

JE CUISINE LE COTENTIN

COLLECTE ET SELECTION DES RECETTES DES CUISINIERS AMATEURS DU COTENTIN

REGLEMENT DU CONCOURS

INTRODUCTION

Véritable instance de démocratie participative rendue obligatoire, par le législateur, pour les collectivités de plus de 50 000 habitants, le conseil de développement du Cotentin a été créé en 2017 de manière quasi concomitante à la création de l'agglomération du Cotentin.

Aujourd'hui, composé d'environ 200 membres bénévoles (entreprises, associations, syndicats, citoyens...), il a vocation à alimenter la réflexion des élus de l'agglomération sur les projets et enjeux du Cotentin.

Par ailleurs, le conseil de développement se veut être un support pour mener des actions de sensibilisation notamment sur les politiques de l'agglomération du Cotentin et porter des animations territoriales auprès des habitants du territoire grâce aux « défis du CODEV ».

L'agglomération du Cotentin et la Baie du Cotentin se sont associées pour mettre en place un « **Projet Alimentaire Territorial** » (PAT) de manière à développer les circuits de proximité et ainsi **favoriser une alimentation locale pour tous**. C'est dans ce contexte que le conseil de développement lance la première édition de l'opération « je cuisine le cotentin » auprès des habitants du territoire.

Ce concours, ouvert aux cuisiniers amateurs du Cotentin, est mené en partenariat avec la communauté d'agglomération du Cotentin.

ARTICLE 1 : ORGANISATION

Le Conseil de développement du Cotentin sous la tutelle de la Communauté d'agglomération du Cotentin, ci-après la « structure organisatrice », immatriculée au registre du commerce et des structures sous le numéro : 200 067 205 et dont le siège social est situé au 8 rue des Vindits, 50100 Cherbourg-en-Cotentin organise un jeu gratuit, sans obligation d'achat, intitulé « je cuisine le cotentin », du 8 juillet au 13 septembre et dont la finale se tiendra le 9 octobre 2021 dans les locaux du groupe FIM à Cherbourg.

Cette opération n'est ni organisée, ni parrainée par Facebook ; Google, Apple ou Microsoft.

ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION ET INSCRIPTION AU CONCOURS CULINAIRE

La structure organisatrice propose un concours culinaire intitulé « je cuisine le Cotentin » en direction des habitants du Cotentin afin de mettre en avant les produits locaux, les circuits courts et l'histoire culinaire du Cotentin.

Les habitants du Cotentin sont invités à communiquer leurs recettes (plat de résistance et/ou dessert) dites « de famille » inspirées du Cotentin et des produits locaux du 8 juillet au 13 septembre 2021.

Les objectifs du concours « Je cuisine le Cotentin » sont les suivants :

- Sensibiliser la population à l'approvisionnement local (produits et producteurs locaux),
- Impulser un changement progressif des comportements en matière de consommation alimentaire,
- Promouvoir le projet alimentaire territorial auprès de la population locale,
- Editer un recueil de recettes du Cotentin,
- Faire remonter aux élus de la communauté d'agglomération des propositions en faveur d'une politique alimentaire territoriale.

Ce concours est soumis à la loi française applicable aux jeux et concours.

Le seul fait de participer à ce concours implique l'acceptation pure et simple, sans réserve, du présent règlement. Tout candidat est libre de rétracter sa participation audit défi.

Il est rigoureusement interdit, par quelques procédés que ce soit, de modifier ou de tenter de modifier le dispositif du concours proposé, notamment afin d'en modifier le déroulement.

Participer à ce concours implique une attitude loyale signifiant le respect du présent règlement. La structure organisatrice se réserve le droit de suspendre ou d'exclure de la participation au présent concours toute personne troublant le déroulement de celui-ci ou méconnaissant le présent règlement.

Tout participant au concours « je cuisine le Cotentin » qui serait considéré par la structure organisatrice comme ayant troublé le concours d'une quelconque manière (notamment en ayant triché, fraudé, truqué celui-ci, porté atteinte à la réputation de la structure organisatrice) sera de plein droit déchu de tout droit à obtenir une qualification en finale et un quelconque gain suite à sa participation. Aucune réclamation ne sera acceptée et, de ce fait, aucune indemnisation ne sera octroyée. A contrario, la structure organisatrice se réserve le droit d'obtenir auprès du participant concerné, la réparation du préjudice subi.

