



Règlement du 7ème Championnat d'Europe de la Meilleure Recette de Produits Tripiers

26 novembre 2024



Article 1 : Objet

- Le Championnat d'Europe des Produits Tripiers est une compétition culinaire de haut niveau visant à promouvoir la créativité et le savoir-faire autour des produits tripiers.
- Le Championnat d'Europe des Produits Tripiers est un événement incontournable pour tous les amateurs de cuisine et de produits du terroir. Organisé par la Confédération de la Triperie Française, ce concours met en lumière le savoir-faire et la créativité des tripiers, qui revisitent avec passion les abats.

Article 2 : Participation

- Le concours est ouvert aux chefs professionnels (restaurants, traiteurs, boucheries-charcuteries) et aux étudiants en cuisine. Les amateurs sont acceptés sur dossier.
- 11 chefs étrangers sont directement qualifiés à la grande finale du 26 novembre 2024 pour affronter les 11 meilleures recettes françaises
- Les 5 premiers du concours « Star Tripes » (organisé par Interbev) sont directement qualifiés pour la finale. <https://www.produitstripiers.com/operation-star-tripes/>
- Pour participer, ils doivent transmettre leur candidature à l'adresse suivante : coralie.binet@trapiers.fr
- la date limite d'inscription est le **16 novembre 2024**

Article 3 : Thème et Épreuves

- Le thème principal : valorisation des produits tripiers.
- Le thème secondaire est : « L'automne »
- Les différentes étapes :

CONFEDERATION NATIONALE DE LA TRIPERIE FRANCAISE
111 rue de l'Aubrac - CP 10209 - 94535 RUNGIS CEDEX
Standard : 01.46.75.93.20 – Email : cntf@trapiers.fr

- **Phase 1** : Sélection des 22 meilleures recettes sur **dossier avant le 16 novembre**.
 - o Les participants doivent transmettre leur bulletin d'inscription, les photos de la recette ainsi qu'un descriptif détaillé de cette dernière. Il est important de prendre en compte la qualité de la photo, la présentation du plat, son originalité, les produits tripiers utilisés...
- **Phase 2** : La grande finale se tiendra le 26 novembre 2024 avec les chefs pour sélectionner les 3 meilleures recettes. Les finalistes réalisent leur recette en simultané en 2 heures dans les cuisines du Campanile du MIN de Rungis. Le jury est composé de 8 personnalités de la filière, 6 pour la dégustation des plats et 2 en cuisine.
- **Phase 3** : La remise des prix se tiendra en février 2025 lors du Salon International de l'Agriculture au stand Interbev en présence de Guillaume GOMEZ, ambassadeur de la gastronomie française et du Président d'Interbev.

Article 4 : Organisation de l'épreuve le jour de la finale

- Un ordre de passage des candidats finalistes sera prédéterminé et envoyé une semaine avant la finale.
- L'épreuve dure 2 heures.
- Les cuisines seront ouvertes aux finalistes 20 minutes avant leur heure de passage afin de préparer leur matériel.
- Pour toutes les recettes nécessitant des cuissons longues et prenant plus de 2h, il sera accordé aux finalistes de faire ces cuissons en amont et de venir avec leur préparation (des réfrigérateurs seront mis à disposition).

ATTENTION : il s'agit d'un concours de cuisine, les candidats doivent donc cuisiner le jour de l'épreuve et ne peuvent pas se contenter de dresser leur préparation et de les réchauffer.

- o Le jury en cuisine veillera à ce que cette règle soit respectée

Article 5 : Les produits

- Les candidats qui le désirent peuvent passer commande préalablement des produits tripiers nécessaires à leur recette auprès de la CNTF (coralie.binet@trapiers.fr) . Ils seront mis à disposition des candidats dans les frigos du Campanile le jour du concours, ou, s'il y a besoin d'une préparation du produit, 2 jours avant.
- Un étal de légumes et champignons de saisons frais du Marché de Rungis sera mis à disposition des candidats le jours du concours dans les cuisines du Campanile. La liste sera communiquée aux finalistes début novembre.
- Tous les autres produits autres que les produits tripiers et légumes de saisons devront être apportés par les candidats.
- La liste du matériel mis à disposition des candidats : Annexe 1
- Les candidats qui le désirent peuvent apporter du matériel complémentaire

Article 7 : Dotation

- 1^{er} prix : 3.000 €
- 2^{ème} prix : 1.000 €
- 3^{ème} prix : 500 €

Article 8 : Composition du jury

La 7^{ème} édition du championnat est parrainé par Monsieur Nicolas SALE

Le président du jury sera Monsieur Joseph VIOLA

Le jury est composé de 8 personnes

- 6 à la dégustation
- 2 en cuisine

Les déterminations des notes seront effectuées de manière souveraine par le jury sans qu'elles ne puissent être remises en cause.

Article 9 : Protection des données personnelles

Dans le cadre du Concours, la Société Organisatrice collecte des données personnelles des participants, après que leur consentement ait été recueilli dans le cadre du dossier d'inscription.

Les engagements de la Société Organisatrice dans le cadre du Concours en matière de protection des données personnelles sont détaillés ci-après.

11.1. Responsable du traitement des données à caractère personnel

Le responsable du traitement de ces données à caractère personnel est la CNTF.

11.2. Catégories de données personnelles traitées

Les données à caractère personnel collectées sont les informations que fournit le Participant en adressant à la Société Organisatrice le dossier d'inscription complété.

