2. **Un chèque de 2000€ pour le deuxième du concours La Cuisine Durable**
3. **Un chèque de 1000€ pour le troisième du concours La Cuisine Durable**

La Fondation Organisatrice se réserve le droit de remplacer les dotations par des dotations de même valeur et de caractéristiques proches si les circonstances l'exigent, et ce sans que sa responsabilité soit engagée.

Les dotations seront transmises par virement sur les comptes des 3 lauréats par la Fondation Organisatrice dans un délai d'un mois suivant la finale.

Article 12 : Droits de la Fondation Organisatrice

Le présent règlement est consultable gratuitement et en version imprimable sur Internet à l'adresse suivante : <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/le-concours-0>, pendant toute la durée du Concours.

La Fondation Organisatrice se réserve le droit d'annuler le Concours ou de modifier tout ou partie du présent règlement sans que sa responsabilité puisse être engagée à ce titre.

La Fondation Organisatrice se réserve également le droit de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler le Concours, sans préavis, en raison de tout événement indépendant de sa volonté, et notamment en cas d'événement constituant un cas de force majeure ou un fortuit.

La Fondation Organisatrice se réserve en particulier le droit, s'il y a lieu, d'invalidiser et/ou d'annuler tout ou partie du Concours s'il apparaît que des fraudes ou des dysfonctionnements sont intervenus sous quelque forme que ce soit, dans le cadre de la participation audit



concours.

La Fondation Organisatrice se réserve, dans cette hypothèse, le droit de ne pas attribuer le(s) lot(s) aux fraudeurs et/ou de poursuivre devant les juridictions compétentes les auteurs de ces fraudes. La fraude entraîne la disqualification immédiate de son auteur.

Article 13 : Droit applicable – Litiges

Le Règlement est soumis à la loi française.

Toute difficulté d'application, ou d'interprétation du Règlement, toute question imprévue, toute contestation exprimée qui viendrait à se poser dans le cadre de la participation au Concours seront tranchées souverainement, selon la nature de la difficulté, par le jury et la Fondation Organisatrice dont les décisions sont sans appel, ce que chaque finaliste accepte expressément.

A défaut d'accord en cas de litige résultant de l'exécution du présent règlement, les parties conviennent de soumettre leur différent aux juridictions de Lyon qui seront seules compétentes.

ÉTABLI PAR LE COMITÉ D'ORGANISATION POUR VALOIR CE QUE DE DROIT