En cas de contradiction entre toute communication et le présent règlement, ce dernier prévaut.

La structure organisatrice peut, à tout moment, et sans avoir à apporter de justification, ni encourir une quelconque responsabilité à ce titre, modifier le présent règlement. Des additifs à ce règlement peuvent éventuellement intervenir pendant le concours. Ils seront considérés comme des annexes au présent règlement.

Ce concours est ouvert à la catégorie **des cuisiniers amateurs**. **Les professionnels en activité, à la retraite ou en cours d'apprentissage ne sont pas autorisés à concourir.**

La participation à ce concours nécessite de remplir les conditions suivantes :

- Etre majeur et personnellement assuré en responsabilité civile. Une seule candidature est autorisée par candidat.
- Résider sur le territoire de la communauté d'agglomération du Cotentin
- Avoir téléchargé le formulaire de candidature sur le site <https://www.lecotentin.fr/inscription-au-defi-je-cuisine-le-cotentin> ou sur simple demande au 02.50.79.17.65 pour un envoi courrier,
- Proposer un plat et un dessert pour pouvoir accéder à la sélection de la phase finale du concours le 9 octobre 2021,
- Avoir déposé une candidature à l'opération « je cuisine le Cotentin » au plus tard le 13 septembre 2021 sur le site : <https://www.lecotentin.fr/inscription-au-defi-je-cuisine-le-cotentin> ou par voie postale à l'adresse suivante :

**Communauté d'agglomération du Cotentin
Conseil de développement du Cotentin
Pôle stratégie et développement territorial
27 rue Dom Pedro
50110 Cherbourg-en-Cotentin**

Toute information communiquée par les candidats sélectionnés (notamment leurs coordonnées) sera considérée comme nulle et ne sera pas prise en considération si elle comporte une inexactitude. La structure organisatrice se réserve le droit de procéder à toute vérification pour le respect du présent article comme de l'ensemble du règlement, notamment pour écarter tout candidat ayant commis un abus quelconque, sans toutefois que la structure organisatrice ait l'obligation de procéder à une vérification systématique de l'ensemble des candidatures enregistrées.

ARTICLE 3 – PHASES DU CONCOURS « JE CUISINE LE COTENTIN »

3.1. Appel à participation : du 8 juillet 2021 au 13 septembre 2021

Les habitants du Cotentin sont invités à communiquer leurs recettes à base de produits locaux et de saison inspirée du territoire du Cotentin.

En participant à cette phase de collecte, les candidats acceptent de facto l'utilisation ultérieure de leurs recettes afin de venir alimenter un recueil de recettes à destination des habitants du territoire.

Les recettes sont à déposer sur le site <https://www.lecotentin.fr/inscription-au-defi-je-cuisine-le-cotentin> ou par voie postale. Ces dernières doivent être détaillées. Les candidats peuvent présenter un plat de résistance et/ou un dessert. Seuls les candidats ayant proposé un plat de résistance et un dessert pourront prétendre à la finale du concours qui se déroulera le 9 octobre

2021. Attention, la phase finale du concours se déroulant à l'automne, les candidats souhaitant y prétendre doivent intégrer cette contrainte dans le choix des recettes présentées et qui devront inclure majoritairement des produits locaux et de saison.

Les candidats peuvent choisir de participer à l'ensemble du concours ou contribuer uniquement à la phase de récolte des recettes. Dans le cas où les candidats remplissent l'ensemble des conditions requises mais ne souhaitent pas participer à la seconde phase du concours, ils doivent impérativement le notifier en ne cochant pas la case faisant référence à la phase finale du concours.

Les éléments du dossier d'inscription sont :

- Bulletin d'inscription daté et signé,
- Recettes (plat de résistance et/ou dessert) et justificatifs
- Nom et provenance des produits locaux

Les candidats doivent adresser une recette d'un plat de résistance et/ou une recette d'un dessert préparés à l'assiette.

