



CHAMPIONNAT DE FRANCE DU CHOU FARCI LES ARTCUTIERS

- Edition 2024 -

ARTICLE 1 - ORGANISATEUR

Le GIE Les Artcutiers – 10 Avenue de Terrefort 33520 Bruges - organise le Championnat de France du Chou Farci Les Artcutiers qui se déroulera du 15 Avril au 9 octobre 2024.

L'organisation de ce concours respecte les principes de l'association du chou farci créée par le GIE Les Artcutiers et la société Bernardaud avec la participation de l'Académie Culinaire de France, la chambre professionnelle des charcutiers traiteurs et le Centre d'Excellence des Professions Culinaires.

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.

Les participants devront être âgés d'au moins 23 ans à la date de la finale du concours, soit le 9 octobre 2024. N'ont pas l'autorisation de concourir, toute personne membre du comité d'organisation, toute personne travaillant dans le même établissement qu'un juré (comité régionaux et/ou nationaux), toute personne ayant un lien de parenté avec un juré. Tout concurrent ne respectant pas ces critères, verra sa candidature rejetée.

ARTICLE 3 - INSCRIPTIONS

Les inscriptions sont ouvertes sur le site internet lesartcutiers.com à partir du 15 Avril jusqu'au 30 juin 2024. **Mise à jour le 25 juin 2024 : recul de la date de cloture des inscriptions au 19 juillet 2024**

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

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

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 – CHAMPIONNATS RÉGIONAUX

- RÉCEPTION DU COLIS POUR LES CHAMPIONNATS REGIONNAUX : Entre le 11 et le 13 septembre 2024 selon la procédure établie par le comité régional dont le candidat dépend
- LE PRODUIT : Le candidat devra proposer la même recette lors du championnat régional, lors de la finale nationale et au championnat du monde.
 - o Un chou farci pièce entière entre 1,2 kg et 1,6 kg (produit fini)
 - o Le chou sera dégusté chaud, pas de chou froid.
 - o Le chou pourra être accompagné d'une sauce pour les sélections régionales (non notée). Lors de la finale nationale la sauce sera notée.
- LES INGREDIENTS IMPOSES :
 - o Chou
 - o Viande de Porc (maigre, poitrine, gorge) et/ou viande de veau à hauteur de 1% minimum. Une farce végétale ou à base de produits de la mer est acceptée à condition qu'elle contienne au moins 1% minimum de viande de porc et/ou de veau.
- LES INGREDIENTS INTERDITS :
 - o Ingrédient de collage (Agar agar, poudre de blanc d'œuf....)
 - o Jus préparé
 - o Exhausteur de goût, arômes artificiels, colorants artificiels
 - o Mix d'épices déjà préparés (dont 4 épices)
 - o 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. Chaque chou sera accompagné de ces instructions pour remise en température par le comité régionale, et de sa fiche technique incluant les ingrédients qui composent la recette.

Le concurrent devra expédier ou déposer le colis à l'adresse dépendant de sa zone géographique. Les colis devront être réceptionnés au plus tard la veille de la tenue des championnats régionaux, aucun produit ne sera accepté au-delà de ce délai.

- COMITÉ ILE DE France, Organisé par 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)

Responsable régional : Sébastien CARABEU 01 39 13 74 28
ZA des Trembleaux - 25/29 Rue des Renards
78500 SARTROUVILLE



- COMITÉ NORD – EST, Organisé par La Réserve du Goût et Sabreco

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

Responsable régional : Lionel MASSE

13 Zamin - 2ème avenue - 59160 LOMME
03 20 52 52 30



- COMITÉ NORMANDIE / BRETAGNE, Organisé par Cheville 35 Les Délices du Palais et SOCODN

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)

Responsable régional : Jérôme RIO

1 Bis rue Henri Bena - ZA Les Granges 27300 BERNAY
02 32 46 42 26



- COMITÉ CENTRE-OUEST, Organisé par 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)

