



## CHAMPIONNAT DE FRANCE DU CHOU FARCI LES ARTCUTIERS

### **ARTICLE 1 - ORGANISATEUR**

Le GIE Les Artcutiers - 9 chemin de Touton 33140 Villenave d'Ornon - organise le Championnat de France du Chou Farci Les Artcutiers qui se déroulera du 9 mai au 13 octobre 2022.

### **ARTICLE 2 - CANDIDATS**

Ce concours est ouvert à tous(tes) les professionnels(les) artisans charcutiers, cuisiniers, qu'ils soient chef d'entreprise, gérant, chef, salarié ou ouvrier d'un établissement privé ouvert au public. La participation est limitée à un seul candidat par établissement.

Les participants devront être âgés d'au moins 23 ans à la date de clôture des inscriptions au concours, soit le 30 juin 2022. N'ont pas l'autorisation de concourir, toute personne membre du comité d'organisation. Tout concurrent ne respectant pas ces critères, verra sa candidature rejetée.

### **ARTICLE 3 - INSCRIPTIONS**

Les inscriptions sont ouvertes sur le site internet [lesartcutiers.com](http://lesartcutiers.com) à partir du 9 mai 2022 à 12h00 et jusqu'au 30 juin 2022 minuit.

Le dossier d'inscription à renseigner sur le site internet Les Artcutiers devra comporter :

- un formulaire d'inscription dûment complété
- les principaux ingrédients utilisés dans la recette envisagée
- une copie d'une pièce d'identité

Au moment de la finalisation de son dossier d'inscription, le candidat devra :

- accepter le règlement
- confirmer que la recette présentée au concours est de sa propre fabrication

## **ARTICLE 4 - SÉLECTIONS RÉGIONALES**

### **RÉCEPTION DU COLIS POUR LES SÉLECTIONS RÉGIONALES**

**6 et 7 septembre 2022**

#### **Le produit**

Le candidat devra proposer la même recette lors de la sélection régionale et lors de la finale nationale.

- Un chou farci pièce entière entre 1,4 kg et 1,8 kg (produit fini)
- Lors de la finale nationale, le candidat élaborera en plus du chou farci un jus ou une sauce

#### **Ingrédients imposés**

- Chou
- Porc (maigre, poitrine, gorge)

#### **Ingrédients interdits**

- Ingrédient de collage
- Jus préparé
- Exhausteur de goût, arômes artificiels, colorants artificiels
- Mix d'épices déjà préparés
- Truffes, huile de truffe, arôme truffe

#### **Envoi du colis**

Un chou farci pièce entière fabriqué conformément au Cahier des Charges établi (cf ci-dessus) est envoyé dans un emballage réfrigéré aux organisateurs, dans le respect de la chaîne du froid de sa fabrication à son arrivée à destination. Pour des raisons de sécurité alimentaire, tout produit ne répondant pas aux règles d'hygiène et d'emballage ne sera pas retenu.

Le concurrent devra expédier ou déposer le colis à l'adresse dépendant de sa zone géographique.

**Les colis devront être réceptionnés les 6 et 7 septembre 2022**, aucun produit ne sera accepté après le 7 septembre.

### **COMITÉ NORD**

#### **Lille Volailles**

Pour les départements : Aisne (02), Ardennes (08), Marne (51), Meuse (55), Nord (59), Oise (60),  
Pas de Calais (62), Somme (80)

13 Zamin - 2ème avenue

59160 LOMME

Responsable régional : Lionel MASSE

03 20 52 52 30

## **COMITÉ NORMANDIE / BRETAGNE**

### **Les Délices du Palais**

Pour les départements : Calvados (14), Côtes-d'Armor (22), Eure (27), Eure-et-Loir (28), Finistère (29), Ille-Et-Vilaine (35), Manche (50), Morbihan (56), Orne (61), Seine-Maritime (76)

1 Bis rue Henri Bena - ZA Les Granges

27300 BERNAY

Responsable régional : Jérôme RIO

02 32 46 42 26

## **COMITÉ ILE DE FRANCE**

### **DIPSA**

Pour les départements : Paris (75), Seine-et-Marne (77), Yvelines (78), Essonne (91), Hauts-de-Seine (92), Seine-Saint-Denis (93), Val-de-Marne (94), Val-d'Oise (95)