3.2. Jury de sélection des finalistes et suppléants : du 16 septembre 2021

Le jury de sélection du concours se réunira le 16 septembre 2021 afin de sélectionner les 6 participants finalistes sur la thématique « je cuisine le Cotentin ».

Le jury sera composé à minima de trois chefs cuisiniers du Cotentin, un élu de la communauté d'agglomération du Cotentin, deux membres du conseil de développement et un membre du groupe FIM.

Tout dossier incomplet, illisible, non conforme au règlement, envoyé tardivement ou contenant des informations fausses sera automatiquement rejeté sans analyse.

La sélection des candidats se fera sur le dossier technique comprenant :

- Le dossier d'inscription
- La justification des recettes en rapport avec le Cotentin
- La part des produits locaux
- L'origine des produits locaux
- L'originalité des recettes
- La faisabilité des recettes

Le jury sélectionnera de façon impartiale les 6 finalistes et 6 suppléants sur l'appréciation du dossier technique. Les candidats finalistes seront informés par mail ou téléphone le 17 septembre 2021.

Les candidats finalistes devront confirmer leur présence à la finale du Concours avant le 22 septembre 2021.

Les candidats suppléants seront appelés en cas de désistement, d'empêchement ou en l'absence de retour d'un des finalistes sélectionnés.

3.3. Finale du concours « je cuisine le cotentin » : 9 octobre 2021

La phase finale du 9 octobre 2021 se déroulera dans les cuisines du groupe FIM dont les locaux se situent dans la zone des vindits 50130 Cherbourg en Cotentin.

L'accès des cuisines sera ouvert à compter de 9h. Du personnel encadrant du groupe FIM sera présent afin d'assurer la sécurité des candidats.

Pour chaque candidat, l'attribution du poste de travail sera faite par tirage au sort. A l'instar de l'attribution des postes de travail, l'ordre de passage des candidats sera déterminé par tirage au sort.

Un ensemble d'équipements de cuisine sera mis à la disposition des candidats afin de leur permettre de réaliser les recettes proposées lors de la phase 1 de collecte. Les assiettes de présentation seront fournies par le groupe FIM.

Les recettes devront être réalisées sur place. Les produits nécessaires à la réalisation des recettes seront à la charge des candidats finalistes. Ils devront arriver non préparés sur le lieu du concours. Les préparations préliminaires seront retirées par le jury avant le début de l'épreuve.

La phase de dégustation se déroulera à partir de 14h30.

Chaque candidat devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine avant la fin de l'épreuve.

3.4. Edition d'un recueil des recettes collectées : Hiver 2021

Après réception des recettes collectées durant toute la phase du 8 juillet au 13 septembre 2021, un recueil de recettes sera édité afin de promouvoir et valoriser les produits locaux, les producteurs et les habitants du Cotentin. En participant à l'opération « je cuisine le Cotentin », les candidats acceptent de voir leurs recettes reprises et publiées ultérieurement par la société organisatrice.

ARTICLE 4 - JURY ET NOTATION :

Le jury sera constitué d'un président de jury et 7 autres membres dont des professionnels de la restauration reconnus sur le Cotentin.

Les décisions du jury sont sans appel. Le Président du jury a les pouvoirs pour statuer sur quelque problème que ce soit.

4.1. Barème de notation

Chaque candidat finaliste sera jugé sur les critères suivants :

TECHNIQUE

- | | |
|---|--------|
| • Technicité du travail / organisation | 30 pts |
| • Respect du thème imposé | 40 pts |
| • Valorisation des denrées, gestion des déchets | 20 pts |
| • Remise en état du poste de travail, hygiène | 10 pts |

TOTAL 100 pts

DÉGUSTATION

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| • Présentation et température | 20 pts |
| • Respect du thème | 30 pts |
| • Originalité des recettes | 10 pts |
| • Goût (harmonie des ingrédients) | 20 pts |
| • Texture | 10 pts |

TOTAL 90 pts

4.2. Pénalités de retard

Chaque candidat recevra une pénalité d'1 point par juré et par minute de retard à l'envoi.

ARTICLE 5 - ATTRIBUTION DES PRIX

Les décisions du jury seront sans appel. En cas d'ex aequo c'est la voix du président du jury qui tranchera.

