



Règlement « Les Toqués de Qualité ! »

Concours national de recettes Label Rouge / IGP dédié en restauration collective

ARTICLE 1 - ORGANISATION

L'association de loi 1901 FedeLIS (Fédération Label Rouge, IG et STG) dont le siège est situé au 7 rue du Faubourg Poissonnière, 75009 Paris, enregistrée au répertoire Sirene depuis le 30/07/2007, organise un concours gratuit sans obligation d'achat « Les Toqués de Qualité ! »

ARTICLE 2 – CONDITION DE PARTICIPATION

Le concours « Les Toqués de Qualité ! » est ouvert aux professionnels de la restauration collective occupant un des postes suivants dans une cuisine ou un restaurant collectif :

- Chef(fe)
- Responsable
- Cuisinier(e)
- Diététicien(ne)
- Apprenti(e)

Il s'adresse à des personnes physiques majeures ou mineures domiciliées en France Métropolitaine. Les inscriptions sont soumises à l'accord des structures où les participants exercent leur fonction.

Pour participer, les personnes mineures devront avoir l'accord de leur représentant légal et être en mesure d'en fournir la preuve à tout moment à l'organisateur.

Les participants doivent s'inscrire avant 30 septembre 2023 sur le formulaire en ligne : <https://docs.google.com/forms/d/1AcSUqlBMqBj3u9OGgRCkcbGXeruy2XykiEHUGhg5Yag/edit>
- Est considéré comme participant une personne ou groupe de personnes (4 maximum) ayant précisé ses nom et prénom, nom de son entreprise, adresse e-mail mais toutes autres informations demandées sur le formulaire d'inscription. L'absence d'au moins une de ces informations entraînera l'élimination automatique de la personne sans que la clause sur la propriété intellectuelle sur le texte rédigé soit remise en cause.

Le concours consiste à transmettre dans un dossier sous format électronique, à l'adresse fedelis.mg@gmail.com, une recette de cuisine détaillée, réalisable à l'échelle de la restauration collective. Les recettes déposées devront respecter la totalité des règles suivantes pour être prises en compte dans le cadre du présent concours :

- La recette devra être réalisée avec au moins un produit alimentaire Label Rouge et/ou IGP.
- La recette devra être un plat principal
- La recette doit être réalisable dans un cadre de coût matière de 2 euros maximum par convive.



La formalisation des recettes attendue est la suivante :

- Une fiche technique du plat principal (pour 100 convives) indiquant :
 - Le nom de la recette
 - Les étapes et le temps de préparation
 - La liste des ingrédients mentionnant distinctement les Label Rouge et IGP
 - Les quantités des ingrédients nécessaires
 - La forme des ingrédients achetés (découpes, parés...)
 - Le coût matière (2 euros maximum)
 - Le matériel utilisé

- Un descriptif du plat valorisant ses qualités :
 - Critères organoleptiques :
 - Apparence
 - Odeur/parfum
 - Goût
 - Texture
 - Flaveur
 - Jutosité
 - Associations de saveurs
 - Valeurs nutritionnelles
 - Informations sur l'origine et l'histoire des ingrédients

- Deux photos minimums du plat (obligatoire)
- Vidéo de la préparation (facultative)

L'organisateur se réserve le droit de demander à tout participant de justifier des éventuelles conditions de participation. Toute personne ne remplissant pas ces conditions ou refusant de les justifier sera exclue du concours et ne pourra, en aucun cas, bénéficier du lot.

ARTICLE 3

Une fois inscrits, les participants ont la possibilité de faire parvenir les éléments attendus à l'organisateur jusqu'au 30 octobre 2023.

Les participants devront transmettre leur dossier complet à l'adresse fedelis.mg@gmail.com

Aucune participation sous une autre forme que celle-ci ne sera acceptée. Les participants recevront un mail de confirmation de réception de leur dossier.

Seront indiquées sur le site www.labelrouge.fr/ et ce pendant toute la durée du concours :

- Les dotations mises en jeu
- La valeur commerciale unitaire des dotations

Le prix offert au(x) gagnant(s) est nominatif et ne peut être attribué à une autre personne.



Le prix offert n'est ni échangeable, ni remboursable.

En cas de force majeure ou si les circonstances l'exigent, FedeLIS se réserve le droit de remplacer le lot gagné par un lot de valeur équivalente ou supérieure.

FedeLIS décline toute responsabilité quant à la qualité et à l'état du prix à la livraison. Le(s) gagnant(s) seront avertis par courrier électronique, à l'adresse indiquée lors de son inscription au concours.

Les gagnants seront désignés par un vote effectué au sein de la société organisatrice.

