



TROPHÉES BIO

DES JEUNES CHEFS

LE RÈGLEMENT SUR LE THÈME :

« La cuisine Bio des régions de France »

Création d'une recette bio : un plat principal réalisé
exclusivement avec des produits bio



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



Sommaire du Règlement des Trophées BIO des Jeunes Chefs 2017

Qu'est-ce que la Bio ?	p.3
Deux logos pour reconnaître les produit Bio	p.3
L'Agence BIO	p.3
Article 1 : Organisation	p.4
Article 2 : Conditions de participation	p.4
Article 3 : Principe « Création d'un plat principal réalisé exclusivement avec des produits bio »	p.4
Article 4 : Modalités d'inscription et de participation	p.4
Article 4.1 : Inscription	p.4
Article 4.2 : Dossier de participation	
Article 5 : Modalités de participation à la finale	p.5
Article 6 : Critères d'évaluation	p.6
Article 7 : Dotations	p.6
Article 8 : Modification du concours	p.6
Article 9 : Informatique et liberté	p.6
Article 10 : Cession des droits, publicité et promotion des gagnants	p.6
Article 11 : Identité	p.7
Article 12 : Huissiers - dépôt du Règlement	p.7
Article 13 : Rappel de modalités de prise en charge	p.7
Article 14 : Attribution de compétence	p.7

Qu'est-ce que la Bio ?

L'agriculture biologique est un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité, qui apporte des solutions face au changement climatique.

Les aliments bio sont produits à partir d'ingrédients cultivés sans produits chimiques de synthèse et sans OGM (organismes génétiquement modifiés). Ils ne contiennent ni exhausteurs de goût, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse. L'utilisation d'additifs est très fortement limitée.

Le mode d'élevage biologique est fondé sur le respect du bien-être animal. Les animaux disposent obligatoirement d'un accès au plein air et d'espace. Ils sont nourris avec des aliments bio principalement issus de la ferme et sont soignés en priorité avec des médecines douces.

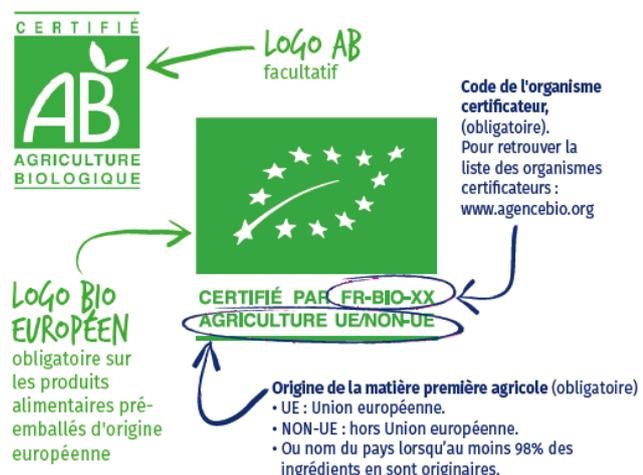
Les produits bio sont contrôlés à tous les stades. Aux contrôles effectués sur l'ensemble des produits agroalimentaires s'ajoutent des contrôles spécifiques à la Bio, réalisés par des organismes indépendants agréés par les pouvoirs publics. Le logo bio européen et le logo AB garantissent que le produit respecte les règles de l'agriculture biologique.

L'agriculture biologique s'inscrit au cœur du développement durable. C'est un engagement pour le bien-être des générations futures.

Pour en savoir plus : www.agencebio.org

Deux logos pour reconnaître les produits bio

Pour reconnaître un produit bio, rien de plus simple : il suffit qu'il présente sur son étiquette au moins l'un des deux logos bio.



L'Agence BIO

L'Agence BIO, **plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique en France**, est un groupement d'intérêt public réunissant les ministères en charge de l'agriculture et de l'environnement, la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique), l'APCA (Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture), le Synabio (Syndicat des entreprises bio) et Coop de France (Fédération des Coopératives Agricoles). **Elle est en relation avec tous les partenaires ayant vocation à contribuer au développement de l'agriculture biologique.**

Ses missions sont d'informer sur l'agriculture bio et ses produits, de faire connaître l'évolution de la production, de la consommation et des attentes des consommateurs en France, ainsi que de soutenir le développement du secteur par la structuration des filières bio.