La remise des prix aura lieu le Samedi 9 octobre 2021 à 17h30 au sein des locaux du groupe FIM en présence des membres du jury, du comité d'organisation, de personnalités des métiers de bouche et de la presse.

Prix attribués :

- **Premier prix (valeur maximale 300 euros) :**
 - 1 Trophée « Je cuisine le Cotentin - 100% Cotentin Amateur – 1er Prix »
 - Un bon cadeau repas pour deux personnes au sein d'un des restaurants partenaires de l'opération
 - Un panier gourmand composé de produits locaux
 - Cadeaux des différents partenaires

- **Second prix (valeur maximale 300 euros) :**
 - 1 Trophée « Je cuisine le Cotentin - 100% Cotentin Amateur – 2nd Prix »
 - Un bon cadeau repas pour deux personnes au sein d'un des restaurants partenaires de l'opération
 - Un panier gourmand composé de produits locaux
 - Cadeaux des différents partenaires

- **Troisième prix (valeur maximale 300 euros) :**
 - 1 Trophée « Je cuisine le Cotentin - 100% Cotentin Amateur – 3ème Prix »
 - Un bon cadeau repas pour deux personnes au sein d'un des restaurants partenaires de l'opération
 - Un panier gourmand composé de produits locaux
 - Cadeaux des différents partenaires

- **Prix suivants (valeur maximale 150 euros) :**
 - Un panier gourmand composé de produits locaux
 - Cadeaux des différents partenaires

Chaque gagnant remporte un seul lot.

La structure organisatrice se réserve le droit de procéder à la vérification de l'âge de tout gagnant avant remise de son lot. Les dotations ne pourront en aucun cas être échangées contre leur valeur en espèces ou contre toute autre dotation. La structure organisatrice ne saurait être tenue pour responsable de l'utilisation ou de la non utilisation, voire du négoce, des lots par les gagnants. En cas de force majeure, la structure organisatrice se réserve le droit de remplacer le lot gagné par un lot de nature et de valeur équivalente.

ARTICLE 6 – IDENTIFICATION DES GAGNANTS ET ELIMINATION DE LA PARTICIPATION

Les participants autorisent la vérification de leur identité. Le non-respect du présent règlement ainsi que toute fraude ou tentative de tricherie, quelles que soient ses modalités, entraînera l'élimination pure et simple de la participation de son auteur.

ARTICLE 7 – DEPOT DU REGLEMENT

Les participants à ce concours acceptent l'intégralité du présent règlement. Il peut être obtenu sur simple demande à l'adresse de la structure organisatrice, spécifiée à l'article 1, pendant toute la durée du concours ou via téléchargement sur le site: <https://www.lecotentin.fr/inscription-au-defi-je-cuisine-le-cotentin>

ARTICLE 8 – RESPONSABILITÉS

La structure organisatrice et ses partenaires ne pourront être tenus responsables d'aucun préjudice quelle qu'en soit sa nature (moral, physique, matériel, financier ou autre) survenu à l'occasion de la participation d'un candidat au concours « Je cuisine le Cotentin ».

L'organisme organisateur du concours n'est pas responsable des incidents, accidents ou malversations qui pourraient être commis directement ou indirectement par les candidats. L'organisme organisateur décline toute responsabilité lors des divers déplacements des candidats liés au fait de participer au concours.

La structure organisatrice et ses partenaires n'encourent aucune responsabilité en cas de réclamation ou de contestation portant notamment sur la conformité dudit concours.

En tout état de cause, la structure organisatrice et ses partenaires n'encourent aucune responsabilité du fait de la survenance d'un cas de force majeure ou de tout évènement indépendant de leur volonté. La responsabilité de la structure organisatrice et de ses partenaires ne saurait être encourue si le présent « concours : je cuisine le Cotentin » devait être modifié, écourté ou annulé. La structure organisatrice se réserve, dans tous les cas, la possibilité de prolonger la période de participation.

