



CONCOURS DE RECETTES POUR LA VALORISATION DES PRODUITS LOCAUX « Cuisinez local ! »



REGLEMENT DU CONCOURS

Du lundi 15 juillet 2019 au dimanche 29 septembre 2019

Vous adorez cuisiner ? Vous souhaitez faire découvrir de nouvelles saveurs et partager vos recettes ? Ce concours de cuisine dont l'objectif est de promouvoir une alimentation durable et locale tout en se régaland est fait pour vous ! L'occasion pour le Parc naturel régional de vous faire découvrir ou redécouvrir les 26 agriculteurs du réseau Oise-Pays de France et l'étendue de leur production : fruits, légumes, viande, jus de fruits, sorbets, coulis, miel, etc. Autant de produits locaux, frais et de saison permettant de concocter de savoureux petits plats « fait maison » à partager en famille ou entre amis. Alors, qu'attendez-vous pour nous régaler ! A vos marques, prêts... cuisinez !



© D. Grouard PNRPF et PNRPPF

Concours de recettes gratuit

Ouvert à tous les habitants du territoire du Parc naturel régional et de son futur périmètre d'extension mais aussi à tous les amoureux de la cuisine.

Deux catégories :

- Plats froids salés (quiches, tartes, salades, tartinades, terrines, etc.)
- Plats sucrés (gâteaux, cakes, tartes, compotes, smoothie, etc.)

Inscription et dépôt des recettes en ligne via le site internet du Parc naturel régional Oise-Pays de France

www.parc-oise-paysdefrance.fr

Remise des prix lors de l'évènement « Goûtons notre territoire » sur la petite pelouse de l'hippodrome à Chantilly, le 29 septembre 2019 à 17h00.

De nombreux lots à gagner :

- Prix « Coup de cœur du public » : un panier gourmand.
- 1^{er} Prix dans chacune des deux catégories : un repas pour deux personnes à l'Auberge du Jeu de Paume de Chantilly, restaurant gastronomique étoilé, ainsi qu'un petit panier gourmand composé de produits des agriculteurs Oise-Pays de France.
- 2^e Prix dans chacune des deux catégories : un repas pour deux personnes à l'Auberge de Fontaine (commune de Fontaine-Chalais) ainsi qu'un petit panier gourmand composé de produits des agriculteurs Oise-Pays de France.
- 3^e Prix dans chacune des deux catégories : un cours de cuisine pour deux personnes ainsi qu'un petit panier gourmand composé de produits des agriculteurs Oise-Pays de France.
- Un prix spécial pour la recette la plus locale : un panier gourmand composé de produits des agriculteurs Oise-Pays de France.

REGLEMENT

Article 1 : OBJET

En 2019, le Parc naturel régional Oise-Pays de France* met l'accent sur l'alimentation locale** en organisant un évènement nommé « **Goûtons notre territoire** » le **29 septembre 2019 à Chantilly**. A cette occasion, le Parc organise un concours de recette locale intitulé « Cuisinez local ! ». Ce concours, qui se déroulera du **15 juillet 2019 au dimanche 29 septembre 2019** est gratuit. Il s'adresse aux habitants du territoire ainsi qu'à ses visiteurs sans restriction d'âge (l'autorisation des parents est obligatoire pour les mineurs). Cet évènement s'intègre dans la stratégie du territoire, visant à augmenter la part des productions locales de qualité dans les assiettes des habitants et des visiteurs de ce territoire.

* Une présentation du Parc naturel régional, de son territoire et de ses produits est fournie en annexe 1 du présent règlement.

** Est considéré comme local un produit agricole dont la distance entre le lieu de production et le lieu de vente est d'environ 30 km pour des produits agricoles simples, comme les fruits et légumes, et jusqu'à 80 km pour ceux nécessitant une transformation

Article 2 : / ORGANISATEUR

L'organisateur du concours est le Syndicat mixte du Parc naturel régional Oise-Pays de France siégeant au « 48, rue d'Hérivaux / BP 6 - 60560 ORRY-LA-VILLE » représenté par son Président, Monsieur Patrice MARCHAND.