ZA des Trembleaux - 25/29 Rue des Renards

78500 SARTROUVILLE

Responsable régional : Sébastien CARABEUF

01 39 13 74 28

## **COMITÉ CENTRE-OUEST**

### **Epigram**

Pour les départements : Charente (16), Charente-Maritime (17), Cher (18), Indre (36), Indre-et-Loire (37), Loir-Et-Cher (41), Loire-Atlantique (44), Loiret (45), Maine-et-Loire (49), Mayenne (53), Sarthe (72), Deux-Sèvres (79), Vendée (85), Vienne (86)

12 Avenue Joxé - 49100 ANGERS

Responsable régional : Jean-François DARCEL

02 41 21 04 44

## **COMITÉ EST**

### **Sabreco**

Pour les départements : Aube (10), Côte-d'Or (21), Doubs (25), Jura (39), Haute-Marne (52), Meurthe-et-Moselle (54), Moselle (57), Nièvre (58), Bas-Rhin (67), Haut-Rhin (68), Haute-Saône (70), Saône-et-Loire (71), Vosges (88), Yonne (89), Territoire de Belfort (90)

26 Rue d'Agen - Boite postale 70072

68002 COLMAR CEDEX

Responsable régional : Bernard STURM

03 89 41 40 85

## COMITÉ SUD-CORSE

### Eurocharcuterie

Pour les départements : Ain (01), Corse-du-Sud (2A), Haute-Corse (2B), Allier (03), Alpes-de-Haute-Provence (04), Hautes-Alpes (05), Alpes-Maritimes (06), Ardèche (07), Ariège (09), Aude (11), Aveyron (12), Bouches-du-Rhône (13), Cantal (15), Corrèze (19), Creuse (23), Dordogne (24), Drôme (26), Gard (30), Haute-Garonne (31), Gers (32), Gironde (33), Hérault (34), Isère (38), Landes (40), Loire (42), Haute-Loire (43), Lot (46), Lozère (48), Puy-de-Dôme (63), Pyrénées-Atlantiques (64), Hautes-Pyrénées (65), Pyrénées-Orientales (66), Rhône (69), Savoie (73), Haute-Savoie (74), Tarn (81), Tarn-et-Garonne (82), Var (83), Vaucluse (84), Haute-Vienne (87)

8 Rue Marquise Marie-Thérèse Villeneuve Arifat

31200 TOULOUSE

Responsable régional : Nicolas CAMBAY

05 34 40 67 12

## DÉGUSTATION et ANNONCE DES FINALISTES DES COMITÉS RÉGIONAUX

**8 et 9 septembre 2022**

### Dégustation et sélection

Le responsable régional sera le seul à détenir jusqu'à la fin de la sélection régionale la concordance entre l'identité et le produit dégusté. Les produits seront soumis au jury qui se réunira et dégustera les échantillons, le 8 septembre 2022.

### Les prix des sélections régionales

Chaque Comité désignera les deux meilleurs candidats pour participer à la finale du Championnat de France du Chou Farci.

Chaque comité attribuera ainsi les prix suivants :

- 1 candidat : recevra une *“médaille Champion”* du Chou Farci Comité *“.....”* et sera Finaliste Championnat de France
- 1 candidat : recevra une *“médaille Vice Champion”* du Chou Farci Comité *“.....”* et sera Finaliste Championnat de France
- 2 candidats : recevront une *“médaille d'argent”* Championnat du Chou Farci Comité *“.....”*
- 3 candidats : recevront une *“médaille de bronze”* Championnat du Chou Farci Comité *“.....”*

Le Jury du comité se réserve le droit d'accorder des récompenses supplémentaires, selon le nombre de candidats.

**L'annonce des résultats sera faite par téléphone et par mail le 9 septembre 2022.**

**Les 12 candidats finalistes seront alertés par téléphone et mail,  
les candidats non retenus seront alertés par mail.**

#### Le jury des sélections régionales

Le jury sera composé d'au minimum 3 jurés.

Le jury pourra être composé de M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France), de membres de l'académie Culinaire de France, de membres de la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine, d'artisans charcutiers-traiteurs, de cuisiniers, de journalistes, de personnalités du monde de la gastronomie.

