

UN NOEL PRESQUE PARFAIT !

« Fruits rouges »

4ème édition (2023) – Règlement du concours

ARTICLE 1 : PRESENTATION

L'établissement Haute-Marne de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand-Est, organisateur du présent concours, est un établissement public administratif représentant l'ensemble des artisans de son territoire. Ses missions sont de :

- Défendre et promouvoir l'artisanat ;
- Offrir aux entreprises les services et conseils dont elles ont besoin ;
- Gérer le Répertoire des Métiers ;
- Participer à la qualification des chefs d'entreprise ;
- Organiser, promouvoir et développer l'apprentissage ;
- Favoriser la formation professionnelle des chefs d'entreprise et de leurs salariés.

Le comité d'organisation est composé de l'établissement Haute-Marne de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand-Est, des Organisations Professionnelles (Boulangerie-Pâtisserie, Boucherie-Charcuterie, Traiteur), d'Alméa (anciennement CFA interprofessionnel), du Groupement d'Intérêt Public Haute-Marne (GIP 52) et du Journal de la Haute-Marne (JHM).

Le jury qui évaluera les produits concourants sera composé de représentants de ce comité d'organisation.

Cette évaluation se déroulera 1^{ère} quinzaine de Novembre 2023.

L'annonce des gagnants ainsi que la remise des prix se fera à l'occasion de la Fête des Métiers, **qui se déroulera en Décembre 2023**, à Chaumont, salle Niederberger, rue Capitaine Tassard.

ARTICLE 2 : LES PARTICIPANTS

Le concours est ouvert à toute entreprise artisanale (pour son chef d'entreprise, ses salariés et apprentis) relevant des métiers de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, charcuterie et traiteur, ayant son siège social situé en Haute-Marne et dont le chef d'entreprise a au moins la qualité d'artisan.

Une entreprise ayant mis au point plusieurs produits peut concourir dans plusieurs catégories. Par contre, une entreprise ne peut concourir qu'une seule fois par catégorie.

Dans le cas où l'entreprise possède plusieurs établissements, il est possible pour chaque établissement de concourir dans une même catégorie à la condition que les personnes concourantes travaillent bien dans des établissements différents et soient indépendantes les unes des autres.

Le jury est souverain de refuser une telle participation et de n'accepter qu'une participation pour l'entreprise et non pas par établissement.

ARTICLE 3 : DEROULEMENT DU CONCOURS

Ce concours vise à récompenser les initiatives dans le secteur artisanal des métiers de bouche. **Les produits concourants doivent donc respecter le thème imposé, qui est cette année celui des fruits rouges, et avoir fait l'objet de créativité et d'originalité dans leur composition ou leur fabrication.**

Le concours souhaite distinguer les différentes catégories de produits suivants :

- Pâtisserie
- Boulangerie
- Chocolaterie
- Traiteur
- Charcuterie

Une fois le formulaire de candidature en ligne rempli, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat communiquera aux participants les modalités s'appliquant à l'évaluation de leur création.

Le jury d'évaluation se tiendra 1^{ère} quinzaine de Novembre 2023, dans les locaux d'Alméa (ancien CFA interprofessionnel), 1 rue Albert Camus à Chaumont.

Le jury attribuera :

- une note pour le caractère innovant du produit (présenté en condition de commercialisation). Le caractère innovant peut porter sur la recette (composition) ou sur la méthode de fabrication,
- une note de présentation,
- une note qualitative après dégustation par le jury, dans les conditions de préparation usuelle du produit.

Ces trois notes entrent à parts égales dans la détermination de la note finale.

La note de présentation sera attribuée suite à une exposition des produits concourants. Cette exposition aura lieu le même jour que la dégustation.

Afin que la note de présentation et la note de dégustation soient attribuées dans les meilleures conditions, il est demandé aux **candidats d'apporter deux exemplaires de leur produit.** L'un servant pour l'exposition, l'autre pour la dégustation.

Le concours ne sera ouvert qu'à partir de 2 candidats par catégories ci-dessus indiquées.

