

## Règlement du concours

### **Article 1 - Admission, lieu et horaires**

Ce concours est ouvert à toute personne physique majeure, excepté aux professionnels de la nutrition et aux pâtisseries et cuisiniers professionnels.

Il se déroulera le 14 novembre 2019, sur le créneau horaire suivant : de 9h30 à 11h30, dans l'office traiteur de l'espace Encan de la Rochelle. La première demi heure sera consacrée à l'explication des consignes et l'installation des candidats. L'épreuve démarrera donc à 10h.

La participation au concours est gratuite, et non rémunérée.

### **Article 2 - Modalités d'inscription**

L'inscription au concours se fait auprès de l'Association ACREDIA Atlantique Diabète.

Pour s'inscrire, il est obligatoire de remplir le coupon d'inscription disponible sur simple demande au secrétariat de l'ACREDIA (05.46.45.67.32), en le téléchargeant sur le site [www.atlantique-diabete.com](http://www.atlantique-diabete.com), ou en le retirant au bureau de l'association (adresse ci dessous).

Le coupon devra être retourné :

- par courrier : Centre Hospitalier St Louis  
ACREDIA Atlantique Diabète  
A l'attention de Marie BITAUD, Diététicienne  
Rue du Dr Schweitzer  
17019 LA ROCHELLE Cedex
- ou par mail : [atlantique.diabete@wanadoo.fr](mailto:atlantique.diabete@wanadoo.fr)

Aucune inscription ne sera prise en compte par téléphone. La date limite des inscriptions est fixé au 03 novembre 2019 à minuit. Le nombre de places est limité à 8.

Les inscriptions sont traitées par ordre d'arrivée et les participants ayant participé au concours de pâtisserie en 2017 ne sont pas prioritaires.

### **Article 3 - Déroulement et objectifs**

Ce concours a pour but :

- d'informer sur le lien entre diabète et alimentation, de favoriser les échanges et l'expression des représentations des participants sur ce même sujet,
- d'informer sur les substances sucrantes et édulcorantes, les atouts nutritionnels de la pomme et la notion d'index glycémique,
- d'encourager les participants à exploiter et partager leur savoir faire culinaire,

- de montrer la possibilité d'allier équilibre et plaisir dans un repas,
- de valoriser les recettes réalisées via l'édition d'un livret de recettes à distance de la manifestation.

Chaque participant se verra attribuer un numéro pour que l'anonymat soit préservé.

Les participants élaborent la recette de leur choix sur le thème de « la pomme dans tous ses états », ils peuvent utiliser s'ils le souhaitent un support visuel.

Afin de faciliter l'organisation du concours, les participants sont invités, jusqu'à une semaine précédant l'épreuve (soit le 07/11/2019), à communiquer la liste des denrées nécessaires à l'élaboration de leur recette, en quantité précise pour chaque ingrédient. Si le candidat n'a pas communiqué ces informations, il devra réaliser sa recette avec les ingrédients mis à disposition le jour J, sans prétendre à quelque réclamation.

L'utilisation d'autres denrées que celles mises à disposition dans l'office traiteur par l'ACREDIA Atlantique Diabète est interdite. De même, le participant ne peut utiliser d'autre matériel que celui mis à disposition. Cette liste est disponible auprès du secrétariat de l'association sur simple demande. Le matériel est à partager entre les candidats.

Durant le créneau imparti (début 10h - fin 11h30), le participant devra :

- réaliser son dessert pour 2 personnes, et le remettre au jury (la découpe sera faite par le jury au moment de la dégustation et la présentation d'un seul dessert par participant est autorisée),
- remplir la fiche « mon dessert » et la joindre à la préparation sur son plan de travail,
- nettoyer son plan de travail, laver et ranger le matériel.

A l'issue de ce créneau, tous les participants sont invités à quitter la salle pour que le jury procède à la dégustation, la notation et la délibération.

#### **Article 4 - Composition du jury**

Le jury se réunira entre 11h30 et 12h pour la dégustation des desserts et la délibération.

Le jury sera composé de :

- Marie BITAUD, diététicienne de l'Association ACREDIA Atlantique Diabète
- Jacky MÉGARDON BOUCHAT, patient de l'association, cuisinier à la retraite
- Amandine SCHNEIDER, pâtissier professionnel de l'entreprise « Juste par Gour'mandine ».

#### **Article 5 - Critères d'évaluation, délibération et récompenses**

Les pâtisseries seront présentées de manière anonyme aux membres du jury qui évalueront :

- la présentation visuelle et l'aspect gustatif,
- l'originalité et la personnalisation du dessert,
- les compétences techniques,
- l'adaptation des denrées ou de la technique pour proposer un dessert « diététique ».

Chaque critère sera noté sur 5 points, soit une note globale sur 20 qui départagera les candidats.

Le jury procédera ensuite au classement en comptabilisant les points obtenus par chaque participant. En cas d'égalité finale, il appartiendra au jury de trancher.

Les évaluations seront bien sûr tout à fait subjectives, puisque chacun jugera selon ses goûts. Aucune réclamation ne pourra être portée quant à l'impartialité des jugements du jury.

Les lots seront remis à la fin de la journée, vers 15h. La liste prévisionnelle des lots est la suivante :

- 1er lot : un robot pâtissier multifonctions
- 2è lot : une mallette de matériel professionnelle de pâtisserie
- 3è lot : un bon cadeau d'une valeur de 80€ pour des cours de cuisine chez « Juste par Gour'mandine »

Les autres participants recevront un tablier aux couleurs d'Interfel, partenaire de la Journée Mondiale du Diabète.

### **Article 6 - Autorisation**

Chaque participant autorise les organisateurs à citer son nom, sa recette et à diffuser les photos de son dessert sur ses différents supports de communication.

### **Article 7 : Responsabilité**

Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures...).

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages causés par un candidat dans le cadre du concours, à lui-même, à un autre candidat, à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition.

### **Article 9 - Modification, annulation et mesures exceptionnelles**

Le fait de participer à ce concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement dans son intégralité, qui a valeur de contrat. Toute infraction à ce règlement est susceptible d'entraîner l'élimination du candidat.

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 des organisateurs puisse être engagée.

Les organisateurs se réservent le droit de disqualifier sans préavis tout candidat présentant un comportement dangereux et/ou contraire à l'esprit de la compétition. En cas de dommage, l'organisateur décline toute responsabilité.

Les organisateurs se réservent le droit, pour quelle que raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce concours, sans que sa responsabilité ne soit engagée de ce fait.

### **Article 10 - Vie privée**

Les informations et coordonnées personnelles récoltées dans le cadre du concours sont exclusivement destinées à un usage interne, dans le cadre du même concours. Elles ne seront pas cédées à des tiers et seront traitées conformément à la loi relative à la protection de la vie privée.