ARTICLE 9 - DROIT A L'IMAGE ET COMMUNICATION EXTERNE

Par l'acceptation du présent règlement, les participants autorisent gracieusement la structure organisatrice et ses partenaires à utiliser - au moyen de reproduction/repost/publication/diffusion – leurs images, posts et vidéos réalisés dans le cadre du concours « je cuisine le Cotentin » (sur lesquels ils peuvent ou non apparaître) dans le cadre exclusif des actions de communication de la structure organisatrice et de ses partenaires.

Les participants autorisent gracieusement la structure organisatrice et ses partenaires à exploiter les recettes déposées via le formulaire d'inscription ainsi que les photographies qui y sont associées le cas échéant.

De plus chaque candidat devra aviser de toute exploitation médiatique ou publicitaire qui serait effectuée par lui, par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toute personne mandatée, dont il aurait connaissance, pour autorisation éventuelle.

Chaque participant à la finale du 9 octobre 2021 autorise gracieusement la structure organisatrice à capter (enregistrement vidéo) et photographier lors de la réalisation des épreuves lors de la finale, lors de la remise des prix et le cas échéant de séances photographiques, l'image et la voix des finalistes et utiliser l'image, la voix et les nom et prénom des finalistes. Les supports pourront être diffusés sur l'ensemble des supports de la structure organisatrice et ses partenaires.

La structure organisatrice et ses partenaires s'engagent à ce que les images, posts et vidéos précités ne fassent l'objet d'aucune utilisation à des fins autres que les actions de communication précitées et s'interdisent de procéder à une utilisation de leur image susceptible de porter atteinte à la vie privée ou à la réputation des participants.

Pour toute utilisation envisagée des images, posts et vidéos précités autre qu'une action de communication, la structure organisatrice s'engage à contacter les participants pour obtenir leur autorisation écrite et préalable.

ARTICLE 10 – RECLAMATIONS

Aucune réclamation relative au déroulement et aux conditions de mise en œuvre du concours « je cuisine le Cotentin » tels que prévus dans le présent règlement ne sera admise par la structure organisatrice, et ce quelle qu'en soit la nature.

Les autres réclamations ou contestations, nées de l'interprétation ou de l'exécution du présent règlement, devront impérativement, pour être prises en compte, être adressées à la structure organisatrice, en courrier simple, avant le 11 octobre 2021 inclus, le cachet de la poste faisant foi.

La structure organisatrice se laisse le droit de répondre à toutes réclamations après le 9 octobre 2021 inclus et jusqu'au 31 octobre 2021 inclus.

ARTICLE 13 – COLLECTE DE DONNÉES PERSONNELLES

Cette page d'informations est destinée à vous informer sur les engagements de la Communauté d'Agglomération du Cotentin :

En matière de protection des données à caractère personnel,

Sur vos droits, et l'utilisation qui sera faite de vos données personnelles dans le cadre du défi mobilité du Cotentin.

Responsable de traitement

La Communauté d'Agglomération du Cotentin, représentée par son président, David MARGUERITTE

Finalité du traitement de vos données

Les données collectées lors du concours « je cuisine le Cotentin » sont enregistrées dans un fichier informatisé par la Direction Ingénierie Stratégique et Contractualisation, dans le but de mettre en place un concours « je cuisine le Cotentin » sur la Communauté d'agglomération du Cotentin afin de valoriser les produits locaux, circuits courts et la cuisine du Cotentin.

La Communauté d'Agglomération du Cotentin s'engage à ce que les données à caractère personnel recueillies et traitées via ses différents fichiers d'inscription et carnets de bord, soient conformes à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés ainsi qu'au Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 applicable le 25 mai 2018.

Base légale de traitement

La base légale du traitement est le consentement au traitement de vos données personnelles.

Données personnelles collectées :

Participant : Nom – Prénom, numéro de téléphone, adresse du lieu d'habitation, mail..

Durée de conservation de vos données

Vos données personnelles sont conservées durant trois années dans un but de statistiques et de retour d'expérience.

Destinataires de vos données

Vos données personnelles sont destinées, dans la limite de leurs besoins respectifs, aux agents de la

direction communication et de la Direction Ingénierie Stratégique et Contractualisation de la Communauté d'Agglomération du Cotentin en charge du concours « je cuisine le Cotentin », à la chargée de projets politiques publiques et partenariats et aux partenaires associés au défi (Conseil de développement du Cotentin, groupe FIM).