ARTICLE 4 : MODALITES D'INSCRIPTION

Les participants compléteront le formulaire de candidature en ligne et nous fera parvenir par email des photos de des créations (agasc@cma-grandest.fr).

Dans le cas où plusieurs produits sont présentés par une même entreprise, un formulaire de candidature complet doit être déposé pour chaque produit.

Les formulaires de candidature devront être soigneusement complétés **au plus tard le 1er Novembre 2023 à 17h00** via le lien suivant : <https://forms.gle/j6CY8V1BUnV2Hxwu8> **mettre le lien flexmail**

Tout produit primé lors des concours précédents ne peut pas être représenté à ce présent concours.

ARTICLE 5 : RECOMPENSES

Les récompenses ont pour objectif de faciliter la diffusion et la communication du produit ; dans cet esprit un budget sera mobilisé pour financer la promotion des établissements lauréats à travers la presse départementale (JHM).

Ainsi, les lauréats se verront offrir un article individuel dans le Journal de la Haute-Marne mettant en avant leur entreprise et le produit gagnant (avant les fêtes de Noël).

Un chèque de 500 € sera également remis au lauréat de chaque catégorie et un chèque de 300 € au second.

Les entreprises lauréates auront en outre la possibilité de citer dans toute publication la mention :

« Gagnant, concours « Un Noël Presque Parfait ! » – 4ème édition (2023)

ARTICLE 6 : ENGAGEMENTS DES CANDIDATS SELECTIONNES

Les entreprises s'engagent :

- à présenter des produits en quantité suffisante le jour de l'évaluation.
- à être présentes au cours de la cérémonie de remise des prix.
- à commercialiser leur création pour les fêtes de fin d'année 2023

ARTICLE 7 : CEREMONIE DE REMISE DES PRIX

Les partenaires organiseront une manifestation qui se déroulera en 2 temps :

- **Le jour du jury** : la présentation des produits et leur évaluation par le jury.
Cette soirée aura lieu à Chaumont, au CFA interprofessionnel, 1 rue Albert Camus.

- **Le jour de la fête des métiers** : la remise des prix se déroulera lors de la Fête des Métiers organisée par la CMA à Chaumont, Salle Niederberger, rue du Capitaine Tassard.

Seront conviés à cette cérémonie toutes les entreprises participantes ayant remporté un prix (1^{er} ou 2^{ème} prix).

ARTICLE 8 : DEPOT DU REGLEMENT

Le présent règlement est consultable auprès de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand-Est.

De même il peut être obtenu gratuitement sur simple demande écrite via l'adresse mail suivante : agasc@cma-grandest.fr

ARTICLE 9 : ACCEPTATION DU PRESENT REGLEMENT

La participation au concours « Un Noel Presque Parfait ! 2023 » implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement. Les lauréats acceptent par avance les récompenses qui ne feront l'objet d'aucun échange. Les lauréats autorisent par avance les partenaires à publier leur nom, adresse et photographie, à réaliser tous documents vidéo qu'ils pourront utiliser dans toute manifestation promotionnelle liée au présent concours, sans que cette publication ou utilisation puisse ouvrir d'autres droits que ceux des récompenses.

ARTICLE 10 : MODIFICATION DU REGLEMENT

Les organisateurs se réservent tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure.

Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge de quelque nature que ce soit ne pourra être retenue contre les organisateurs.

En cas de modification du présent règlement, les organisateurs s'engagent à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard dans les dix jours avant la tenue du jury.

ARTICLE 11 : LITIGE

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent concours feront l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération du jury, celui-ci restant souverain de ses décisions.

ARTICLE 12 : CONFIDENTIALITE ET COMMUNICATION SUR LES PRODUITS

La communication sur les produits sélectionnés s'effectuera sur la base des informations recueillies dans le cadre du concours. De même les recettes utilisées pour la réalisation des produits resteront confidentielles, sauf mention contraire de l'entreprise.