



# BULLETIN D'INSCRIPTION

## CONCOURS DE TARTES SUCRÉES 2019

**DATE DU CONCOURS : DIMANCHE 29 SEPTEMBRE 2019**  
**(DÉPÔT DES TARTES ENTRE 10 H ET 12 H)**

<b>NOM</b>	
<b>PRENOM</b>	
<b>ADRESSE</b>	
<b>CATEGORIE ADULTE</b> (15 ans et +)	<b>OUI / NON</b>
<b>OU CATEGORIE ENFANT</b> (Moins de 14 ans)	<b>OUI / NON</b>
<b>Votre tarte doit-elle être conservée au froid avant de juger le concours ?</b>	<b>OUI / NON</b>
<b>TELEPHONE</b>	
<b>EMAIL (Optionnel)</b>	
<b>Règlement lu et approuvé</b>	<b>Ecrire la mention "lu et approuvé"</b>
<b>Signature du (de la) pâtissier(ère) ou parent si moins de 14 ans</b>	
<b>A remplir par l'Association du Crêmet d'Anjou*</b>	
<b>Numéro unique du participant</b> Rayer A ou E)	<b>N° Adulte (A)/ Enfant (E) .....</b>

Association du Crêmet d'Anjou - 1901

% Manoir de la Tête Rouge, 3 place Jules Raimbault, 49260 LE PUY-NOTRE DAME

06 30 79 29 80 - associationducremetdanjou@gmail.com

### **NOTES**

## Règlement du concours de Tartes Sucrées

### Article 1 : Organisation

Ce concours est organisé par l'Association du Crêmet d'Anjou\* (ACA)

### Article 2 : Object

2.1 L'ACA organise un concours de tartes sucrées, autour du thème « **Les Musiques Gourmandes** »

2.2 Deux types de catégories sont ouverts :

- **Catégorie adulte** : réservé à toute personne physique de 14 ans ou plus,
- **Catégorie enfant** : réservé aux enfants de moins de 14 ans.

### Article 3 : Les participants et conditions

3.1 Ce concours est ouvert gratuitement à toute personne physique, mineure (avec l'autorisation des parents) ou majeure, à l'exception des professionnels ou apprentis des métiers de bouche : pâtisseries, boulangers, traiteurs, etc.... (liste non exhaustive), des membres du bureau et du personnel de l'ACA. Aucune qualification spéciale n'est requise.

3.2. Catégorie enfant (moins de 14 ans) Ce concours est ouvert gratuitement à toute personne physique mineure avec l'autorisation des parents.

3.3. Champs d'application communs aux deux concours : Si les renseignements fournis par un participant sont incomplets ou si les critères exigés par l'ACA ne sont pas strictement respectés, l'inscription et la participation de ce dernier seront annulées de plein droit. Il en sera de même en cas de tricherie avérée. Sera notamment considérée comme fraude, le fait pour une personne de s'inscrire ou de participer au concours sous un prête-nom.

3.4. Pour un souci d'anonymat, les tartes sucrées seront numérotées. Les tartes devront être amenées dans un plat à tarte et elles seront identifiées sur place par un numéro unique du participant.

3.5 Lors de la dépose de leur tartes sucrées, les participants devront présenter une fiche recette afin que celle-ci puisse être mise en ligne ou éventuellement publié dans un livre à une date ultérieure dès la fin du concours.

3.6 Après le concours, chaque tarte sucrée sera automatiquement découpé et dégusté par le public présent. Il ne sera pas permis de le ramener chez soi.

