

Concours de cuisine intergénérationnel sur le Pays Sancerre Sologne « A vos casseroles les générations »

Conditions de participation et règlement du concours culinaire intergénérationnel

Article 1 : L'organisateur

Le Pays Sancerre Sologne dans le cadre de son contrat local de santé et de son programme alimentaire de territoire, en partenariat avec : l'association Caramel, le CCAS d'Aubigny sur Nère, la fédération régionale des acteurs en promotion de la santé et l'AMAP du Pays Fort, organise un concours culinaire intergénérationnel afin de promouvoir les liens entre les générations autour d'une activité culinaire créative et ludique en mettant en avant les produits locaux et de saison. Ce concours s'inspire d'un événement impulsé par le Centre de Ressources Territorial du CCAS de la ville de Bourges en partenariat avec l'association Caramel.

Ce concours est gratuit et est à destination des habitants du Pays Sancerre Sologne (les 50 communes des communautés de communes Sauldre et Sologne et Pays Fort Sancerrois Val de Loire). Il se déroulera les **03/06/2026, 10/06/2026 et 24/06/2026**.

Article 2 : Les conditions de participation

Ce concours est ouvert à tout le monde dès 8 ans et se décline en deux phases distinctes :

Épreuves qualificatives

- **Mercredi 03 juin 2026 à 14h**
Salle des fêtes de **La Chapelle-d'Angillon**
- **Mercredi 10 juin 2026 à 14h**
Salle des fêtes de **Dampierre-en-Crot**

Finale

- **Mercredi 24 juin 2026 à 14h**
Salle des **Terrasses de la Nère, Aubigny-sur-Nère**

Les inscriptions se font uniquement en binôme sans obligation d'avoir un lien de parenté.

Les épreuves qualificatives opposeront 3 binômes chacune, ce qui équivaut à 6 personnes par site et donc 12 personnes concourants pour la finale.

Les membres seront affectés sur les lieux en fonction de leur proximité avec les sites et de leurs disponibilités.

Pour rappel, ce concours n'est pas ouvert aux professionnels de la restauration en activité ou élèves en formation « Hôtellerie Restauration ».

Toute personne ayant un lien direct ou indirect avec les membres du jury, ne pourra pas participer au concours.

Article 3 : Le dossier d'inscription

Chaque binôme aura un seul dossier d'inscription à remplir.

Celle-ci se fera via le formulaire transmis par les organisateurs (format papier ou numérique) et sera dûment complétée pour être validée.

Seuls les binômes qui auront retourné un dossier complet seront susceptibles d'être inscrits.

Le dossier d'inscription ainsi que le règlement seront disponibles sur le site internet du Pays Sancerre Sologne ainsi que sur les différents canaux qui serviront à communiquer sur l'évènement à compter du **22 avril 2026**.

Le règlement devra être signé par les deux membres et renvoyé.

Toute participation d'un mineur devra faire l'objet d'une autorisation parentale et les inscriptions seront clôturées le **27 mai 2026**.

Seuls les premiers binômes inscrits (dossiers complets) seront retenus dans la mesure des places disponibles (**6 binômes pour 12 membres**).

Une liste d'attente sera mise en place en cas de désistement.

Pour télécharger le dossier d'inscription, il faudra se rendre sur la page internet du Pays Sancerre Sologne en suivant le lien suivant <https://www.pays-sancerre-sologne.com/transitions/sante/>

Il sera à retourner par mail à l'adresse suivante : sante@pays-sancerre-sologne.com

Pour tout renseignement : **02 48 73 99 01**

Chaque site accueillera 3 binômes pour les épreuves qualificatives.

Tous les binômes retenus seront informés de leur participation dès que leur inscription sera étudiée.

Article 4 : Droit à l'image

En prenant connaissance de ce règlement et en prenant l'initiative de participer à ce concours, vous autorisez le Pays Sancerre Sologne et ses partenaires cités dans l'article 1, à utiliser les photos et vidéos prises lors du concours pour valoriser les initiatives locales en faveur de l'alimentation favorable à la santé.