Pour en savoir plus :

- www.agencebio.org,
- www.facebook.com/AgricultureBio
- <http://annuaire.agencebio.org/>
- Appli « La Bio en Poche » (disponible gratuitement sur l'Appstore et Google Play)

Règlement des Trophées BIO des Jeunes Chefs 2017

Article 1 : Organisation

Le concours intitulé « Trophées Bio des Jeunes Chefs 2017 » est organisé par l'Agence BIO, Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique (groupement d'intérêt public). L'Agence BIO a confié à ADOCOM-RP la gestion opérationnelle du concours dans le cadre de la mise en œuvre d'un programme d'information et de promotion de l'agriculture biologique cofinancé par l'Union européenne.

Article 2 : Conditions de participation

Ce concours professionnel est ouvert à tous les futurs cuisiniers ou cuisinières, en lycée professionnel, en établissement hôtelier, en apprentissage ou en formation cuisine en candidat libre, âgés de 18 à 24 ans et résidant en France métropolitaine incluant la Corse.

Sont exclus de participation le personnel de l'organisateur et de celui des sociétés ayant participé à l'élaboration du concours et de leur famille (parents, frères, sœurs ou toute autre personne résidant dans le même foyer).

Article 3 : Principe « Création d'un plat principal réalisé exclusivement avec des produits bio

Sur le thème « La cuisine bio des régions de France », les candidats auront à créer la recette d'un PLAT PRINCIPAL réalisé exclusivement avec des produits bio. Dans leur recette, les candidats devront utiliser et mettre en vedette un ou plusieurs produits bio typiques d'un ou de plusieurs terroir(s) français.

L'utilisation de produits bio (*hors sel et eau*) est obligatoire pour la réalisation de la recette : *fruits et légumes, viandes et volailles, œufs, produits laitiers, céréales et légumineuses, huiles, produits d'épicerie, herbes, épices, poissons d'élevage bio, etc.*

Le titre évocateur de la recette comportera impérativement la mention « Bio ». Les candidats devront tenir compte de la saisonnalité des produits **en s'assurant que les produits bio composant leur recette sont bien disponibles en mai, pour la finale.**

Après sélection par un jury, 3 candidats seront invités à participer à la finale, à Paris, en mai 2017, (arrivée la veille pour l'épreuve le lendemain matin) qui consistera à réaliser leur recette dans les conditions précisées à l'article 5.

En participant à ce concours, chaque candidat accepte, en cas de sélection, de participer à la finale à Paris.

Article 4 : Modalités d'inscription et de participation au concours

Article 4.1. Inscription

Pour participer à ce concours gratuit et sans obligation d'achat, le candidat doit s'inscrire **avant le 31 décembre 2016 minuit, en envoyant la fiche d'inscription jointe au présent règlement ou téléchargeable sur le site : www.agencebio.org/les-trophees-bio-des-jeunes-chefs :**

- **par courrier** (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante : ADOCOM-RP, Trophées BIO des Jeunes Chefs, 11 rue du Chemin Vert, 75011 Paris
- **ou par courriel** : anais@adocom.fr

La fiche d'inscription pourra également être envoyée sur demande en s'adressant directement à l'agence ADOCOM-RP au 11 rue du Chemin Vert – 75011 Paris, Tél : 01 48 05 19 00 – Fax : 01 43 55 35 08 – Courriel : anais@adocom.fr

Article 4.2. Dossier de participation

À réception de la fiche d'inscription, ADOCOM-RP adressera au candidat le **dossier de participation** qui sera **à retourner pour le 15 mars 2017 minuit** par voie postale (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante : ADOCOM-RP, Trophées BIO des Jeunes Chefs, 11 rue du Chemin Vert, 75011 Paris, ou par mail à : anais@adocom.fr

Ce dossier de participation à retourner devra obligatoirement comporter :

- **la fiche de présentation personnelle du candidat** (*modèle dans le dossier de participation*)
- **2 photographies de bonne qualité de la recette sur une assiette au choix du candidat** (*sachant que le jour de la finale, des assiettes blanches de forme ovale seront fournies à chaque finaliste*),
- **la liste complète des ingrédients bio de la recette pour 4 personnes,**
- **les étapes de réalisation de la recette,**
- **le titre évocateur de la recette, avec impérativement la mention « Bio »,**
- **la mention du ou des terroir(s) choisi(s) pour les produits bio que vous souhaitez mettre en avant.**

ADOCOM-RP et l'Agence BIO ne sauraient être tenues responsables dans le cas d'un mauvais acheminement du courrier postal ou électronique.

