

**REGLEMENT COMPLET
CONCOURS CUISINE « UPIHA NA UDJAMA »
ÉDITION 2021**

Article 1 : L'ASSOCIATION ORGANISATRICE

La structure associative **RÉDIAB YLANG 976** (RESEAU DIABETE MAYOTTE) située à Impasse Said Hassani M'nagnochi Quartier Boboka à Mamoudzou, dont le numéro SIREN est 525 131 595, organise à l'occasion de la Journée Mondiale du diabète un concours culinaire intitulé « UPIHA NA UDJAMA » (Cuisiner en famille).

Article 2 : LES PARTICIPANTS

Ce concours culinaire « UPIHA NA UDJAMA » est ouvert à tous à partir de 13 ans. Il se veut intergénérationnel et mixte. Les personnes mineures devront néanmoins être accompagnées d'une personne majeure et présenter obligatoirement une autorisation parentale dans le cas où elles seraient retenues pour la finale.

Sont exclus du concours : toute personne physique mineure non accompagnée, les professionnels des métiers de bouche (chef, cuisinier(es), pâtissier(es), second, commis, professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières...) exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective, les membres du jury, les salariés de RéDiab Ylang 976, toute personne ayant participé à la réalisation de ce concours ou partenaire direct de l'événement. En cas de litige, un justificatif d'identité pourra être demandé.

A la suite des présélections, l'identité des finalistes sera communiquée au public via la presse, les réseaux sociaux et le site internet de l'association.

Par leur seule participation, les concourants acceptent sans réserve les modalités du présent règlement.

Article 3 : LE JURY

Un proche parent d'un membre d'une équipe, ne peut être admis ni dans l'exercice de Jury ni pendant les épreuves. Rédiab Ylang 976 est seule habilitée à choisir la composition des jurés, son choix n'est pas motivé. Toute réclamation est irrecevable.

Présélection :

La sélection des candidats pour la finale est effectuée par l'équipe prévention de RéDiab Ylang 976 :

- PONTVIANNE Leslie (coordinatrice prévention nutrition)
- RIZIKI Samyna (chargée de prévention).

Finale :

Selon les fiches de notation fournies par RéDiab Ylang 976, les réalisations des équipes finalistes sont évaluées par un jury de 3 personnes composé de :

- Monsieur SAID BEDJA Nasser (cuisinier)
- Madame KASSIM Assinani (diététicienne nutritionniste)
- (En attente)

Le jury arbitre les épreuves de la finale, veille à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement.

Article 4 : LE CALENDRIER DU CONCOURS :

Ouverture des inscriptions	06/09/2021
Date limite de dépôt des dossiers	15/10/2021
Annonce des finalistes à partir du	16/10/2021
Finale	30/10/2021
Diffusion de la finale	14/11/2021

Article 5 : SUJETS DU CONCOURS ET CRITERES DE NOTATION

Présélection :

Chaque équipe composée de 3 personnes, devra réaliser un plat équilibré dont le thème est « Valoriser les brèdes mouroungues ».

Le plat présenté devra être réalisable en 2h.

La présélection des équipes pour la finale, se fera sur les critères de notation suivants :

- **Recette (33 points)**
 - Audace de la démarche notation sur 7 pts
 - Originalité de la recette notation sur 8 pts
 - Equilibre nutritionnel notation sur 7 pts
 - Respect du thème et des produits notation sur 5 pts
 - Prise en compte de l'environnement notation sur 6 pts
- **Esthétisme de l'assiette (17 points)**
 - Couleurs notation sur 5 pts
 - Originalité notation sur 5 pts
 - Dressage de l'assiette notation sur 7 pts

La présélection pour la finale se fera donc sur un total de **50 points**.

Seront pris en compte également l'argumentation et le choix de la recette.

Finale :

Chaque équipe devra proposer une recette de plat équilibrée, avec les denrées mises à disposition, en 3 heures maximum. Le choix de la recette sera libre.