Article 5 : Les modalités pratiques du concours

Les épreuves qualificatives se dérouleront les matinées de **14h à 17h30**.

Pour les communes suivantes :

- **Le mercredi 03 juin 2026 : salle des fêtes de la Chapelle d'Angillon**
- **Le mercredi 10 juin 2026 : salle des fêtes de Dampierre en Crot**

Après leur constitution et pendant la 1^{ère} phase du concours, toutes les équipes devront faire preuve de cohésion et d'inventivité afin de se donner les chances d'accéder à la finale.

Une équipe par site, sera désignée vainqueur de l'épreuve qualificative par le jury et accèdera d'office à la finale.

Ensuite, le meilleur deuxième des deux sites sera sélectionné pour la finale.

La finale qui fera s'affronter les trois binômes qualifiés, se déroulera l'après-midi du **24 juin 2026**, de **14h à 17h30 aux terrasses de la Nère à Aubigny sur Nère**.

Chaque binôme recevra la même box d'ingrédients afin de proposer une entrée au jury pour les épreuves qualificatives et un dessert pour la finale.

Il vous sera demandé du matériel de cuisine de base à savoir :

- 1 casserole (tous feux)
- 1 planche à découper
- 2 couteaux
- 1 passoire
- 2 économes
- 2 petits culs de poule (saladiers)
- 3 cuillères à soupe
- 2 assiettes
- 6 à 8 petits bols
- Verre doseur ou balance
- 2 torchons propres

Le jury se permettra de vérifier que les règles d'hygiène sont bien respectées pendant toute la durée de l'épreuve.

Il sera strictement interdit d'utiliser un quelconque support (téléphone portable, tablettes, livre de recettes) pouvant faciliter l'exécution de l'épreuve. En cas de difficultés pour élaborer la recette, les binômes recevront comme proposition au bout d'une demi-heure de réflexion, une recette type pensée par l'association Caramel.

Pour l'ensemble des épreuves, il vous sera permis de faire place à votre créativité. Vous pourrez autant proposer du sucré-salé et autant du froid ou du chaud...

La notation qu'attribuera le jury suivra une grille d'évaluation avec un barème spécifique et bien pensé afin de départager les binômes.

Voici les différents critères qui seront observés par le jury sur 30 :

- Coopération (Note /5)

Description et présentation de l'équipe : il s'agit de valoriser les liens qui unissent les différents membres de l'équipe ainsi que les échanges entre générations.

Partage des connaissances, exécution commune, répartition des tâches, communication, complicité.

- Originalité, Créativité et audace des recettes (Note /5)

C'est là que la créativité des plus jeunes complètera l'expérience des plus âgés. Ce critère évaluera à la fois la prise de risque, la bonne idée de la recette et l'originalité dans l'association des aliments et de sa réalisation visuelle et gustative.

- Équilibre alimentaire (Note/5)

Sucre, Sel, Gras.

- Présentation (Note/5)

Dressage, harmonie, mise en valeur des aliments....

Harmonieuse et savoureuse : La présentation de l'assiette prendra en compte tout ce qui a trait à son visuel. Il devra s'agir d'une recette dont les finitions et les textures soient visuellement agréables à regarder et à savourer.

En effet, ce sont les yeux du jury qui doivent être convaincus pour cette étape ! Qu'il s'agisse de l'assemblage, des couleurs, des contrastes, du volume ou du dressage.

- Dégustation (Note/5)

Equilibre sucré/salé, texture, harmonie des goûts.

Une recette gourmande : il devra s'agir d'une recette susceptible de plaire au plus grand nombre de papilles.

Un bonus de 5 points sera attribué aux binômes qui auront créé eux-mêmes leur recette.

