

# GRAND CONCOURS RECETTE REGIONALE EN CŒUR DE CONDROZ

## RÈGLEMENT DU CONCOURS

### ARTICLE 1 : ORGANISATEURS

Le concours **Recette régionale du Cœur de Condroz** est organisé par les [GAL Condroz-Famenne](#) et [Pays des Tiges et Chavées](#) dans le cadre des projets Agriculture et Alimentation, en collaboration avec l'épicerie sociale La Carotte Bavarde, le Conseil de Politique Alimentaire, les producteurs locaux et toute une série d'associations implantées sur les communes d'Assesse, Ciney, Gesves, Hamois, Havelange, Ohey et Somme-Leuze.

### ARTICLE 2 : OBJET

L'objectif ? Promouvoir les produits locaux et dynamiser le territoire de Cœur de Condroz.

Le concours **Recette régionale du Cœur de Condroz** est un concours de cuisine qui met en avant les produits locaux, des producteurs du territoire du Cœur de Condroz. Il vise également à élire une recette emblématique du territoire.

Dans le cadre de ce concours, les candidat.es sont invité.es à partager une recette représentant leur région à base de minimum 2 ingrédients emblématiques parmi les 5 proposés, en lien avec les actions des GAL.

### ARTICLE 3 : PARTICIPATION AU CONCOURS

Le concours est ouvert à toutes et tous, en solo ou en groupe, sans limite d'âge.

La participation au concours est gratuite.

### ARTICLE 4 : ORGANISATION

Les participant.e.s doivent utiliser au minimum 2 des 5 ingrédients proposés, à savoir :

- Le Collégial de Ciney
- La farine Au Cœur du Pain
- Une courge issue d'un maraicher du territoire
- Une pomme locale
- Une viande bovine issue d'un élevage du territoire

D'autres ingrédients peuvent bien entendu être utilisés en plus. Au plus ces ingrédients complémentaires seront d'origine locale, au mieux la recette sera cotée par le jury.

**Les participant.e.s sont invité.e.s à interroger les commerçants sur l'origine des produits lors de leurs achats.** Par exemple, une pièce de bœuf achetée chez un boucher de la région n'est pas nécessairement locale...

Les recettes proposées peuvent concerner une entrée, un plat ou un dessert.



Les participant.e.s transmettent leur recette, ainsi qu'une photo de leur plat pour le **23 octobre** au plus tard. L'ensemble des recettes seront ensuite présentées au vote du public via Facebook.

En fonction du nombre d'inscriptions, une présélection des recettes pourra être réalisée. 30 recettes maximum seront alors retenues pour l'étape finale.

Les participant.e.s finalistes présenteront leur recette au jury lors d'un événement dédié aux produits locaux qui aura lieu le **12 novembre** à la Ferme d'Achêne (rue d'Onhaine, 55 – 5590 Ciney), entre 10 et 15h00. Les infrastructures ne permettant pas à tous les participant.e.s de confectionner leur recette sur place, il leur est demandé de se présenter avec leur plat finalisé ou presque. Des tables, quelques taques de cuisson et quelques fours seront à la disposition des participant.e.s pour les dernières étapes de leur recette. Il est demandé aux participant.e.s de se munir de leur propre matériel de cuisine (couteaux, plats, essuies,...).

Les participant.e.s auront une demi-heure sur place pour finaliser leur plat avant présentation au jury.

En décembre, un carnet de recettes sera édité sur base des 30 recettes finalistes. La recette gagnante sera quant à elle promotionnée sur le territoire, notamment auprès de l'HORECA.

## ARTICLE 5 : INSCRIPTIONS

L'inscription au concours se fait via le formulaire en ligne disponible sur [recetteregionale.coeurdecondroz.be](http://recetteregionale.coeurdecondroz.be)

Celui-ci doit être rentré pour le **23 octobre à minuit au plus tard**. Le formulaire comprend les informations suivantes :

- Coordonnées du ou des participant.e.s
- Catégorie de plat : entrée, plat ou dessert
- Nom du plat
- Histoire de la recette, points forts
- Description de la recette
- Origine des produits utilisés
- 2 photos de la recette en bonne définition (300 DPI)

Les contributions incomplètes ne seront pas prises en compte.

Une seule contribution est acceptée par citoyen.ne.