Parc naturel régional Oise-Pays de France

Maison du Parc / 48, rue d'Hérivaux – BP 6 / 60560 ORRY-LA-VILLE

Tel : 03 44 63 65 65

contact@parc-oise-paysdefrance.fr

Article 3 : THEMATIQUE ET CATEGORIES

Les participants au concours sont invités à proposer une recette au sein de deux catégories : un plat salé OU/ET un dessert. Les candidats doivent proposer des recettes qui valorisent les **productions agricoles locales**. La recette doit mettre en valeur **au moins un produit agricole local** et doit être **dégustée froide** (quiches, tartes, cakes, salades, tartinades, dessert, etc.). Une première sélection sur dossier suite à un vote des internautes désignera, pour chacune des deux catégories, 8 finalistes qui concourront en épreuve de dégustation le 29/09/2019.

Pour rappel, est considéré comme local un produit agricole dont la distance entre le lieu de production et le lieu de vente est d'environ 30 km pour des produits agricoles simples, comme les fruits et légumes, et jusqu'à 80 km pour ceux nécessitant une transformation.

Le concours se déroule en 3 temps :

1. Inscription et dépôt des candidatures : du 15/07/2019 au 16/09/2019 à 12h00
2. Publication des recettes sur internet et **vote des internautes**, du 18/09/2019 au 23/09/2019, 8h00
3. Sélection des finalistes le 23/09/2019, contact avec les finalistes le lundi 23 septembre
4. Finale avec dégustation à Chantilly le 29/09/2019

Article 4 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

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

La participation au concours de recette est gratuite, ouverte à toute personne sans restriction d'âge. Une seule inscription par foyer est possible. Seul un nom est enregistré lors de l'inscription mais toute la famille peut participer à l'élaboration de la recette. Les membres du jury, le personnel et les membres du Syndicat mixte du Parc naturel régional Oise-Pays de France, ainsi que leur famille proche (conjoint et enfants), ne peuvent pas participer à ce concours.

Les candidats du concours doivent :

1. être réalisateurs des recettes proposées,
2. avoir renvoyé au Parc la fiche d'inscription complétée et signée ainsi que la(les) photo(s) de leur recette
3. pour les participants mineurs, avoir une autorisation écrite de participation au concours de leurs parents ou tuteurs légaux.

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 5 : MODALITES D'INSCRIPTION, DE SELECTION DES FINALISTES ET D'ATTRIBUTION DES PRIX

5. INSCRIPTION

Les participants doivent **impérativement compléter le formulaire de candidature en ligne sur www.parc-oise-paysdefrance.fr avant lundi 16 septembre 2019 à 12h00 au plus tard.**

Ce formulaire comprend : les informations personnelles du candidat, l'intitulé de la recette, la liste des ingrédients pour 4 personnes, la description de la recette, le téléchargement d'une photo de la recette, le détail de la provenance des ingrédients considérés comme locaux ainsi que la possibilité de téléchargement de photos optionnelles prouvant la provenance des ingrédients. Ce formulaire comprend aussi un texte qui explique en quelques lignes les inspirations du candidat et pourquoi la recette valorise les productions agricoles locales du Parc naturel régional Oise – Pays de France. Un récépissé de bonne réception sera envoyé en retour par email.

5.2 CRITERES DE SELECTION DES FINALISTES

Seuls les dossiers de candidature complets, envoyés dans les temps et respectant le thème (« valoriser au moins un ingrédient local ») seront présélectionnés. Chaque candidature conforme sera mise en ligne sur la page Facebook du concours et soumise aux votes des fans à partir du 18 septembre 2019 à 10h00 et jusqu'au 23 septembre à 8h00. Les candidats ayant présenté des recettes non conformes seront informés par email au plus tard le 17 septembre 2019.

Pour chacune des catégories, la sélection des finalistes sera réalisée par le jury de sélection, composé de techniciens du Parc naturel régional Oise – Pays de France.

Chaque recette sera notée sur 20 points selon les critères suivants pour chacune des deux catégories :

- Mise en valeur d'au moins 1 produit agricole local : 0 à 5 points
- Efforts réalisés sur l'origine géographique des ingrédients de la recette : 0 à 5 points
- Vote des internautes : 0 à 10 points/ Les dix recettes comptabilisant le plus de vote le 23 septembre à 8h00, seront notées de 1 à 10 (10 pour la recette la plus appréciée des internautes)

Les 8 recettes ayant les notes les plus élevées seront sélectionnées pour la finale, pour chacune des catégories.