Une permanence téléphonique sera assurée pour aider les candidats et professeurs au 01.48.05.19.00 (demander Françoise ou Anaïs).

Article 5 : Modalités de participation à la finale

- Trois finalistes seront sélectionnés par un jury sur les critères d'évaluation précisés à l'article 6.
- Les finalistes seront invités à venir à Paris, en mai 2017. Chaque finaliste devra réaliser sa recette et servir son plat en 3 assiettes identiques dans le temps imparti d'1h30. Les plats seront ensuite évalués par le jury.
- 3 assiettes blanches ovales utiles à la présentation du plat seront mises à disposition de chaque finaliste.
- Les finalistes devront apporter leur tenue de cuisinier : veste, pantalons, chaussures, toques, qu'ils revêtiront avant d'entrer en cuisine.
- Les finalistes apporteront leurs équipements de cuisine et tous les produits bio utiles à la réalisation de leur recette. **Les finalistes devront fournir les factures portant les justificatifs de la référence bio pour l'ensemble des produits utilisés pour la finale.**
- Les achats d'ingrédients, obligatoirement bio, nécessaires lors de la finale seront remboursés sur justificatifs par les organisateurs.
- Pour les achats de dernière minute, des adresses de commerces bio à Paris dans le secteur de l'hôtel réservé aux finalistes seront indiquées.
- Les frais de déplacement des finalistes (train : billets aller/retour seconde classe, ou voiture : factures essence et fiches péages) seront remboursés sur justificatifs.
- Leur nuit à l'hôtel et le petit-déjeuner seront réservés et payés par les organisateurs. Le nom de l'hôtel et sa localisation à Paris seront communiqués par courrier aux finalistes. Les frais des éventuels accompagnateurs ne sont pas pris en charge.

Pour les finalistes, les modalités du déroulement et le programme détaillé de la finale seront communiqués par ADOCOM-RP à l'arrivée des concurrents, la veille de la finale.

Le palmarès des Trophées Bio des Jeunes Chefs 2017 sera annoncé dans le cadre d'un déjeuner et d'une conférence de presse qui suivront l'épreuve finale, en mai, à Paris.

Article 6. Critères d'évaluation

Outre le respect du règlement, les recettes seront évaluées sur les critères suivants : **créativité de la recette, esthétique du plat**, ainsi que, lors de la finale : **qualités gustatives** et **méthodes de travail** (organisation, respect des règles d'hygiène, gaspillage en cuisine).

La sélection des trois finalistes aura lieu début avril 2017. Tous les candidats seront prévenus des résultats dans les jours suivant cette sélection.

Le grand jury, présidé par une personnalité, sera composé de représentants de l'Agence BIO, du Ministère de l'Agriculture, de chefs cuisiniers et de journalistes.

Article 7 : Dotations

Les finalistes recevront, par ordre de classement, les prix suivants :

- **1^{er} Prix : une dotation de 1 000 euros**
- **2^e Prix : une dotation de 700 euros**
- **3^e Prix : une dotation de 500 euros**

Chaque lauréat recevra également le **diplôme des « Trophées BIO des Jeunes Chefs 2017 »**, sans valeur commerciale.

Les chèques de dotation seront envoyés dans le mois suivant la finale à l'adresse indiquée sur la fiche d'inscription du gagnant ou précisée à ADOCOM-RP lors de la finale à Paris.

À la fin du concours, les finalistes seront informés de leur dotation par voie postale, par téléphone ou par mail. Les gagnants ne pourront considérer leur prix comme définitivement acquis qu'après réception d'un courrier officiel de l'Agence BIO/ADOCOM-RP. La dotation sera envoyée par chèque en recommandé avec accusé de réception.

