



REGLEMENT CADRE CONCOURS CULINAIRE « Le Kalou d'Or »



ARTICLE 1 : PRÉAMBULE ET OBJECTIFS

Ce concours est organisé annuellement par la Mairie de La Possession. Il a pour but :

- de valoriser le savoir-faire de cuisiniers amateurs ou professionnels du territoire en mettant à l'honneur les fruits et légumes locaux.
- d'accompagner l'évolution de la carte des menus de la restauration scolaire.

ARTICLE 2 : CALENDRIER ET LIEU

La date ainsi que le lieu de la manifestation (établissement scolaire ou autre site communal) sont fixés annuellement au regard du calendrier événementiel. Ces informations sont portées à la connaissance du public lors de l'ouverture de la période d'inscription par les services de la Ville.

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS DES PARTICIPANTS

- **Période** : Les dates d'ouverture et de clôture des inscriptions sont définies annuellement
- **Modalités** : Les candidats s'inscrivent via l'adresse : concoursculinaire@lapossession.re en indiquant leurs coordonnées complètes (Nom, Prénom, date de naissance, adresse, téléphone, e-mail).
- **Éligibilité** : Le concours est ouvert à toute personne âgée de 16 ans minimum (avec autorisation parentale pour les mineurs).
- **Binômes** : Les candidats concourent en binôme avec un agent de la restauration scolaire de la Ville.

ARTICLE 4 : SÉLECTION DES CANDIDATS

- **Nombre** : Un maximum de 6 participants est sélectionné selon l'ordre chronologique des inscriptions. Une liste complémentaire peut être établie.
- **Agents** : Le service restauration sélectionne parallèlement 6 agents de la Ville.
- **Tirage au sort** : La Ville organise le tirage au sort des binômes lors de la phase préliminaire.

ARTICLE 5 : DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

Le concours se décompose en deux phases dont les horaires précis sont communiqués annuellement:

5.1. Phase préliminaire

- **Épreuve** : Réalisation d'une entrée à base de légumes en **1h30**.
- **Quantité** : Un plat pour 5 membres du jury et 20 portions pour la dégustation publique.
- **Matériel** : La Ville fournit un espace de cuisson et les ustensiles de base. Le matériel complémentaire personnel est autorisé.

5.2. Finale

- **Épreuve** : Les 3 meilleures équipes de la phase préliminaire réalisent un plat principal et un dessert en **2h30**.
- **Produits** : Utilisation de produits locaux fournis par la Mairie.

ARTICLE 6 : JURY ET NOTATION

Le jury est composé d'un élu de la Mairie de La Possession (commissaire du concours), d'un diététicien ou nutritionniste ou chef cuisinier, d'un membre du conseil municipal des jeunes, d'un parent de la commission des menus et d'un représentant institutionnel (DAAF ou autre).

Barème de notation (sur 100 points) :

- Esthétisme de l'assiette : **30 points**.
- Dégustation : **30 points**.
- Valorisation du produit : **20 points**.
- Technicité et bonne humeur : **20 points**.

ARTICLE 7 : RÉCOMPENSES

Enveloppe globale : Les montants et la nature des lots sont fixés annuellement dans la limite de l'enveloppe budgétaire votée, à hauteur de 1 500 euros.

Lauréats : Des prix sont attribués aux trois premiers binômes lauréats de la finale. La répartition de la dotation entre les trois premières places est définie chaque année par acte administratif du Maire.

Reconnaissance : Un lot de consolation est remis à chaque participant n'ayant pas atteint le podium, afin de valoriser leur engagement dans la promotion des produits locaux

ARTICLE 8 : PROTECTION DES DONNÉES (RGPD)

Conformément à la réglementation, les participants disposent d'un droit d'accès et de rectification de leurs données en contactant le service organisateur du concours ou le Délégué à la Protection des Données à la ville de La Possession, dpo@lapossession.re.