



RÈGLEMENT DU CONCOURS

Pour toute information, contacter Pascale Lescole
Pascale.lescole@agglodebrive.fr – Tél : 05 55 74 99 23

1) 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 de l'environnement (moins de 80 kilomètres à vol d'oiseau entre le producteur et le centre de Brive). L'usage d'ingrédients provenant d'un rayon de plus de 80 kilomètres est possible, mais soumis à une forte pénalité.

Les participants concourent en équipe de 3 personnes avec l'aide éventuelle d'un professionnel de la restauration (en activité ou non) de leur choix. Celui-ci intervient exclusivement en tant que conseiller pour élaborer les recettes avec son équipe. Il peut être présent mais ne vote pas. Il ne cuisine pas le jour du concours et ne sera pas présent en cuisine.

L'évènement a lieu à l'**AFPA** (Agence pour la Formation Professionnelle des Adultes) – **53, rue Maurice Rollinat – 19100 Brive**.

Ce concours se veut convivial et imaginatif. La réflexion proposée est bien de créer une recette à partir de produits locaux, plutôt que de trouver des produits en partant d'une recette existante. Certains ingrédients habituellement utilisés et venant de loin peuvent être remplacés par des ingrédients d'origine plus locale.

Idéalement, les créations seront goûteuses, peu onéreuses et susciteront l'intérêt de tout cuisinier amateur ou professionnel. Elles devront donc être accessibles en technicité culinaire et ne nécessiter qu'un niveau "raisonnable" d'équipement matériel.

2) Objectifs

Les objectifs attendus, au-delà de la participation à cet évènement, sont :

- La prise de conscience par tous de l'intérêt de consommer des produits locaux et de saison, générant peu de déchets non valorisables, c'est-à-dire non recyclables et non compostables.
- L'échange de bonnes adresses de produits locaux sur le territoire.
- Le partage des recettes.
- La mise en avant de pratiques culinaires à partir de produits locaux et de saison.

3) Les partenaires

La Communauté d'Agglomération du Bassin de Brive (CABB) organise et gère la logistique de cet évènement. De plus, elle en assure la communication.

La Chambre d'Agriculture de la Corrèze déploie son réseau de producteurs locaux.
<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/>.

L'AFPA de Brive met à disposition son plateau technique de cuisine et sa salle de restaurant pour la dégustation.

L'Office du Tourisme de Brive Agglomération participe à la promotion de l'évènement et offre des tabliers de cuisine "100% gaillard".

4) Conditions de participation et inscription

"Cuisinons notre terroir" est ouvert à tout cuisinier amateur majeur et habitant l'agglomération de Brive. Cependant les apprentis en restauration de l'AFPA sont admis.

La participation au concours est gratuite et implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Le nombre de places au concours est limité à 6 équipes. Chaque équipe doit être composée de 3 personnes.

Les inscriptions se font en remplissant le bulletin d'inscription disponible sur le site de l'Agglo de Brive : www.agglodebrive.fr.

Elles sont validées par ordre d'arrivée et un mail de confirmation sera adressé en retour. Au-delà de 6 équipes, les candidats sont mis en liste d'attente, en raison de possibles désistements.

Chaque équipe peut rechercher un parrain restaurateur (en activité ou non) de son choix. Elle devra informer l'Agglo de Brive du nom du parrain au plus tard à la remise des recettes.

5) Préparations à réaliser le jour du concours

Chaque équipe doit réaliser **deux assiettes dressées** (pour le jury professionnel) et des portions d'environ **40 g** pour la dégustation du jury Grand Public, soit **20** personnes. Les portions après cuisson sont d'environ **300 g** par assiette pour le plat, **120 g** pour le dessert.

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 J.

Le plafond de remboursement est fixé à **80 € maximum par équipe**. Libre à chaque équipe d'acheter à ses frais des denrées supplémentaires.

7) Matériel

L'AFPA de Brive est équipée de cuisines et matériels professionnels. Elle met à disposition son plateau technique, à l'exclusion des appareillages électriques professionnels de type batteur, mixer...

Les participants apportent, si besoin, certains appareils de préparation ou de cuisson que ne fournit pas l'AFPA.