Les prix offerts aux gagnants ne peuvent donner lieu à aucune contestation.

Article 8 : Modification du concours

L'Agence BIO et les organisateurs ne sauraient encourir une quelconque responsabilité si, en cas de force majeure ou d'événements indépendants de leur volonté, ils étaient amenés à annuler le présent concours, à l'écourter, le proroger ou le reporter. Ces changements pourront faire toutefois l'objet d'une information préalable par tous les moyens appropriés : téléphone, courrier postal, courriels.

Article 9 : Informatique et liberté

Les informations nominatives transmises à l'occasion du concours feront l'objet d'un traitement informatique. Conformément à la Loi n°78-17 du 6 janvier 1978, modifiée par la loi du 6 août 2004, les participants disposent d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant, en écrivant à : ADOCOM-RP - 11 rue du Chemin Vert – 75011 Paris.

Article 10 : Cession des droits, publicité et promotion des gagnants

En participant à ce concours, chaque candidat accepte que sa recette devienne **propriété de l'Agence BIO**. Les candidats pourront faire mention de leur création primée dans leurs futures cartes et menus ou ceux de l'établissement dans lequel ils travaillent.

L'utilisation d'une recette appartenant à un tiers entraîne l'annulation de la participation, et la restitution du gain le cas échéant.

Les gagnants autorisent l'Agence BIO, ADOCOM-RP et leurs partenaires à utiliser à titre publicitaire ou de Relations Publiques en tant que tels sans limite de durée, leurs noms, prénoms, adresses, photos prises le jour de la finale (en cuisine, sur podium, etc.) et leurs recettes telles quelles, ou modifiées, adaptées ou réécrites pour une meilleure compréhension des consommateurs, et cèdent leurs droits d'auteur, sans que cela ne leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque, autre que l'attribution de leur Prix.

Chaque finaliste est libre de s'opposer à toute capture de son image et à l'utilisation de ses droits d'images par la Société Organisatrice. Il devra alors en faire la demande écrite, au plus tard le 15 avril 2017 à l'adresse suivante : ADOCOM-RP - Trophées BIO des Jeunes Chefs - 11 rue du Chemin Vert – 75011 Paris. Aucune demande ne pourra être honorée si les conditions indiquées ci-dessus ne sont pas remplies, et aucune demande ne pourra être effectuée par téléphone.

Article 11 : Identité

Les gagnants autorisent toutes vérifications concernant leur identité et leur domicile. Toute fausse indication d'identité ou d'adresse entraîne l'élimination immédiate de la participation.

Article 12 : Huissiers - dépôt du Règlement

Le présent règlement du concours est déposé en l'Etude BRISSE-BOUVET-LLOPIS, Huissiers de Justice Associés, 354 rue Saint Honoré, 75001 Paris.

Il est consultable sur le site internet www.agencebio.org/les-trophees-bio-des-jeunes-chefs et peut aussi être obtenu par simple demande écrite adressée à ADOCOM-RP - Trophées BIO des Jeunes Chefs - 11 rue du Chemin Vert – 75011 Paris.

Le fait de ne pas demander le règlement suppose qu'il a été téléchargé ou obtenu d'une autre façon par le candidat.

Toute participation à ce concours (envoi de la fiche d'inscription et du dossier de participation) implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement qui est soumis au droit français et a valeur de contrat entre la Société Organisatrice et le candidat.

Article 13 : Rappel de modalités de prise en charge

S'agissant d'un concours, aucune indemnité ne sera accordée au titre de frais engagés pour la participation en dehors des frais de participation à la finale expressément cités à l'article 5.

Article 14 : attribution de compétence

Toute contestation ou réclamation relative à ce concours ne sera prise en compte que si elle est adressée avant le 30 juin 2017 le cachet de la poste faisant foi. Elle devra être formulée par lettre simple adressée à la société organisatrice. Cette lettre devra indiquer la date précise de participation au concours, les coordonnées complètes du participant et le motif exact de la contestation. Aucun autre mode de contestation ou de réclamation ne pourra être pris en compte.

FIN