Les 16 finalistes sélectionnés seront informés par email, téléphone, et sur la page Facebook, le 23 septembre 2019. Ils devront alors confirmer leur présence le 29 septembre après-midi à Chantilly lors de la dégustation finale, avant le 25 septembre 2019. Si un finaliste se désiste (ou ne confirme pas sa présence à Chantilly lors de la dégustation finale) avant le 25 septembre 2019, l'organisateur se réserve le droit d'en sélectionner un nouveau, succédant dans la liste de présélection définie.

5.3 PRIX « RECETTE COUP DE CŒUR DU PUBLIC »

Durant la période de sélection du 18/09/2019 à 10h00 au 23/09/2019 à 8h00, les recettes seront en ligne sur la page Facebook et soumises aux votes du public. La recette qui comptabilisera le plus de votes au 23 septembre 2019 à 8h00 sera élue recette « coup de cœur du public » et le candidat se verra attribuer un lot.

Apparaîtront l'intitulé de la recette, les produits choisis et leur provenance pour les produits locaux, la photo de la recette et le prénom du candidat.

5.4 PRIX « RECETTE LA PLUS LOCALE »

La recette qui comptabilisera le plus de produits locaux utilisés et dont la provenance des ingrédients sera justifiée (photo) sera élue, par le Jury de sélection, recette « la plus locale » et le candidat se verra attribuer un lot.

Article 6 : DEROULEMENT DE LA FINALE

6.1 INFORMATIONS PRATIQUES

L'épreuve de la Finale du concours de recette pour les 8 candidats finalistes, pour chacune des catégories, se déroulera lors de l'évènement « Goûtons notre territoire », le 29/09/2019, à Chantilly, selon le planning suivant :

- 15h00 : Accueil des 16 candidats finalistes et mise en place des assiettes en salle
- 15h30 – 16h00 : Dégustation par le jury des plats pour la catégorie « salée » et délibération du jury
- 16h00 – 16h30 : Dégustation par le jury des plats pour la catégorie « sucrée » et délibération du jury
- 17h00 : Annonce des résultats et remise des prix

Les candidats finalistes devront se rendre sur le lieu du concours par leurs propres moyens.

Les candidats n'auront pas de quoi réchauffer leurs plats ou accès à un quelconque moyen de cuisson. Les plats doivent donc être préparés à l'avance et dégustés froids.

Si un candidat est absent lors du début de l'épreuve, il sera alors éliminé du concours.

Si un candidat se désiste entre le 26/09/2019 et le début de l'épreuve finale, aucun autre candidat ne pourra prendre sa place. 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 réfléchiée par l'organisation.

6.2 DEROULEMENT DE L'EPREUVE

Durant l'épreuve, les candidats seront autonomes dans la mise en place de leur recette. 5 assiettes devront être composées pour chacun des membres du Jury final.

Envoi au Jury final : au moment de la dégustation, les candidats apporteront leurs 5 assiettes au Jury final, à tour de rôle avec une très courte explication orale.

Remise des prix : 17h

A l'issue des délibérations du Jury final, la remise des prix aura lieu le 29/09/2019 sur la pelouse de l'hippodrome de Chantilly.

L'ensemble des participants au concours de recette sera invité (par courriel) à assister à la remise des prix.

6.3 CRITERES DE NOTATION

Tous les candidats devront présenter 5 « assiettes » dressées pour le Jury final, notées sur 20 points selon les critères suivants :

- Valorisation des productions agricoles locales : 0 à 5
- Efforts réalisés sur la provenance des produits : 0 à 5
- Créativité et originalité : 0 à 5
- Goût et équilibre des saveurs : 0 à 5

Les participants n'auront pas de possibilité de recours et d'appel par rapport à la notation. Tout incident dans le déroulement de l'épreuve 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.

6.4 PUBLICATION

Les recettes primées feront l'objet d'une publication en 2020 dans le livre de recettes locales du Parc naturel régional Oise – Pays de France.