FedeLIS se réserve la possibilité de modifier le présent règlement en cas de besoin, à prendre toutes décisions qu'elle pourrait estimer utiles pour l'application et l'interprétation du règlement, sous réserve d'en informer les joueurs. Toutes modifications, substantielles ou non, au présent règlement peuvent éventuellement être apportées pendant le déroulement du concours, lesquelles seront alors portées à la connaissance des participants qui devront s'y soumettre en tant qu'annexes aux présentes.

ARTICLE 4

Tout participant s'engage à ne faire parvenir à l'organisateur aucun texte ni aucune photographie dont il ne serait pas lui-même l'auteur. Si ce cas de figure se produit et si l'auteur véritable d'une contribution se retourne contre l'organisateur, ce dernier se réserve le droit de se retourner à son tour contre le participant lui ayant fourni ladite contribution.

Le concours n'est pas ouvert aux membres du personnel (dirigeants, salariés, administrateurs et collaborateurs permanents et occasionnels salariés ou non) de la société organisatrice et de son (ou ses) partenaire(s) éventuel(s).

ARTICLE 5

Les 10 meilleures recettes seront éditées dans un livret recettes mentionnant l'auteur, le nom et le type de restaurant collectif, la ville.

Les 3 meilleures recettes récompensées
Ateliers cuisine 3 étoiles à l'école Alain Ducasse.

- Le premier gagne : 4x 8h d'atelier cuisine et dégustation « Tradition » (valeur 299 € x4)
- Le deuxième gagne : 2x 4h d'atelier cuisine et dégustation « Tradition » (valeur de 179 € x 2)
- Le troisième gagne : 1x4h d'atelier cuisine et dégustation « Tradition » (valeur de 179 €)
- Valeur totale des dotations : 1733 €

Un jury désigne les gagnants. Celui-ci est composé de :

- 3 experts des filières de produits Label Rouge/IGP.
- 1 producteurs de produits Label Rouge/IGP



- 3 experts du secteur de la restauration collective.

Il étudiera les dossiers reçus selon la grille de notation visible page 4.

ARTICLE 6

L'organisateur se réserve le droit de publier, sur quelque support que ce soit, aux fins de communication publicitaire ou autre, sur le réseau Internet ou non, pour le monde entier, le nom des gagnants et ce sans que les gagnants puissent exiger une contrepartie quelconque ou s'y opposer, à moins de renoncer au bénéfice de leur lot.

ARTICLE 7

En application de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, les participants inscrits au concours disposent des droits d'opposition (art. 26), d'accès (art. 34 à 38), de rectification et de suppression (art. 36) des données personnelles les concernant. Ce droit peut être exercé en écrivant à l'organisateur Fedelis, 7 rue du Faubourg Poissonnière 75009 Paris.

ARTICLE 8

Les déposants déclarent être titulaires des droits de propriété intellectuelle relatifs aux recettes qu'ils ont déposées dans le cadre de ce concours et autorisent à titre non exclusif pour le monde entier et pour la durée des droits de propriété intellectuelle leur utilisation par la société Fedelis et ses partenaires dans l'ensemble de ses supports, imprimés et en ligne, ainsi que pour la promotion de ces supports et services.

ARTICLE 9

Une copie écrite de ce règlement est adressée à titre gratuit à toute personne qui en fait la demande. Cette demande doit être adressée par courrier uniquement à l'adresse suivante : Fedelis, 7 rue du Faubourg Poissonnière, 75009 Paris. Les frais engagés pour la participation au concours seront remboursés en timbres postaux sur la base d'un montant forfaitaire de 0,95€ TTC.

Les participants s'engagent à respecter les termes du présent règlement et renoncent à tout recours à l'encontre de Fedelis.



Annexes

Grille de notation

	1	0
Le coût matière de 2 euros est bien respecté		
La fiche technique est complète		
Liste des ingrédients		
Quantité d'ingrédients		
liste du matériel utilisé		
Les volumes sont établis pour 100 convives		
Le descriptif du plat est complet		
Le participant a fourni 2 images de son plat		
Le participant a fourni une vidéo de la préparation de son plat		

	1	2	3	4	Plus de 4
Nombre de produits Label Rouge utilisés					
Nombre de produits IGP utilisés					

	1	2	3	4
La recette est simple fait appel à des produits et du matériel accessibles par tous types de restaurant collectif				
Le recette peut-être facilement reproduite				
La recette est originale				
La recette affiche un équilibre nutritionnel intéressant				
L'association des saveurs apparait intéressant				
La recette proposée est adaptée aux convives de l'établissement participant				

	1	2	3	4
L'assiette est correctement dressée				
Les produits Label Rouge sont correctement valorisés				
Texture				
Couleurs				