



Saveurs durables

Guide de candidature Concours 2015

Ouvert au grand public

L'association Saveurs Durables promeut une cuisine gourmande, éthique et écologique.

En 2014, un premier concours culinaire a été organisé à destination des apprentis et lycéens inscrits dans un établissement francilien de formation en restauration.

En 2015, le concours grand public s'adresse à toute personne physique résidant en France métropolitaine, à l'exclusion des organisateurs du concours et des membres du jury

Les dossiers de candidature doivent être remis **avant le 15 décembre 2014**.

La finale du concours aura lieu le 11 avril 2015 dans les locaux de la MJC Gosciny, Paris 13..

www.saveursdurables.fr

Association Saveurs Durables
10 rue de Vaucoeurs
75011 Paris

Contact :

contact@saveursdurables.fr

Sandrine Costantino 06 89 88 52 50

Sommaire

L'association Saveurs durables.....	1
Règlement du concours.....	2

Avec le soutien de nos partenaires :



Et de nos sponsors :



L'association Saveurs durables

Le développement durable est un modèle, une cible à atteindre. Chaque critère d'une gastronomie durable, pris séparément, y contribue. Combinés, ils aident à imaginer une nouvelle manière de cuisiner et de s'alimenter.

C'est le défi que se sont lancé les membres de l'association Saveurs durables, créée en 2012, dont l'objet est de promouvoir et d'informer sur une alimentation éthique et écologique, c'est-à-dire végétale à base d'ingrédients produits dans le respect du développement durable.



Sans sectarisme et avec la conviction que des plus grands défis naissent les meilleures idées (pour le goût comme pour l'esprit), nous cherchons à démontrer au plus grand nombre : professionnels, amateurs éclairés, simples curieux et, surtout, gourmands, qu'on peut se faire plaisir avec une cuisine durable. C'est la **démonstration par l'assiette**.

La gastronomie française prétend reposer sur des aliments d'origine animale ? Qu'à cela ne tienne : **impossible n'est pas français !** Les concours de cuisine que nous organisons récompensent par des lots de qualité des amateurs et des professionnels qui se prêtent au jeu des critères de la **gastronomie durable**.

La finale du concours est associée à une **journée annuelle** ouverte à tous, alliant ateliers de cuisine, conférences-débats, dégustations de produits et nombreuses autres animations tous publics.

Le tout exclusivement grâce à l'implication des membres, des bénévoles, et au soutien de nos sponsors qui ont offert les lots.

Pour en savoir plus :
www.saveursdurables.fr



Règlement du concours

Article 1 : But du concours

Le concours de cuisine « Saveurs durables » récompense des plats gourmands, éthiques et écologiques.

Ils doivent obligatoirement être élaborés à partir d'ingrédients **végétaux, de saison, peu transformés et issus d'une agriculture biologique** (certifiée ou non).

Si possible, les ingrédients doivent en plus être issus de circuits courts, produits localement et, si certains ingrédients sont exotiques, issus du commerce équitable.

Article 2 : Organisation de la filière tous publics

Le concours Saveurs Durables Blogs 2015 est ouvert à toute personne physique résidant en France métropolitaine, à l'exclusion des organisateurs du concours et des membres du jury.

Les finalistes seront sélectionnés sur une recette de dessert d'automne qui sera transmise numériquement, et départagés en avril sur une recette de printemps qu'ils réaliseront lors de la finale.

Les candidat(e)s ont jusqu'au 15 décembre 2014 pour soumettre la recette d'un dessert d'automne et la publier sur leur site ou blog s'ils en ont un.

Pour mettre en avant la richesse des produits locaux, le chocolat et le café ne sont pas autorisés dans l'élaboration des recettes. Les dossiers de candidature sont à déposer sur le site du concours : www.saveursdurables.fr.

Les titres des recettes et le nom de leur auteur seront mis en ligne sur le site du concours dès validation du dossier.