## ARTICLE 5 : PROCESSUS DE SÉLECTION

### Etape 1 : Présentation des recettes via Facebook et vote du public - du 25 octobre au 03 novembre

Entre le 25 octobre et le 03 novembre, les internautes seront invités à voter pour leur recette préférée. sur la page Facebook [nourrir.le.coeur.de.condroz](https://www.facebook.com/nourrir.le.coeur.de.condroz)

Les participant.e.s au concours seront invités à faire la promotion du concours sur les réseaux sociaux.

### Etape 2 : Présélection des 30 meilleures recettes

Selon le nombre de participant.e.s, une présélection pourra être organisée afin d'élire les 30 finalistes.



### **Etape 3 : Votes lors de l'événement de final du dimanche 12 novembre 2023**

Les 30 finalistes retenus seront invités à participer à une journée d'évènement pour la phase finale du concours qui permettra au jury d'élire LA recette emblématique du Cœur de Condroz.

Les participants seront invités à présenter leur recette face à un jury qui débattrà de la qualité et des critères respectés pour désigner le/la finaliste.

Les membres des jurys ne sont pas autorisés à participer au concours.

Les recettes seront principalement évaluées selon les critères suivants :

- Utilisation de minimum 2 des 5 ingrédients proposés. Ce critère est éliminatoire.
- Origine des autres ingrédients (Rappelons que ceux-ci doivent être d'origine la plus locale possible)
- Le goût
- L'originalité de la recette
- Le caractère reproductible et diffusable en tant que recette régionale
- La qualité de la fiche technique

Le jury élira 3 recettes gagnantes qui recevront un prix. La recette élue recette emblématique du Cœur de Condroz sera diffusée largement sur le territoire.

### **ARTICLE 6 : PRIX**

La **remise des prix se fera lors de l'événement du 12 novembre 2023 à 16h00**, auquel tous les participants sont conviés à participer. Les prix sont décernés selon les votes du jury.

Prix à gagner :

1. Bons cadeaux d'une valeur de 300€ à faire valoir chez les producteurs locaux
2. Bons cadeaux d'une valeur de 200€ à faire valoir chez les producteurs locaux
3. Bons cadeaux d'une valeur de 100€ à faire valoir chez les producteurs locaux

Les 30 recettes finalistes seront ensuite éditées par les GAL dans un carnet de recettes. La recette gagnante sera diffusée largement sur le territoire. Il sera toujours fait mention des créateurs des recettes lors des diffusions.

Le grand gagnant du concours participera à l'émission « Ca papille » le 14 novembre 2023 à 18h30 dans les locaux de Matélé pour présenter sa recette (prévoir environ 2h00).

### **ARTICLE 7 : AUTORISATIONS ET RESPONSABILITÉ**

Les participant.e.s autorisent les organisateurs à utiliser librement les photos et informations transmises via le formulaire d'inscription pour diffusion ou exploitation sur différentes formes de support (écrit, électronique ou audiovisuel), notamment pour la réalisation du carnet de recettes. Les participant.e.s doivent obtenir le consentement écrit de toute personne majeure identifiable sur une photo ou, s'il s'agit d'une personne mineure, de son représentant légal.

Les participant.e.s autorisent donc les organisateurs à diffuser les recettes candidates et à en favoriser la répliation par le plus grand nombre.

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de détérioration de matériel appartenant aux participant.e.s lors de la présentation des recettes au jury le 12 novembre.



## ARTICLE 8 : ASPECTS FINANCIERS

Tous frais liés à la réalisation et à la participation au concours seront entièrement à la charge des participants.

## ARTICLE 9 : RESPECT DU RÈGLEMENT

La participation à ce concours implique le plein accord des participants à l'acceptation du présent règlement et aux décisions concernant tout aspect de ce concours qui seront définitives et exécutoires.

## INFOS ET CONTACTS

[recetteregionale.coeurdecondroz.be](http://recetteregionale.coeurdecondroz.be)

[coordination@condroz-famenne.be](mailto:coordination@condroz-famenne.be)

0496/32 37 36

Le concours Recette régionale en Cœur de Condroz est organisé grâce au soutien de :



Avec le soutien de  
la



Wallonie



Fonds européen agricole pour le développement rural :  
l'Europe investit dans les zones rurales.

