

REGLEMENT DU CONCOURS DE RECETTES DE CUISINE ECONOMIQUEMENT ABORDABLES “VIANDE BOVINE DES PYRENEES, VIANDE LOCALE, DURABLE ET FAVORABLE A LA SANTE”

Le projet DietaPYR2 “INNOVATIONS APPLIQUÉES A LA FILIÈRE BOVINE PYRÉNÉENNE POUR VALORISER UNE VIANDE IDENTIFIABLE PAR LE CONSOMMATEUR” financé par des fonds européens du programme POCTEFA (EFA 144/16) organise, dans le cadre des activités de promotion du projet, un concours de recette de cuisine intitulé “Viande bovine des Pyrénées, viande locale, durable et favorable à la santé” et destiné aux étudiants des établissements d’enseignement des métiers de l’hôtellerie et de la restauration des régions pyrénéennes.

Ce concours sera porté à la connaissance des établissements d’enseignement des métiers de l’hôtellerie et de la restauration de la zone pyrénéenne et tout particulièrement celles bénéficiaires du projet (Andorre, Aragon, Catalogne et Occitanie), principalement par l’envoi de courriers électroniques, la diffusion sur les réseaux sociaux et le site web du projet www.dietapyr2.com. Les associations d’élèves et les organismes représentatifs des acteurs de la filière seront également informés.

1. OBJECTIFS DU CONCOURS

L’objectif du concours est de créer des recettes bon marché (pouvant être utilisées dans des lieux de restauration collective sociale ou commerciale), durables (qui incluent des produits locaux), favorables à la santé (qui correspondent à un plat varié/composé avec le plus grand nombre possible d’éléments nutritifs) et utilisant de préférence la viande bovine d’une des races autochtones des Pyrénées. Il a pour but de promouvoir la diffusion de ces recettes auprès des acteurs de la chaîne alimentaire et de faire connaître aux consommateurs les produits issus d’un système de production durable, associé aux pâturages des Pyrénées en mettant en avant leur valeur nutritionnelle, dans le but d’en favoriser leur consommation.

2. DESTINATAIRES

- L’inscription est gratuite et volontaire.
- La participation a un caractère individuel. Le participant doit être élève d’un établissement d’enseignement des métiers de l’hôtellerie et de la restauration implanté dans l’une des régions pyrénéennes. Les membres du jury ne peuvent pas participer au concours.

3. MODALITES DE PARTICIPATION

Le concours présente 3 modalités de participation :

- MODALITE 1: Recette intégrant un morceau de viande bovine à griller (par exemple faux-filet, entrecôte)
 - MODALITE 2: Recette intégrant un morceau de viande bovine à rôtir (par exemple tendre de tranche)
 - MODALITE 3: Recette intégrant un morceau de viande bovine à mijoter (par exemple flanchet)
- Le concours consiste en la création d’une recette dont l’un des ingrédients, est un morceau de viande bovine issue de préférence d’une des races autochtones des Pyrénées (Pirenaica, Gasconne, Parda de Montaña, Bruna dels Pirineus, Bruna Andorrana).
- Chaque participant ne peut présenter qu’une seule recette par modalité.
- La réalisation de la recette est décrite dans un texte rédigé dans l’une des langues suivantes : espagnol, français ou catalan. La recette devra avoir été réalisée par le participant.

- Les participants garantissent que les recettes présentées au concours sont des recettes originales qui ne portent pas atteintes aux droits de tierces parties, le projet DietaPYR 2 se dégageant de toute responsabilité dans le cas contraire. Le non-respect de cette clause constitue un motif de disqualification du participant par le Jury.

Le projet DietaPYR2 se réserve les droits d'utilisation de toutes les recettes des lauréats et finalistes (incluant les photos et tout autre support fourni par le participant) ainsi que l'usage du nom et de l'image des lauréats. Le projet DietaPYR2 s'interdit un usage commercial des recettes présentées mais celles-ci pourront être utilisées dans le cadre de la diffusion et de la promotion des activités du programme POCTEFA DietapYR2 financé par des fonds européens.

4. CALENDRIER DE CANDIDATURE ET OBLIGATIONS DES PARTICIPANTS

La période d'admission des candidatures court de **la date de publication du présent règlement au Vendredi 16 novembre 2018 à 23h59**. Les candidatures reçues hors délai ne seront pas prises en compte.

La candidature se fait en ligne sur le site www.dietapyr2.com en renseignant le [formulaire de candidature](#). L'élève participant devra fournir ses coordonnées personnelles, la recette, la photographie de celle-ci ainsi qu'un certificat d'inscription de l'établissement dans lequel il (ou elle) est inscrit.

Etapes à suivre pour participer au concours :

- **Etape I:** créer une recette pour l'une des 3 modalités. Un participant peut envoyer des recettes pour les 3 modalités (une seule par modalité).