- Les membres du jury ne peuvent avoir aucun lien de parenté avec les candidats.
- Les décisions du jury seront sans appel et ne pourront être contestées ni par voie judiciaire, ni par voie de presse et d'internet.
- Le jury se réserve le droit de vérifier pendant l'année en cours la qualité et la conformité du produit chez les lauréats.
- Un des membres du jury sera désigné comme le garant du bon déroulement de la dégustation et du respect de l'anonymat des produits présentés.

#### Barème de Notation

La notation se fera de la façon suivante :

- Saveur - Note sur 20
- Présentation - Note sur 20

**ATTENTION : Pour le Comité Est, les dates d'envoi des colis et de dégustation seront particulières.**

**Les colis devront être réceptionnés les 13 et 14 septembre 2022, la dégustation se fera le 15 septembre 2022 et l'annonce des finalistes le 16 septembre 2022.**

#### **ARTICLE 5 - FINALE NATIONALE**

##### **FINALE NATIONALE**

**13 octobre 2022**

#### Le produit

Le candidat devra proposer la même recette lors de la sélection régionale et lors de la finale.

- Un chou farci pièce entière entre 1,4 kg et 1,8 kg (produit fini)
- Lors de la finale nationale, le candidat élaborera en plus du chou farci un jus ou une sauce.

#### Ingrédients imposés

Les ingrédients imposés seront fournis par les organisateurs.

- Chou (Chou de Pontoise - Producteur : Laurent Berrurier)
- Porc (maigre, poitrine, gorge)

Le candidat devra travailler sa recette à partir de produits bruts.

### Ingrédients interdits

- Ingrédient de collage
- Jus préparé
- Exhausteur de goût, arômes artificiels, colorants artificiels
- Mix d'épices déjà préparés
- Truffes, huile de truffe, arôme truffe

### Le lieu de la finale nationale et frais de déplacement

La finale nationale aura lieu dans le 13 octobre 2022 au :

CEPROC PARIS - CFA des Métiers de la Gastronomie

19, rue Goubet - 75019 Paris

Métro Ourcq, ligne 5 - Bus 71, arrêt Goubet - Tél. 01 42 39 19 64

L'organisateur prendra à sa charge une enveloppe de 250€ par candidat au titre des frais de déplacement engagés.

### Le planning de la finale nationale

- 7h : Arrivée et installation
- 8h : Début de l'épreuve (Préparation, Cuisson, Temps de refroidissement)
- Préparation
- Cuisson
- Temps de refroidissement
- 12h : Fin de l'épreuve
- Dégustation par le jury

Chaque finaliste travaillera avec un commis, élève du CeproC désigné et attribué par tirage au sort.

### Equipement, fournitures et denrées

- Les organisateurs mettent à disposition un équipement de cuisine pour chaque candidat : feu, four, plan de travail, poste eau, frigo, hachoir, ...
- Les organisateurs mettent à disposition les denrées imposées : viande de porc et chou
- Le candidat devra apporter le matériel complémentaire et les denrées nécessaires à la réalisation de sa recette.

### Dégustation et sélection

Les produits seront soumis au jury qui se réunira et dégustera les échantillons.

### Le jury

Le jury sera présidé par Fabrice Prochasson M.O.F. (Cuisine, 1996) et Président de l'Académie Culinaire de France, et sera composé de Pascal Joly M.O.F. (Charcutier-Traiteur, 2000) en tant que parrain de l'édition 2022 ;

Eric Métivier, Champion du monde 2010 du Pâté en Croûte et Charcutier pendant 30 ans de la maison Lenôtre ;

Stéphane Debracque, Chef exécutif Autret/Maxim's Traiteur, membre titulaire de l'Académie Culinaire de France ;

Laurent Berrurier, “Le maraîcher des chefs”, producteur du chou de Pontoise

Le jury sera également composé d’autres M.O.F., de membres de l’Académie culinaire de France, de membres de la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine, d’artisans charcutiers-traiteurs, de cuisiniers et de journalistes.

- Les membres du jury ne peuvent avoir aucun lien de parenté avec les candidats.
- Les décisions du jury seront sans appel et ne pourront être contestées ni par voie judiciaire, ni par voie de presse et d’internet.
- Le jury se réserve le droit de vérifier pendant l’année en cours la qualité et la conformité du produit chez les lauréats.
- un membre du jury sera désigné comme garant du bon déroulement du concours.

### Barème de Notation

Le candidat sera jugé sur le respect du cahier des charges établi (cf ci-dessus).