Du 15 décembre 2014 au 31 décembre 2015, toute personne physique pourra voter sur le site du concours pour désigner sa recette favorite. Un seul vote par personne est autorisé.

Les votes des internautes désigneront une recette finaliste. Deux autres recettes finalistes seront sélectionnées par le jury du concours.

La sélection des trois finalistes sera rendue publique en janvier 2015 sur le site du concours.

La finale se tiendra le samedi 11 avril 2015 au Centre Gosciny (Paris 13^e). Les trois finalistes réaliseront un plat unique avec un panier imposé composé de fruits et légumes et de produits d'épicerie végétaux, bio et peu transformés. Le contenu du panier sera communiqué deux mois avant la finale.

Article 3 : Conditions de participation

Chaque candidat(e) doit s'inscrire sur le site <http://www.saveursdurables.fr> en précisant :

- ses noms, prénom, adresse électronique et numéro de téléphone,
- le titre de la recette de dessert,
- la région adaptée à la recette (la région d'où viennent les ingrédients locaux)
- une page de présentation de la recette expliquant sa cohérence avec une démarche gourmande, éthique et écologique,
- la liste des ingrédients pour 4 personnes,
- le mode opératoire,
- une photo du plat,

La recette pour 4 personnes, la photo du plat, le mode opératoire ainsi que le matériel nécessaire doivent être publiés sur le blog du candidat, s'il en possède un.

Tout dossier incomplet ne pourra être sélectionné. Tout dossier reçu après le 30 novembre 2014 ne pourra être sélectionné.

L'utilisation d'ingrédients d'origine animale (viande, poisson, coquillages, gélatine, produits laitiers, œuf, miel, additifs d'origine animale) et de **produits frais hors saison est éliminatoire.**

Les candidats autorisent la publication de leurs noms, prénoms et recette (ingrédients, mode opératoire et photo) sur le site du concours www.saveursdurables.fr et dans les supports de communication numériques et imprimés des partenaires du concours.

Les candidats finalistes autorisent l'utilisation et l'exploitation non commerciale de leur image photographiée et filmée le jour de la finale.

Article 4 : Sélection des dossiers de participation

Chaque candidat(e) reçoit par courriel une confirmation de réception de son dossier.

Un finaliste sera désigné par le vote du public. Deux autres seront sélectionnés par le jury qui utilisera la notation suivante :

- **8 points pour le choix d'ingrédients** tendant à respecter au maximum les critères du développement durable (aliments végétaux, issus du commerce équitable, de l'agriculture biologique, locaux, de saison en automne, respectant la biodiversité, sans traitement phytosanitaire, etc.),
- **6 points pour le mariage des saveurs et textures,**
- **6 points pour la présentation visuelle** de l'assiette.

Article 5 : Organisation de la finale

La finale du concours aura lieu le **11 avril 2015** dans les locaux de la MJC Goscinny, Paris 13^e.

Les ingrédients du panier imposé seront fournis aux candidats ainsi que certains ingrédients de base (farines,

huiles, condiments secs, etc).

Une cuisine équipée et le matériel demandé seront fournis. Chaque finaliste disposera de 2 heures pour réaliser sa recette pour 4 personnes, cuisson comprise.

Le jury goûtera les plats puis désignera les lauréat(e)s du concours selon les critères suivants :

- **6 points pour le choix d'ingrédients** tendant à respecter au maximum les critères du développement durable (aliments végétaux, issus du commerce équitable, de l'agriculture biologique, locaux, de saison lors de la finale du concours, respectant la biodiversité, sans traitement phytosanitaire, etc.),
- **4 points pour le mariage des saveurs et textures,**
- **4 points pour la présentation visuelle** de l'assiette.
- **4 points pour le choix de techniques durables : économie d'énergie,** de ressources et limitation/valorisation des déchets
- **2 points pour l'hygiène et la technicité.**