Les données à caractère personnel sont confidentielles. Aucune information personnelle vous concernant n'est publiée à votre insu, échangée, transférée, cédée ou vendue sur un support quelconque à des tiers.

Ces données font l'objet d'un traitement informatique et n'ont pas pour finalité une prise de décision automatisée.

Vos droits

Conformément aux lois « Informatique & Liberté » et « RGPD », vous pouvez exercer les droits suivants :

Droits d'accès, de rectification, d'opposition et d'effacement tel que prévu aux articles 15, 16, 17, 18 et 21 du Règlement Général sur la Protection des Données et limitation du traitement,

Droit de retirer votre consentement à tout moment, sans remettre en cause le traitement mis en œuvre jusque-là (article 7 du RGPD),

Droit à la portabilité de vos données (article 20 du RGPD).

Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement des données dans cette démarche, vous pouvez contacter **le délégué à la protection des données à : dpd@cherbourg.fr**

Si vous estimez, après contact, que vos droits « Informatique et Libertés » ne sont pas respectés, vous pouvez adresser une réclamation à la CNIL.

Protection de vos données

Les données personnelles collectées par la Communauté d'Agglomération du Cotentin sont traitées selon des protocoles sécurisés. Elles sont conservées conformément aux règles prescrites par les archives départementales, par la loi de 1978 et pendant la durée justifiée par la finalité de leur traitement.

Les bases de données sont protégées par les dispositions de la loi du 1er juillet 1998 transposant la directive 96/9 du 11 mars 1996 relative à la protection juridique des bases de données.

BULLETIN D'INSCRIPTION

*A retourner au plus tard le 13 septembre 2021
par mail à anne-cecile.renouard@lecotentin.fr*

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse postale : _____

Numéro de téléphone : _____

E-mail : _____

Je soussigné....., certifie sur
l'honneur :

- Ne pas être un professionnel de la restauration en cours d'apprentissage, en activité ou à la retraite,
- Avoir plus de 18 ans,
- l'exactitude des renseignements ci-dessus et accepter les conditions du règlement du concours « je cuisine le Cotentin »
- Souhaiter participer à la collecte de recettes dans le cadre de l'opération « je cuisine le cotentin » et autoriser la publication ultérieure de mes recettes au sein d'un recueil à destination des habitants du territoire.
- Souhaiter concourir à la finale du concours « je cuisine le Cotentin » le 9 octobre 2021

Fait à :

Le :

Signature :

RECETTES ET JUSTIFICATIONS

Nom du Candidat : _____

Nom du plat de résistance : _____

Justification de la Recette :

***Racontez-nous l'histoire de cette recette :
(Choix de la recette proposée, transmission familiale, rapport avec le Cotentin, anecdotes diverses,...)***

DESCRIPTION DE LA RECETTE

(Attention, pour être éligible au concours et notamment à la phase finale votre recette doit comporter une part non négligeable de produits locaux et de saison. La date de la finale fixée au 9 octobre 2021 doit être prise en considération)

Ingrédients :

- Produits locaux (préciser l'origine si possible) :

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

- Produits non locaux :

-
-
-
-
-
-
-
-
-

- Ustensiles nécessaires :

-
-
-
-
-
-
-

- Temps de préparation :

- Temps de cuisson :

- Divers :

RECETTES ET JUSTIFICATIONS

Nom du Candidat :

Nom du plat du dessert :

Justification de la Recette :

Racontez-nous l'histoire de cette recette :

(Choix de la recette proposée, transmission familiale, rapport avec le Cotentin, anecdotes diverses,...)

DESCRIPTION DE LA RECETTE

(Attention, pour être éligible au concours et notamment à la phase finale votre recette doit comporter une part non négligeable de produits locaux et de saison. La date de la finale fixée au 9 octobre 2021 doit être prise en considération)

Ingrédients :

- Produits locaux (préciser l'origine si possible) :

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

- Produits non locaux :

-
-
-
-
-
-
-
-

- Ustensiles nécessaires :

-
-
-
-
-
-
-

- Temps de préparation :

- Temps de cuisson :

- Divers :

