



REGLEMENT DU CONCOURS D'ART CULINAIRE 2008 : **LA MEILLEURE CONFITURE MAISON**

ARTICLE 1. Organisation.

L'ASCE Équipement 26 organise le concours d'art culinaire de la meilleure confiture maison de la Drôme.

ARTICLE 2. Participation.

Le concours est ouvert à tous les adhérents de l'ASCEE 26, à jour de leur cotisation 2008, à leurs ayant-droits, ainsi qu'aux actifs libérés et également aux agents de la DDAF. Les actifs libérés pourront participer soit dans leur service d'origine, soit au Siège lors d'une sélection organisée spécialement pour eux.

ARTICLE 3. Présentation.

Les candidats devront réaliser leur meilleure confiture maison, 2 petits pots (1 pour la sélection dans les services, et 1 en cas de sélection pour la grande finale) d'environ 250 grammes, avec des produits naturels (le candidat s'engage à ne pas utiliser des produits industriels de type exhausteur de goût ou autres), la façon de cuisiner devra être traditionnelle selon les règles de l'art (le candidat s'engage à ne pas utiliser un four micro-onde, par exemple).

Chaque candidat apportera son petit pot, en respectant les normes d'hygiène en vigueur, dans un emballage étanche, conservé au frais dans un sac isotherme ou une glacière.

ARTICLE 4. Thème.

Le non-respect des conditions de préparation et de présentation entraînera la disqualification du candidat.

Le jury sera particulièrement attentif au respect du thème.

Les décisions du jury seront sans appel.

ARTICLE 5. Récompenses.

Il sera désigné trois lauréats.

Pour le moment, la teneur des récompenses reste un grand secret qui sera dévoilé avant la finale.

ARTICLE 6. Composition et décisions du jury.

Le concours se passant avec des éliminatoires par service de la DDE (siège et subdivision), de la DIR, de la DDAF et de la DR/CG26 (siège, CTD et CED), chaque correspondant organisera son jury dans son service. Il demandera par exemple à son chef de service (ou son adjoint), il en fera partie ou désignera son représentant (ne désirant pas participer), et il demandera à un adhérent ne participant pas en tant que candidat au concours de faire partie du jury.

Pour la grande finale au Siège, le jury sera composé de :

- une personne de la Direction de la DDE.
- une personne de la Direction de la DDAF
- une personne de la Direction des Routes.
- une personne du Comité Directeur de l'ASCEE.
- 3 personnalités de la cuisine drômoise dont les identités seront dévoilées à l'ouverture de la finale.
- Les décisions du jury seront souveraines.

ARTICLE 7. Organisation d'une sélection dans un Service

Le correspondant diffuse à tous les agents de son service (en n'oubliant pas les points d'appuis) le programme du Concours. Il doit inciter les agents à faire participer les conjoints (ou les enfants). En accord avec son chef de service, il fixe la date et l'heure de la sélection dans son service. C'est peut-être l'occasion d'organiser un moment de convivialité : soit un petit déjeuner gourmand, un dîner de midi entre collègues, un petit 4 heures plein de sucreries ou une soirée agréable (instant où chacun participe à sa façon : salade, viande, légumes, café, toasts ou petites viennoiseries). Il compose son jury sur la base du volontariat. Le nombre de jurés présents sera obligatoirement un nombre impair (au minimum égal à 3). Il sera désigné un président de jury, dont la tâche sera de diriger les débats.

Il faut insister sur le respect de **l'anonymat de chaque concurrent**. Pour ce faire, le correspondant invite chaque candidat à lui exprimer son souhait de participer. Il leur demande de se présenter sur le lieu de la sélection environ $\frac{1}{2}$ heure avant l'arrivée des membres du jury. Il fournira à chaque candidat une étiquette portant un numéro, qui sera posée devant chaque petit pot. Une grille d'évaluation, fournie par l'ASCEE à chaque correspondant, comportant autant de lignes que de candidats et 4 colonnes : aspect/présentation - saveur - originalité - points donnés, sera fournie à chacun des membres du jury. Il est indispensable que le jury puisse délibérer dans le calme, à l'abri des supporters et des candidats. Le président annonce les résultats après décision.

N'oubliez pas de prendre des photos et de les transmettre par messagerie (marylene.chave-ASCEE.DDE26@i-carre.net) pour alimenter le site Internet. Le nom de chaque champion sera diffusé par l'ASCEE par messagerie.

ARTICLE 8 Limitation.

Il ne sera admis qu'une seule meilleure confiture maison par candidat, et en finale qu'un seul candidat par service.

ARTICLE 9. Calendrier.

- 31 août 2008 : diffusion à tous les correspondants Ascéistes de la Drôme et aux correspondants de la DDAF du programme (pour diffusion auprès de tous les agents) et du règlement du Concours, Ascéistes. Le règlement du concours ne doit pas être diffusé aux agents, mais il doit être consultable par tous auprès du correspondant.
- Du 31 août 2008 au 19 novembre 2008 : Organisation dans les services de la sélection du champion local, qui viendra défendre les couleurs de son service lors de la grande finale. Une sélection particulière sera organisée pour les actifs libérés au Siège. Dès que les dates des sélections sont décidées, merci de les adresser à l'ASCEE pour informations.
- 19 novembre 2008 : date limite de réception de la liste des champions locaux (à adresser à Aline SOUBEYRAN - DR/SET/CETN - 1 place Manouchian - 26000 VALENCE - Tél: 04 75 75 92 35 - Fax: 04 75 75 92 99 - e.mail: asoubeyran@ladrome.fr. Jusqu'à cette date, l'ASCEE, communiquera régulièrement sur ce concours
- 26 novembre 2008 à 16h00 : ouverture de la grande finale à la Chapelle des Capucins au Siège de la DDE à VALENCE.