Les finalistes seront évalués selon les critères de notation suivants :

- **Recette (27 points)**
 - Evaluation de la présentation orale notation sur 9 pts
 - Originalité du plat notation sur 9 pts
 - Equilibre nutritionnel notation sur 9 pts
- **Esthétisme de l'assiette (15 points)**
 - Couleurs notation sur 7 pts
 - Dressage de l'assiette notation sur 8 pts
- **Organisation (25 points)**
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité notation sur 8 pts
 - Planification de la recette et respect du temps notation sur 7 pts

- Esprit d'équipe notation sur 10 pts
- **Dégustation (33 points)**
 - Equilibre des saveurs notation sur 7 pts
 - Odeurs notation sur 5 pts
 - Justesse des cuissons notation sur 7 pts
 - Justesse des assaisonnements notation sur 8 pts
 - Harmonie des textures notation sur 6 pts

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque équipe par le Jury.
La notation de **l'épreuve finale est donc basée sur 100 points.**

Article 6 : LA SÉLECTION DES CANDIDATS FINALISTES

L'équipe prévention de Rédiab Ylang 976, évaluera les recettes par le biais des photos contenues dans le dossier d'inscription. Cette étape permet de sélectionner les trois équipes admises à se présenter à la finale. Le dossier d'inscription doit être complété pour réception dernier délai le 15/10/2021. Le formulaire est disponible sur le site internet www.reseaux-sante-mayotte.fr et via un lien sur la page FACEBOOK RéDiabYlang 976.

Pour que l'inscription soit complète, elle doit comporter l'ensemble des éléments suivants :

- Composition de l'équipe (nom, prénom, âge, coordonnées)
- Intitulé du plat
- Raison(s) du choix du plat (argumentation)
- Description globale de la recette
- Photo de présentation de l'équipe
- Photo de présentation des ingrédients
- Photo du plat dressé

Doivent figurer dans la description de la recette, les grandes étapes de la préparation. Les photos de présentation doivent être de bonne qualité (haute définition, 300dpi minimum).

Les équipes sélectionnées en seront informés **à partir du 16 octobre 2021.**

Les candidats non retenus en seront informés également.

Les équipes ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Deux suppléants seront désignés en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

En cas de désistement, le candidat devra en informer RéDiabYlang976 au minimum 7 jours avant l'épreuve par mail à : « communication@rediab-ylang.fr ».

Article 7 : LA FINALE

La finale se déroulera le 30 octobre 2021 à la cité scolaire de Bandrélié. Elle sera filmée et diffusée sur KWEZI TV le 14 novembre 2021. Les équipes sélectionnées s'y rendront par leurs propres moyens. Ils y seront accueillis dès 8h. Chaque équipe doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation. L'évènement est interdit au public extérieur au concours.

L'épreuve débutera à 9h et se terminera à 12h.

Les équipes auront donc 3h pour réaliser 3 assiettes avec le panier de denrées alimentaires qui leur sera mis à disposition.

L'ensemble du matériel sera fourni aux candidats. Sera interdit tout matériel personnel (textiles liés à la cuisine, livres, recettes de cuisine, supports et outils électroniques, ...) apporté par les candidats.

L'ordre de présentation des plats au jury se fera par tirage au sort.

Toute personne inscrite au concours accepte d'être filmée et prise en photo.

RéDiab Ylang 976 se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale et de faire usage des images réalisées à cette occasion, sur tous supports éditions, presse, médias et internet.

Les candidats sont amenés à être pris en photo tout au long de la journée, et à répondre à des interviews filmés.

Les équipes doivent veiller à ne pas gêner le travail de leurs voisins.

Les équipes qui ont terminé leur épreuve doivent impérativement quitter la cuisine et se rendre dans la salle de repos qui leur a été affectée

Les membres du jury sont habilités à disqualifier toute équipe qui enfreint le règlement, après discussion avec le président du jury.

En cas d'égalité, la voix du président du jury sera prépondérante.

Les résultats seront dévoilés le jour même et les lauréats seront récompensés à la fin de la journée.

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats, **aucun retard ne sera toléré**. Toute préparation non finie, à la fin du temps imparti, devra être présentée comme telle au jury.

Article 8 : LES RECOMPENSES

Chaque finaliste reçoit un diplôme attestant de sa participation à la finale.

Les 3 équipes se verront offrir des lots en fonction de leur classement.

Article 9 : DROITS ET GARANTIES

La participation à ce concours culinaire UPIHA NA UDJAMA, implique de la part des participants et du Jury, l'acceptation pleine et entière du présent règlement et des modalités de déroulement du concours.