11.3. Finalités du traitement des données à caractère personnel

Les finalités du traitement auquel sont destinées les données à caractère personnel sont les suivantes:

- Identification des personnes candidatant au Concours,
- Vérification que le candidat remplit les conditions de participation définies au présent règlement,
- Communication et promotion autour du Concours, de ses finalistes, et plus largement de la gastronomie française,
- Invitation des Participants à participer à une éventuelle nouvelle édition du Concours.

11.4. Base juridique du traitement

Le traitement repose sur le consentement du Participant souhaitant participer au Concours, consentement recueilli dans le cadre du dossier d'inscription.

Il est administré conformément aux dispositions de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 et du règlement UE 2016/679 du 27 avril 2016 (RGPD) et des autres dispositions légales en vigueur.

11.5. Destinataires des données à caractère personnel

Les destinataires des données à caractère personnel sont les salariés de la Société Organisatrice, en charge de l'organisation du Concours

11.6. Durée de conservation des données à caractère personnel

Les données personnelles étant nécessaires à l'invitation des candidats à participer à une éventuelle nouvelle édition du Concours seront conservées pendant une durée de deux (2) ans après la date de fin du Concours, à moins que le Participant ne manifeste avant son intention de ne plus participer au Concours ou de ne plus voir conservées ses données personnelles, et ce via une demande effectuée par ses soins adressée à l'adresse suivante: samuel.bordage@tritiers.fr

11.7. Droits du candidat pouvant être exercés auprès du responsable du traitement

Les Participants sont informés de leur droit de demander et/ou indiquer à la Société Organisatrice via une demande effectuée par ses soins adressée à l'adresse mail suivante samuel.bordage@tritiers.fr :

- l'accès à leurs données à caractère personnel ainsi que toute information disponible quant à leur source;
- la rectification ou l'effacement de celles-ci ;
- une limitation du traitement de leurs données à caractère personnel ;
- leur opposition au traitement de leurs données à caractère personnel ;
- leur opposition à tout moment au traitement de leurs données à caractère personnel à des fins de prospection, y compris au profilage ;

- la portabilité de leurs données à caractère personnel ;
- le retrait, à tout moment, de leur consentement au traitement de leurs données à caractère personnel (sans porter atteinte à la licéité du traitement fondé sur le consentement effectué avant le retrait de celui-ci).

En tant que de besoin, il est stipulé que, l'exercice par un Participant de son droit à l'effacement de ses données à caractère personnel et/ou l'exercice de son droit de s'opposer au traitement de ses données à caractère personnel et/ou l'exercice de son droit à une limitation du traitement de ses données à caractère personnel et/ou de son droit de retirer son consentement à tout moment au traitement de ses données à caractère personnel (conformément aux stipulations susvisées) peut conduire à ne plus rendre possible la participation du Participant au Concours, de sorte que, en pareille hypothèse, à compter de l'exercice par le Participant desdits droits, celui-ci ne pourra plus prétendre à participer au Concours.

Article 10 : Propriété intellectuelle

Les Participants consentent à titre gracieux, pour le monde entier et pour la durée légale de protection des droits d'auteurs, le droit de capter, d'utiliser, d'exploiter et de représenter sa voix et son image sur tout support en relation avec le Concours, notamment les photographies et les enregistrements vidéo ou sonore.

Les Participants reconnaissent accepter librement, et en connaissance de cause lors de leur inscription au Concours, de la mise en ligne, la reproduction et la représentation publique de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges. Les Participants autorisent la Société Organisatrice, à diffuser les vidéos/photos gagnantes captées lors des différentes épreuves.

Les Participants autorisent également les partenaires à diffuser les vidéos/photos dans le cadre de la communication faite autour du Concours sur les sites internet ou tout autre support sans que cela lui confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution des dotations en jeu.

Les gagnants autorisent expressément et gracieusement l'utilisation et la diffusion de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges sur le site Internet dédié au Concours, ainsi qu'à l'occasion de toute campagne publicitaire ou promotionnelle liée au Concours. Dans ce cas, aucune participation financière des intéressés, sous quelle que forme que ce soit, ne pourra être exigée.

Article 11 : Responsabilité

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

Tous les Participants déclarent être titulaires d'une responsabilité civile personnelle auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable couvrant tous les dommages qui lui incombent du fait de ses activités dans le cadre du présent Concours et qui pourraient être causés par son fait.

La Société Organisatrice décline toute responsabilité en cas de dommages causés par un Participant dans le cadre de la compétition et/ou lors de toute activité annexe directement ou

indirectement liée au déroulement du Concours, à lui-même, à un autre Participant, à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition.

La Société Organisatrice ne saurait engager sa responsabilité en cas de force majeure ou d'évènements indépendants de sa volonté, qu'elle ait été obligée de procéder à la modification ou l'annulation de certaines épreuves du Concours.

Article 12 : Acceptation du règlement

Le fait de participer au présent Concours implique l'acceptation de ce règlement dans toutes ses conditions et à la renonciation à tout recours contre les décisions de la Société Organisatrice.

Article 13 : Loi applicable et attribution de compétence

Le présent règlement est soumis exclusivement à la loi française.

En cas de contestation ou de réclamation, pour quelque raison que ce soit, les demandes devront être transmises à la Société Organisatrice dans un délai de deux mois après la clôture du Concours (le cachet de la poste faisant foi).

Tout différend né à l'occasion du Concours fera l'objet d'une tentative de règlement amiable. A défaut d'accord, le tribunal compétent sera celui du domicile de Paris.

Annexe :

1. Fiche d'inscription
2. Grilles d'évaluation
3. Liste du matériel mis à disposition