Article 7 : COMPOSITION DES JURY

Le Jury de présélection des recettes sera composé de techniciens du Parc naturel régional Oise – Pays de France.

Le Jury Final sera composé d'un élu du territoire, d'un professionnel de la cuisine, d'un membre d'association locale promouvant l'alimentation locale « Echanges pour une Terre Solidaire », d'un Producteur Oise – Pays de France et d'un habitant du territoire.

Article 8 : PRIX/RECOMPENSES

8 prix récompenseront les meilleures recettes :

- Prix « Coup de cœur du public » : un panier gourmand « Producteurs Oise – Pays de France » d'une valeur de 40 euros.
- 1^{er} Prix dans chacune des deux catégories : un repas pour deux personnes à l'Auberge du jeu de Paume de Chantilly, restaurant gastronomique, d'une valeur de 213 euros, ainsi qu'un panier gourmand composé de produits des agriculteurs Oise-Pays de France d'une valeur de 25 euros.
- 2^e Prix dans chacune des deux catégories : un repas pour deux personnes à l'Auberge de Fontaine (commune de Fontaine-Chaalis), restaurant utilisant des produits locaux et régionaux, d'une valeur de 91,80 euros ainsi qu'un panier gourmand composé de produits des agriculteurs Oise-Pays de France d'une valeur de 25 euros.
- 3^e Prix dans chacune des deux catégories : un cours de cuisine à l'Atelier gourmand à Saint-Maximin de 2 heures pour 2 personnes à l'Atelier Gourmand à Saint Maximin, d'une valeur de 74 euros, ainsi qu'un panier gourmand composé de produits des agriculteurs Oise-Pays de France d'une valeur de 25 euros.

De plus, un prix spécifique sera attribué :

- Un prix pour la recette la plus locale : un panier gourmand composé de produits des agriculteurs Oise-Pays de France d'une valeur de 60 euros.

Les prix ne pourront pas faire l'objet d'une contrepartie en espèces, ni de quelque nature que ce soit et sont non cessibles.

Article 9 : 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'a (n'ont) 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 salle pour permettre la mise en place des assiettes, 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 10 : PUBLICITE ET DROIT A 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, ainsi que du contenu de la recette pour la communication de l'organisateur et de ses partenaires pendant cinq ans, sur tous supports, dont le support internet et un livre de recettes locales.

Article 11 – PROTECTION DES DONNEES

Le Président du Parc naturel régional Oise- Pays de France sis à Orry-la-Ville, 48 rue d'Hérivaux a désigné l'ADICO sis à Beauvais (60000), 2 rue Jean Monnet en qualité de délégué à la protection des données.

Les données recueillies dans ce formulaire sont destinées à la réalisation du traitement : gestion du concours pour la valorisation des produits locaux.

Ce traitement est basé sur le consentement des personnes concernées. Les données ne sont destinées qu'au Parc naturel régional Oise – Pays de France et ne sont transmises à aucun tiers. Elles sont conservées pour une durée de 5 ans.

Conformément aux articles 15 à 22 du règlement 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation, d'opposition et de portabilité des données vous concernant.

Pour exercer ces droits, nous vous invitons à contacter contact@parc-oise-paysdefrance.fr ou par voie postale à la maison du Parc : 48 rue d'Hérivaux, BP6, 60560 Orry-la-Ville. Si vous estimez, après nous avoir contactés, que vos droits ne sont pas respectés, vous pouvez adresser une réclamation en ligne ou par voie postale à la CNIL.

ARTICLE 12 – MODIFICATIONS DU REGLEMENT

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 13 – ANNULATION DU CONCOURS

L'organisateur se réserve le droit d'annuler le concours si le nombre de participants au concours est inférieur à 10.

Article 14 : MISE A DISPOSITION DU REGLEMENT

Le présent règlement est déposé auprès du cabinet SELARL PAILLARD OLLAGNON MARA COULON, huissiers de justice associés à Creil (1 Ter, rue de la résistance / BP 377 / 60312 CREIL Cedex / www.huissiers-creil.fr). Il est également consultable et téléchargeable en ligne sur le site www.parc-oise-paysdefrance.fr