Il est rappelé que RéDiab Ylang 976 demeure titulaire exclusif des droits de propriété intellectuelle sur l'ensemble des logos, marques, noms de domaines et plus généralement sur toute œuvre protégée par les droits de propriété intellectuelle / industrielle utilisée dans l'organisation du Concours.

Par conséquent, la reproduction et la représentation par les participants de tout ou partie de ces éléments en dehors des cas autorisés par le présent règlement est strictement interdite.

De même, les finalistes autorisent expressément RéDiab Ylang 976 à utiliser et diffuser leur image, leur nom, et leurs recettes ainsi que les photos de leurs recettes prises lors de leurs inscriptions, à des fins publi-promotionnelles ou pour le concours, ce pour les supports suivants : tous supports print et digitaux, presses, sites internet, et réseaux sociaux, et ce à durée indéterminée.

La présente autorisation est donc consentie pour le monde entier. Ces utilisations en France et/ou à l'étranger sont consenties à titre gratuit et ne donneront lieu au versement d'aucune rémunération, compensation ou avantage complémentaire.

Chaque participant garantit avoir tout pouvoir pour consentir les présentes autorisations, pour le cas où il ferait partie des finalistes et garantit RéDiab Ylang contre toute éviction de tiers, de quelque nature qu'elle soit, pour l'utilisation de son image, des recettes et des photos des recettes qu'il aura proposées.

Ces autorisations entraînent renonciation de la part de chaque finaliste à toutes actions ultérieures en réclamation quant à l'utilisation de son image et de sa recette par RéDiab Ylang 976 dès lors que ces utilisations sont conformes au présent règlement.

Chaque participant garantit par ailleurs expressément n'être lié par aucune obligation.

Article 10 : JUSTIFICATION D'IDENTITE

Les participants autorisent toutes vérifications utiles concernant leur identité et leur profession. Toute demande de justification de l'identité ou de la profession d'un participant lui sera notifiée par RéDiab Ylang 976 via une demande orale ou écrite.

Toute indication d'identité fausse entraînera l'élimination définitive de la participation, de même que toute tentative de tricherie d'un participant, notamment par la création de fausses identités permettant de s'inscrire plusieurs fois.

Article 11 : FORCE MAJEURE

RéDiab Ylang 976 se réserve le droit d'écourter, de proroger, de modifier, de reporter ou d'annuler le concours culinaire UPIHA NA UDJAMA si les circonstances l'exigeaient. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

Article 12 : DEPOT, COMMUNICATION ET INTERPRETATION DU REGLEMENT

Le présent règlement complet peut être consulté et imprimé via le site www.reseaux-sante-mayotte.fr à partir du 06/09/2021. Il peut par ailleurs être obtenu sur simple demande écrite à l'adresse suivante communication@rediab-ylang.fr.

L'interprétation du présent règlement et tous les cas non prévus par celui-ci seront tranchés par RéDiab Ylang 976 dont les décisions sont sans appel.

En cas de divergences accidentelles entre ce règlement complet et les supports de l'opération, il est expressément prévu que ce sont les termes du règlement complet qui primeront.

Article 13 : PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

L'organisation du présent concours, nécessite la collecte de données à caractère personnel, qui ont pour finalité l'identification des candidats.

L'association ne conserve les données, que pour la durée nécessaire aux opérations pour lesquelles elles ont été collectées, ainsi que dans le respect de la réglementation en vigueur. A cet égard, les données des candidats seront conservées pendant la durée du concours augmentée de 6 mois à des fins d'animation et prospection, sans préjudice des obligations de conservation ou des délais de prescription. Les données traitées sont destinées aux personnes habilitées de l'association.

Dans les conditions définies par la loi Informatique et libertés et le règlement européen sur la protection des données, les personnes physiques disposent d'un droit d'accès aux données les concernant, de rectification, d'interrogation, de limitation, de portabilité, d'effacement.

Les personnes concernées par les traitements mis en œuvre disposent également d'un droit de s'opposer à tout moment, pour des raisons tenant à leur situation particulière, à un traitement des données à caractère personnel ayant comme base juridique l'intérêt légitime du cabinet, ainsi que d'un droit d'opposition à la prospection commerciale.

En vous inscrivant au concours, vous reconnaissez avoir pris connaissance de la présente clause et en accepter les stipulations. »

Fait à Mamoudzou, le 03 septembre 2021