Article 6 : Constitution du jury

- Un représentant de la commune qui accueille l'épreuve
- Un représentant de l'AMAP du Pays Fort
- Un professionnel de santé diététicien(ne) ou représentant de l'association Caramel
- Un professionnel de la restauration

Déroulement le jour j des épreuves qualificatives

14h accueil des participants

14h15 – 14h30 Présentation du concours, rappel du règlement et remise de la box

14h30 – 14h45 Présentation des équipes

14h45 – 15h15 Choix de la recette

15h15 – 16h45 Réalisation de la recette par le binôme

16h45 – 17h15 Présentation des plats au jury (choix de la recette, des produits, de la présentation, etc.)

17h15 – 17h30 Délibération, annonce du vainqueur pour la finale et remise des prix.

Déroulement de l'épreuve finale

14h Accueil des finalistes

14h15 – 14h30 Rappel du règlement et des consignes pour la finale

14h30 – 14h45 Présentation des équipes et distribution des box d'ingrédients

14h45 – 15h15 Choix de la recette

15h15 – 16h45 Réalisation de la recette par le binôme

16h45 – 17h15 Présentation des plats au jury (choix de la recette, des produits, de la présentation, etc.)

17h15 – 17h30 Délibération, annonce du vainqueur pour la finale et remise des prix

Article 7 : A gagner

Pour chacun des binômes, un panier garni de produits locaux sera offert à la fin des épreuves en fonction du classement.

Pour les trois finalistes, trois différents paniers seront distribués.

Il n'est en aucun cas prévu de gratification pécuniaire pour les participants qui remporteront le concours.

L'objectif restera de mettre en valeur les ressources du territoire et cela sera respecté dans les paniers à gagner.

Article 8 : Protection des données

Dans le cadre de votre participation au concours, vous consentez à communiquer des informations qui vous concernent (nom, prénom, date de naissance, adresse postale, adresse mail et numéro de téléphone). Le Pays Sancerre Sologne les réceptionne et les traite dans le respect des textes encadrant la protection des données à caractère personnel, à savoir le Règlement général européen sur la protection des données du 27 avril 2016 (dit « RGPD ») et la loi Informatique et Libertés n°78-17 modifiée du 06 janvier 1978.

La base légale de ce traitement d'informations repose sur votre consentement.

Les données que vous nous confiez pour participer au concours culinaire sont à destination du Syndicat Mixte du pays Sancerre Sologne et ne seront en aucun cas communiquées à un tiers.

Elles seront supprimées de notre base de données six mois à compter de la fin du concours.

Conformément au RGPD, vous disposez des droits suivants sur vos données : accès, rectification, effacement, portabilité, opposition tenant à votre situation particulière et limitation du traitement. Vous pouvez également retirer votre consentement à tout moment. Enfin, vous avez le droit de définir des directives relatives au sort de vos informations après votre décès.

Si vous estimez, après nous avoir contactés, que vos droits « Informatique et Libertés » ne sont pas respectés, vous pouvez adresser une réclamation à la Commission nationale de l'informatique et des libertés, chargée de veiller à la bonne application du RGPD (<https://www.cnil.fr/fr>).

Article 9 : Assurance

Le Pays Sancerre Sologne informe les participants de leur intérêt à être couverts par une assurance « responsabilité civile » couvrant les dommages physiques et matériels qu'ils pourraient subir ou causer lors du concours.

Article 10 : Respect et modification du règlement

Le Pays Sancerre Sologne se réserve le droit de modifier ou d'annuler ce concours si les circonstances l'exigeaient et se réserve également le droit d'apporter toute modification utile pour l'application et l'interprétation du règlement, sous réserve d'en informer les participants. Leur responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

La validation de l'inscription au concours « A vos casseroles les générations » implique de la part des participants l'acceptation pleine et entière du présent règlement et des modalités de son déroulement.

Nous soussigné(e)s

Mme/M.

Mme/M.

Certifient avoir pris connaissance du règlement et nous engageons à le respecter.

Date et Signature des participants