

Défis pour des Apéritifs 100%
Ventoux

RÈGLEMENT 2023

DEUX CATÉGORIES

Buffet apéritif

Produit salé longue conservation

DIMANCHE 22 OCTOBRE 2023

Sault

www.parcduventoux.fr

Dans le cadre du Projet alimentaire territorial, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, accompagné de la Chambre des métiers et de l'artisanat et de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, engage une démarche de valorisation des produits locaux dans les activités protocolaires, apéritifs et buffets des collectivités territoriales et des entreprises privées. Les Défis mis en place ont pour objectif de valoriser les opérateurs locaux, mais aussi de stimuler l'innovation territoriale.

L'étude réalisée par les étudiants de l'ISARA (Avignon) a montré que les dépenses locales relatives aux apéritifs et aux buffets proposés lors de temps protocolaires ou d'évènements divers sont majoritairement orientées vers les grandes et moyennes surfaces¹. Les produits privilégiés ne sont donc malheureusement pas issus de la production locale. L'objectif du projet alimentaire territorial est de faire des acteurs locaux les ambassadeurs du territoire et de structurer une offre spécifiquement dédiée à ce marché.

Les « Défis pour des Apéritifs 100 % locaux » ont vocation à mettre en lumière des initiatives innovantes ou pertinentes et de convaincre les organisateurs publics ou privés de la faisabilité de la démarche. Ils ont également pour ambition de récompenser les opérateurs locaux engagés dans la valorisation des produits du territoire Ventoux.

¹ *Approvisionnement des activités protocolaires dans le Mont-Ventoux*, travail repère des étudiants de M1, janvier 2023.

ARTICLE 1 – Date et lieu

Le défi se tiendra lors du Marché des « Saveurs du Parc » qui se tiendra à Sault le dimanche 22 octobre 2023.

ARTICLE 2 – Organisateur

Le Parc naturel régional du Mont-Ventoux est l'organisateur des défis en partenariat avec la Chambre des métiers et de l'artisanat et la Chambre d'agriculture de Vaucluse.

ARTICLE 3 – Description des défis

3.1. Buffet apéritif

L'objectif est de préparer un échantillon de buffet apéritif d'une valeur maximum **de 6 €** par personne (boissons non comprises) à partir de produits exclusivement locaux (produits dans le Parc du Ventoux ou dans un rayon de 10 km autour du Parc). Les participants peuvent s'appuyer sur le guide des producteurs « Bienvenue à la ferme » de la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le guide des producteurs du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Les éléments suivants seront obligatoirement fournis par les candidats : liste des points d'approvisionnement (producteurs, artisans, etc), recettes détaillées, coût par personne.

3.2. Produit salé longue conservation

Les candidats présenteront des produits salés et de longue conservation fabriqués à partir de matières premières exclusivement locales (dans le Parc du Ventoux ou dans un rayon de 10 km autour du Parc). Les participants peuvent s'appuyer sur le guide des producteurs « Bienvenue à la ferme » de la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le guide des producteurs du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Le produit doit pouvoir garantir une durée de conservation similaire à certains produits proposés par la grande distribution (chips/biscuits apéritifs), c'est-à-dire une DLC de six mois à un an, tout en tenant compte de l'objectif de réduction des déchets. Le sel et les épices sont les seuls produits extérieurs au territoire qui sont acceptés.

ARTICLE 4 – Conditions d'inscription

La participation aux défis est gratuite et n'est soumise à aucune obligation de souscription de prestation auprès de l'organisateur. Elle implique du candidat l'acceptation du présent règlement. Chaque candidat ne peut présenter qu'un menu ou un produit. Le défi est ouvert aux professionnels dont le siège social est situé dans l'une des communes du Parc ou dans une commune située à moins de 10 km du Parc naturel régional du Mont-Ventoux.

ARTICLE 5 – Modalités de participation

Les candidats doivent remplir le bulletin d'engagement joint au présent règlement. L'ensemble des champs devront être renseignés et renvoyés par courriel avant la date du 13 octobre 2023 à : aurore.navarro@parcduventoux.fr.

L'inscription est ouverte le **1^{er} août 2023** et se clôture le **13.10.2023**.

Le nombre de participants est limité à **5** dans le Défi « buffet apéritif » et à **10** dans le Défi Produit salé longue conservation. Les candidatures seront retenues par ordre d'arrivée. L'inscription au défi est gratuite.

ARTICLE 4 – Dispositions pratiques

Les produits auront été cuisinés en amont du Défi. Ils seront proposés à la dégustation du jury le 22 octobre.

Pour le Défi Buffet apéritif :

Il est demandé aux participants d'amener les échantillons à faire déguster au jury en amont du défi, à 9h00. Aucun signe distinctif ne devra figurer. La dégustation du jury doit se faire « à l'aveugle » et il est formellement interdit de laisser des indices permettant d'identifier le candidat. Les produits seront disposés sur une table, il est possible de prévoir une décoration associée.

Pour le Défi Produit salé longue conservation

Il est demandé aux participants d'amener le produit à faire déguster au jury en amont du défi, à 9h30. Aucun signe distinctif ne devra figurer sur l'emballage, ni sur le produit. La dégustation du jury doit se faire « à l'aveugle » et il est formellement interdit de laisser des indices permettant d'identifier le candidat.

ARTICLE 5 – Barème de notation

Critères d'évaluation – Démarche durable	Note .../20
Respect des consignes (produit local) 2 pts	
Prix par personne 2pts (uniquement pour la catégorie 2)	
Lien au territoire du Parc naturel régional du Mont-Ventoux 2 pts	
Lutte contre le gaspillage / réduction des déchets 2 pts	
Critères d'évaluation - Dégustation	
Texture, aspect, montage, tenue du produit 2 pts	
Mise en valeur et équilibre des saveurs, cuisson, goût 2 pts	
Innovation 3 pts	
Critères d'évaluation – Présentation	
Finition du produit 1, 5 pt	
Originalité dans la présentation 2 pts	
Harmonie et équilibre de l'ensemble 1, 5 pt	

ARTICLE 6 – Jury

Le jury sera composé de professionnels choisis pour leurs compétences, n'ayant aucun lien avec les candidats, des élus des Chambres consulaires et du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Le jury sera souverain et ses décisions seront sans appel. Le président du Jury est désigné par les organisateurs.

ARTICLE 7 – Cession de droit à l'image

Tous les participants au concours, candidats, président et membres du Jury, invités d'honneur, Président, partenaires et salariés de l'organisateur concèdent à l'organisateur le droit de fixer et d'exploiter leur image dans le cadre de la communication et de la promotion générale du concours auprès du public et de ses partenaires. Ils autorisent à titre gratuit, la reproduction et la représentation de leur image par tous moyens de communication et sur tous supports connus et inconnus à ce jour, notamment auprès des médias (presse papier, TV et numérique) et réseaux sociaux. Cette cession est consentie pour une durée illimitée sans contrainte géographique. Les organisateurs s'engagent à ce que les conditions de représentation et de diffusion des images ne portent pas atteinte à la vie privée, dignité et réputation des personnes concernées.

ARTICLE 8 – Protection des données personnelles

Les données collectées ne seront conservées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du Défi. En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, les participants bénéficient de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou de limitation de leur utilisation. Les participants peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

ARTICLE 9 – Récompenses

Pour chacune des deux catégories, trois prix seront décernés aux lauréats : des bons d'achats sur la plateforme Tourisme by CA, des tabliers brodés, des pages de communication dans les guides des producteurs de la Chambre et du Parc du mont-Ventoux.