La notation se fera de la façon suivante :

- Saveur - Note sur 20
- Présentation - Note sur 20

### Tenues vestimentaires

Les participants devront impérativement être vêtus de la veste de travail fournie par le comité organisateur.

## **ARTICLE 6 – Proclamation des résultats et remise des prix**

L’annonce des résultats de la finale nationale sera faite lors de l’évènement Equip Hotel à Paris entre les 6 et 10 novembre 2022

Le lieu et l’heure de la proclamation des résultats et de la remise des prix seront confirmés aux finalistes par courrier. La veste fournie par le comité organisateur est obligatoire pour la remise des récompenses. Les vainqueurs devront présenter une pièce d’identité.

## **ARTICLE 7 – Les prix**

La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix. Il sera attribué les récompenses suivantes :

- 7 finalistes : recevront une “*médaille de bronze*” et un diplôme
- 2 finalistes : recevront une “*médaille d’argent*”, un diplôme et un chèque de 300€ chacun.
- 2 finalistes : recevront une “*médaille d’or*”, un diplôme et un chèque de 600€ chacun.

- 1 finaliste le Lauréat : recevra le “*Trophée Champion de France du Chou Farci*”, un diplôme, un chèque de 1 000€ et un week-end pour deux personnes Relais et Château d’une valeur de 1. 000€

Le Jury se réserve le droit d’accorder des récompenses supplémentaires, selon le nombre de candidats (kit de communication...).

#### **ARTICLE 8 – Droit d’usage des prix remis aux lauréats.**

Chaque lauréat pourra se prévaloir de son titre ou de son prix sur tout support lié à son activité professionnelle. Les prix sont attribués à la personne concourant et à son établissement.

La mention “-----” Du Championnat de France du Chou Farci Les Artcutiers édition “année-----” attribué à M“-----” cuisinier ou charcutier au sein de l’établissement “-----” apparaîtra sur le diplôme remis aux 12 finalistes.

Le lauréat pourra revendiquer à titre personnel son prix en précisant de manière formelle telle qu’écrite sur le diplôme remis lors du concours.

#### **ARTICLE 9 – Clauses restituables**

La récompense étant personnelle, seul le lauréat peut en faire état, en précisant « Championnat de du Chou Farci Les Artcutiers Année 2022 ». Un document établi à son nom atteste le prix reçu.

#### **ARTICLE 10 – Droit à l’image photos des candidats et des membres du Jury**

Les candidats autorisent, à titre gratuit, la reproduction des photos et vidéos d’eux-mêmes et de leurs produits, prises à l’occasion du concours sur tous les supports édités par les organisateurs.

Les candidats et les membres du Jury concèdent également le droit d’autoriser la reproduction de ces images sur tous supports de communication.

#### **ARTICLE 11 – Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)**

Définition : les « Lois sur la protection des données » désignent l’ensemble des lois, et notamment la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l’informatique, aux fichiers et aux libertés modifiées, ainsi que les règles, règlements, décrets, arrêtés ou autres obligations légales applicables à la protection ou au traitement de Données personnelles, y compris, le cas échéant, le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l’égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la Directive 95/46/CE (règlement général sur la protection des données) (« RGPD ») à compter du 25 mai 2018.

Dans le cadre du Contrat, et conformément aux Lois sur la protection des données, chacune des Parties est amenée à effectuer des traitements de Données. Chacune des Parties reste entièrement et individuellement responsable des traitements qu’elle effectue sur des Données dès



lors que la finalité et les moyens de ces traitements ne sont pas définis conjointement, tel que c'est le cas dans le cadre de l'exécution du Contrat.

A ce titre, chacune des Parties, agissant en tant que responsable de traitement, déclare se conformer aux obligations incombant aux responsables de traitement découlant des lois sur la protection des données, impliquant notamment pour chacune des Parties de :

- Communiquer les mentions légales adéquates et recueillir le consentement des personnes concernées par les traitements de Données, si nécessaire, dès lors que chacune des Parties collecte des Données, communique via ses propres supports ou transfère les Données des personnes concernées à l'autre Partie, et ce, conformément aux Lois sur la protection des données.

#### **ARTICLE 12 – Acceptation du règlement**

La participation au concours « Championnat de du Chou Farci Les Artcutiers Année 2022 ». implique l'acceptation de ce règlement dans son intégralité.