### Article 4 : Bonnes pratiques

4.1. Sont interdits : les tartes sucrées crues ou peu cuites. Dans le cas d'utilisation de crème fraîche ou autre garniture nécessitant une conservation au froid, veuillez à bien respecter les « bonnes pratiques » indiquées dans cet article. **Si votre tarte doit être conservée au froid, indiquez-le également sur votre bulletin d'inscription.**

4.2. Avant de débiter votre recette, nous vous demandons de respecter les règles d'hygiène élémentaires et les préconisations suivantes :

- Cuisiner dans un lieu adapté et propre,
- Utiliser des plats et des ustensiles propres,
- Respecter les dates limites de consommation des produits de votre recette,
- Respecter la chaîne du froid,
- Les plans de travail utilisés pour l'assemblage et la découpe des aliments destinés à la cuisson doivent être débarrassés de tout matériel inutile et préalablement nettoyés,
- Les préparations en attente de cuisson ne doivent pas supporter une attente prolongée à température ambiante. Si l'organisation ne permet pas de cuire directement le produit, il sera replacé dans une enceinte froide,
- Adopter un bon comportement (règle de l'art) (ex : ne pas goûter les plats avec un doigt ou une cuillère déjà utilisée),
- Protéger entièrement votre tarte sucrée pour le transport (boîte alimentaire, feuille d'aluminium). Attention les sacs poubelles peuvent contenir des insecticides, et sont donc

interdit pour le transport et l'emballage de votre tarte sucrée. Dans votre voiture, prévoir un carton ou une cagette en évitant de déposer votre tarte sucrée à l'emballé à même le sol du véhicule.

- Vous ne pouvez pas utiliser des pâtes à tarte du commerce dans votre tarte.

#### **Article 5 : Date, lieu du concours et date dépôt des tartes sucrées.**

1. Pour concourir, les participants devront apporter leur tarte fait maison de 6 à 8 parts uniquement en sucré, avec une copie du bulletin d'inscription dûment rempli et de la recette **au Stand du Village** (situé à côté de la salle des fêtes) **entre 10.00 et 12.00 le dimanche 29 septembre** et notez bien votre numéro d'inscription unique.
2. Ces tartes sucrées seront à disposition du jury pour le concours à partir de 14.00

#### **Article 6 : Critère d'évaluation.**

Les critères d'évaluations seront pris en compte :

- Respect du thème « Les Musiques Gourmandes »
- Aspect, Décor, Originalité et Tenue
- Texture, Goût et Association des saveurs

#### **Article 7 : Le jury**

Le jury sera composé de professionnels et de citoyens et d'autres invités.

#### **Article 8 : Dotations**

Les dotations récompenseront le premier lauréat de chacune des catégories.

8.1. Catégorie adulte : Un panier gourmand

8.2. Catégorie enfant : Chaque enfant remportera un lot de friandises. Pour le premier lauréat ce lot sera plus important.

#### **Article 9 : Proclamation des résultats.**

Les résultats seront annoncés et la remise des prix se déroulera sur place de **15.30** et sera suivi d'une dégustation et vente de tartes sucrées sur place.

#### **Article 10 : Droit à l'image**

Les participants autorisent par avance et sans contrepartie financière de l'ACA à utiliser à des fins promotionnelles ou publicitaires leur nom ou photographie de la tarte sucrée ou la publication de leur recette, sur tous supports média sans demander aucun dédommagement.

#### **Article 11 : Contrôle et Réserves**

11.1 Toute participation qui ne serait pas conforme aux dispositions du présent règlement ne sera pas prise en considération.

11.2 L'ACA se réserve la possibilité de suspendre, de reporter, proroger ou d'annuler sans préavis l'opération en cas de force majeure et ce, après information par tous les moyens appropriés. Sa responsabilité ne serait pas engagée de ce fait. La responsabilité de l'ACA ne saurait être engagée du fait d'un dysfonctionnement du réseau Internet.

11.3 La participation à ce concours implique l'acceptation du présent règlement. Tout recours sera expressément soumis à l'application souveraine des organisateurs.

11.4 Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent concours sont traitées conformément à la loi du 6 janvier 1978, dite « Loi Informatique et Libertés ».

11.5 Les participants sont informés que les données nominatives les concernant, enregistrées dans le cadre de ce concours sont nécessaires à la prise en compte de leur participation. Néanmoins, les participants disposent d'un droit d'accès et de rectification ou de suppression des données les concernant, en écrivant à :

Association du Crêmet d'Anjou  
Manoir de la Tête Rouge - 3 place Jules Raimbault - 49260 LE PUY-NOTRE DAME