Afin de reconnaître le plateau et le matériel disponible sur place, **une seule visite des lieux** est programmée à l'AFPA. **Un membre seulement** de chaque équipe doit être **obligatoirement** présent, afin de prendre connaissance des équipements et des détails pratiques.

Cette visite aura lieu lors de la semaine 40, à savoir **entre le lundi 1^{er} au vendredi 5 octobre 2018** (la date de la visite sera déterminée dès les candidats sélectionnés). L'absence à cette visite est assimilée à un forfait ; l'équipe ne pourra participer.

Les participants doivent s'équiper du matériel nécessaire au respect de la chaîne du froid et respecter les conditions d'hygiène réglementaires.

La vaisselle de présentation et de dégustation pour le jury professionnel est fournie par l'AFPA, ainsi tous les candidats sont sur un pied d'égalité. La vaisselle personnelle n'est donc pas admise. Pour ce qui est de la vaisselle et des couverts de dégustation des portions pour le jury "Grand Public", ils seront fournis par l'Agglo de Brive.

Aucune matière première n'est fournie (sauf sel, poivre, huile et vinaigre).

Le pain, et les carafes d'eau sont fournis par les organisateurs pour la dégustation.

Chaque équipe doit apporter des torchons, lavettes et assurer après le service le rangement, le lavage du sol, de son plan de travail et de la vaisselle utilisée. L'AFPA fournit : éponges, produit vaisselle, produit pour le sol, raclettes, balais brosse, lave-vaisselle professionnel. Des poubelles de tri sont mises à disposition afin de valoriser les déchets (recyclage, compostage).

8) Tenue

Un tablier sera offert par l'Office du Tourisme de Brive Agglomération à chaque participant. Le port de chaussures à semelles antidérapantes est vivement recommandé. Chaque participant doit être particulièrement vigilant à sa sécurité et prendre toutes les mesures appropriées pour ne pas se blesser.

Le port d'une charlotte est obligatoire, elle sera fournie par l'AFPA, ainsi que des sur-chaussures.

9) Temps de préparation

Les équipes disposent de **4 heures** pour la préparation, le dressage des assiettes et des ramequins. Les envois en dégustation sont espacés de 10 minutes entre chaque équipe. Tous les plats salés d'abord (les uns après les autres), puis suivent les desserts (tous en même temps).

10) Aliments autorisés

Ne sont admis, hormis exceptions ci-dessous, que les produits bruts non transformés, ni cuisinés à l'avance. Par ailleurs les produits surgelés (même s'il s'agit de produits bruts), les conserves de fruits et légumes (même faites maison) ne sont pas autorisées. Les produits frais issus du jardin ou de cueillette peuvent être utilisés, sur déclaration. La règle de base est l'utilisation de produits locaux et de saison.

NB : la viande peut arriver déjà parée le jour J, de même que le poisson qui peut être écaillé, vidé et les filets levés.

Liste des produits admis par exception : les huiles et vinaigres, vins, bières, jus de pur fruit, liqueurs, salaisons, condiments (sel, moutarde, épices, herbes et plantes aromatiques), les transformations du lait tels que le beurre, les yaourts, les crèmes, les fromages, les transformations des céréales telles que les farines, les semoules, les féculs, les pâtes ..., et enfin les sucres.

S'il n'est pas permis de cuisiner à l'avance, il est cependant admis de procéder la veille du concours au décorticage de fruits à coque (noix, noisette, amandes, pistaches, châtaignes...).

11) Calcul des provenances des ingrédients

La règle générale est que la commune du lieu de production soit mentionnée sur le formulaire déclaratif à compléter par chaque équipe. Les distances considérées seront celles séparant la commune du producteur (ou du jardin) et l'AFPA de Brive, quel que soit le commerçant détaillant où sont réellement achetés les produits (type Drive-Fermier). Elles sont établies à partir du site internet <http://www.voldoiseau.com/>.

A défaut, la région ou le pays de production majoritaire sera retenu.

Tout ce qui est produit dans un rayon de 20 km autour de Brive se verra affecté d'un kilométrage égal à zéro. Au-delà de 20 km, le kilométrage moyen des ingrédients de la recette est pris en compte et corrigé d'une pénalité allant croissante. Plus l'ingrédient vient de loin, plus il est pénalisé. Au-delà de 80 km, une forte pénalité est appliquée.