La recette sera décrite dans les emplacements prévus à cet effet, en espagnol, français ou catalan, en mentionnant :

- Modalité (1, 2 ou 3).
- Nom ou titre de la recette.
- Nombre de portions.
- Ingrédients, en précisant les quantités.
- Etapes à suivre pour la réalisation de la recette.
- Photographie (libre de droits d'auteur), du plat préparé présenté dans une assiette et identifiée avec la mention "Viande bovine des Pyrénées, viande locale, durable et favorable à la santé ». La photographie doit avoir une résolution minimale de 300 dpi et un poids compris entre 2 et 4Mb

- **Etape II:** renseigner le [formulaire de candidature](#) (www.dietapyr2.com)

Les recettes non accompagnées d'un certificat d'inscription mentionnant *a minima* le nom de l'établissement et le nom de l'étudiant ne seront pas admises.

- **Etape III:** attendre la réception d'un courrier électronique (envoi automatique) de confirmation d'inscription.

Le projet DietaPYR2 dégage toute responsabilité dans le cas où le participant fournit des données erronées.

5. VALIDATION DES RECETTES

Les recettes feront l'objet d'une procédure de validation au fur et à mesure de leur réception. Après examen, seules les recettes dont l'ingrédient principal est la viande bovine seront acceptées.

Après vérification de la conformité de la recette, elle sera évaluée par un Jury désigné à cet effet. Si la candidature est incomplète ou non conforme, le participant en sera informé et disposera d'un délai de 48 heures pour modifier sa proposition. En l'absence de réponse au terme de ce délai, la candidature sera exclue du concours.

6. CRITERES D'EVALUATION

Les recettes seront évaluées par un jury désigné à cet effet par le projet DietaPYR2.

Le jury étudiera chaque recette et sélectionnera neuf finalistes par modalité, en valorisant positivement les critères suivants :

- Adéquation de la recette présentée à la thématique du concours et contribution de celle-ci à la mise en valeur des différentes pièces bouchères de **viande bovine**.
- **Valeur nutritionnelle** de la recette dans le cadre d'une diète équilibrée.
- Adéquation des **ingrédients locaux** sélectionnés, des quantités mentionnées, des temps de préparation et de cuisson ainsi que des techniques utilisées.
- **Coût de production raisonnable**.
- Adéquation à l'utilisation en **restauration collective** (sociale ou commerciale).

7. CALENDRIER DU CONCOURS

- **Etape 1** : les participants devront s'inscrire et envoyer au moins une recette originale répondant aux exigences et en suivant les instructions du règlement du concours avant le 16 novembre 2018.
- **Etape II: sélection des finalistes.**

Un Jury composé de professionnels désigné par le projet DietaPYR2 sélectionnera 27 recettes finalistes (9 par modalité) que figureront dans le livre de recettes "VIANDE BOVINE DES PYRENEES, VIANDE LOCALE, DURABLE ET FAVORABLE A LA SANTE ", en fondant son choix sur les critères mentionnés dans le règlement du concours.

- **Etape III: sélection des recettes lauréates.**

Le même Jury choisira, parmi les 27 recettes sélectionnées à l'étape précédente, les trois recettes lauréates pour chacune des trois modalités.

Après information des lauréats, une diffusion des résultats sera faite sur le site web du projet DietaPYR2 et auprès des moyens de presse et de communication locaux.

8. RECOMPENSES

- Les auteurs des trois meilleures recettes de chaque modalité recevront un prix correspondant à l'inscription à un cours de cuisine proposé par un cuisinier renommé (avec prise en charge des frais de déplacement et d'hébergement).
- Les six autres recettes sélectionnées recevront un diplôme de Finaliste du concours de recettes de cuisine « Viande bovine des Pyrénées, viande locale, durable et favorable à la santé »
- TOUTES les recettes finalistes seront publiées, avec mention de leur auteur, dans le livre qui sera édité dans le cadre du projet DietaPYR2.
- Les établissements d'enseignement des métiers de l'hôtellerie et de la restauration dont sont issus les lauréats pour les 3 modalités recevront un trophée en reconnaissance de leur participation au concours et à sa promotion.

9. JURY

Le jury, constitué de 5 membres (4 du secteur de l'hôtellerie et de la restauration exerçant dans les différentes régions du projet et un représentant de l'équipe du projet DietaPYR2), choisira parmi les recettes répondant aux cahiers des charges du concours les recettes finalistes.

Le vote se fera à la majorité simple des voix, avec voix prépondérante au Président si nécessaire.

La décision du Jury est sans appel. En acceptant les clauses du règlement du concours, les participants renoncent à toute réclamation ou recours contre la décision du jury.

10. COMMUNICATION DES RESULTATS AUX FINALISTES

Chaque finaliste sera informé par courrier électronique et/ou message sur téléphone portable.

11. ACCEPTATION DU REGLEMENT

La participation au présent concours suppose d'avoir pris connaissance et d'accepter l'intégralité des clauses du règlement. DietaPYR2 est l'instance compétente pour résoudre toute éventualité non prévue par le règlement. DietaPYR2 se réserve le droit de modifier ou d'annuler les clauses de ce concours si les circonstances l'exigent, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée. Toute difficulté qui pourrait surgir dans l'application ou dans l'interprétation du règlement ou d'évènements non prévus dans ce dernier sera résolue en dernière instance par l'organisateur du concours.

CONTACT :

DietaPYR2. Universidad de Zaragoza. Escuela Politécnica Superior.

Ctra. Cuarte s/n 22071 Huesca. Tel.: 974 239316.

E-mail: info@dietapyr2.com. Web: <http://www.dietapyr2.com>