Lorsque le lieu de production du produit de base est peu ou pas identifiable :

- Pour les condiments (incluant les épices) : l'information de provenance n'est requise que si l'ingrédient représente au moins 1% du poids total des aliments avant cuisson. Si elle n'est pas identifiable, il sera retenu celle du plus gros pays exportateur connu.
- Pour les produits transformés de céréales : par défaut le kilométrage retenu sera celui du lieu de production le plus répandu de l'ingrédient brut
- Pour les sucres et dérivés, même règle que ci-dessus. Sucre de betterave : région Picardie et sucre de canne : Ile de la Réunion.
- Autre cas non prévu : à voir au cas par cas

12) Communication

Les équipes accordent aux organisateurs le droit de rendre publiques les recettes sur tout support de leur choix.

13) Le jury

Le jury professionnel, choisi par l'organisateur et ses partenaires, est composé de 4 personnes représentant les acteurs locaux de la restauration, des circuits courts, élus et cuisiniers des cantines scolaires de l'Agglo de Brive.

Le jury populaire est constitué de personne du grand public ; le jury pourra voter grâce à un bulletin qu'il dépose dans une urne.

14) Attribution des points

- **Le jury professionnel** établit un classement en fonction des critères suivants :
 - la provenance, notée sur 20
 - le plaisir gustatif incluant la présentation, la température, la cuisson, le goût, la créativité, noté sur 20.

Seul le jury professionnel évalue la présentation sur une assiette dressée. **La note finale est la moyenne des deux notes sur 20.** Ces critères sont appliqués au plat principal et au dessert de façon séparée. **Il y a donc 3 prix pour le plat et 3 prix pour le dessert.**

- **Le jury grand public** vote uniquement sur le plaisir gustatif en choisissant son plat et son dessert favoris. Le prix du jury grand public est décerné au plat ou au dessert ayant rapporté le plus de voix. **Il y a donc 3 prix pour le jury grand public.**

15) Les prix

Pour chaque catégorie (Jury professionnel, plat et dessert distinctement) :

- 1^{er} prix : Un repas dans un restaurant pour les trois membres de l'équipe et leur parrain
- 2^{ème} prix : Cours de cuisine / pâtisserie pour les trois membres de l'équipe
- 3^{ème} prix : Un panier garni pour chaque membre de l'équipe

Un prix spécial sera remis au plat ou au dessert ayant séduit le jury populaire.
Des lots sont offerts à chaque participant.

16) Calendrier – éléments à fournir

Date d'inscription au défi : du lundi 20 août au dimanche 16 septembre 2018

Semaine 38 (du 17 au 23 septembre) : validation des candidats

- Le nom choisi par les membres de l'équipe
- Le nom du restaurateur parrain, le cas échéant.

Semaine 39 (du 24 au 30 septembre) :

- Le nom du plat et du dessert

Semaine 40 (du 1^{er} au 5 octobre) :

- Visite des cuisines de l'AFPA par les candidats

Semaine 41 (du 8 au 12 octobre) :

- Les recettes détaillées
- Le nom et l'adresse du producteur de chaque ingrédient
- Le prix de l'assiette composée
- La photo de l'équipe au complet

Le jour J : le samedi 13 octobre 2018

Les tickets d'achats et factures des ingrédients pour le défraiement et la vérification de la provenance.

17) Déroulement prévisionnel le jour J

7h30 : Arrivée des candidats et tirage au sort de l'ordre de présentation des plats

7h30-8h : Mise en place des équipes et répartition du matériel – Vérification des produits (provenance, température, récupération des factures d'achat etc...)

8h – 12h : Préparation des plats et desserts

A partir de 12h : Dégustation par le jury professionnel et le jury populaire

De 13h30 à 14h : Collecte des votes du public et délibération du jury professionnel et buffet offert pour l'ensemble des participants (candidats, jurys, public, organisateurs).

Vers 14h15 : Annonce des résultats et remise des prix

Ensuite : nettoyage des cuisines