Responsable régional : Monsieur DARCEL

12 Avenue Joxé - 49100 ANGERS
02 41 21 04 44



EPIGRAM

- COMITÉ SUD-CORSE, Organisé par Castal Distribution, Copafrais, Distriporc et 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)

Responsable régional : Jean-Michel Talotti

16 Rue Ampère - 65100 LOURDES

05 62 94 84 53



- DÉGUSTATION et ANNONCE DES FINALISTES DES COMITÉS RÉGIONAUX Entre le 11 et le 13 septembre 2024

Dégustation et sélection : Le Président du comité régional sera le seul à détenir jusqu'à la fin du championnat régional la concordance entre l'identité et le produit dégusté. Les produits seront soumis au jury qui se réunira et dégustera les échantillons entre le 11 et le 13 septembre 2024, chaque comité est libre de fixer le jour de dégustation.

Les prix des sélections régionales : Chaque comité attribuera ainsi les prix suivants :

- 1 candidat sera « Médaille d'or du championnat du Chou Farci Comité " " »
- 1 candidat sera « Médaille d'argent du championnat du Chou Farci Comité " " »
- 2 candidats seront « Médaille de bronze du championnat du Chou Farci Comité »

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

Qualification pour la finale nationale :

- Le candidat médaille d'Or de chaque Comité Régional sera automatiquement qualifié pour la finale du championnat de France.
- Pour les 3 comités qui auront reçu le plus de choux à déguster : le candidat médaillé d'argent sera qualifié à la finale.

L'annonce des résultats sera faite par téléphone et par mail au plus tard le 16 septembre 2024. Les 8 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 ou de toute autre personne ayant des connaissances gastronomiques reconnues.

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

- Créativité / Visuel de l'ensemble Note sur 20 (coef 2)
- Technique de montage Note sur 20 (coef 3)
- Dégustation Note sur 20 (coef 5) (s'il y a une sauce elle ne sera pas prise en compte dans la note).

Le non-respect du poids du produit fini entraînera le retrait de 4 points sur la note de créativité et 4 points sur la note de technique de montage.

Le non-respect d'un ou plusieurs autres éléments sujet et /ou des ingrédients imposés/interdits est éliminatoire.

ARTICLE 5 - FINALE NATIONALE LE 9 OCTOBRE 2024

- LES CANDIDATS FINALISTES

- 8 candidats sont issus des championnats régionaux
- 4 candidats remettent leur titre en jeu
 - Jean Séveignes Champion de France du chou farci 2022
 - Grégory Gbiorczyk Champion de France du chou farci 2023
 - Paul Quetel médaille d'argent au championnat de France du chou farci 2023
 - Fabien Pierret médaille d'argent au championnat de France du chou farci 2023.

- 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 1,2 kg et 1,6 kg (produit fini)
- Le chou sera dégusté chaud, pas de chou froid.
- Lors de la finale nationale, le candidat élaborera en plus du chou farci un jus ou une sauce.

- LES INGREDIENTS IMPOSES : Les ingrédients imposés seront fournis par les organisateurs.

- Chou (Chou de Pontoise - Producteur : Laurent Berrurier)
- Viande de Porc (maigre, poitrine, gorge) et/ou viande de veau à hauteur de 1% minimum. Une farce végétale ou à base de produits de la mer est acceptée à condition qu'elle contienne au moins 1% minimum de viande de porc et/ou de veau.

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

- LES INGREDIENTS INTERDITS

- Ingrédient de collage (Agar agar, poudre de blanc d'œuf...)
- Jus préparé
- Exhausteur de goût, arômes artificiels, colorants artificiels
- Mix d'épices déjà préparés (dont 4 épices)
- Truffes, huile de truffe, arôme truffe

Les Artcutiers sont attachés à la bonne valorisation des produits, **la réalisation d'une mise en bouche** à partir des chutes d'ingrédients de la recette du chou farci permettra au candidat d'obtenir un bonus. Cette mise en bouche ne sera réalisée **qu'à partir** des ingrédients nécessaires à la recette du chou farci.

- LE LIEU DE LA FINALE NATIONALE ET FRAIS DE DEPLACEMENT

La finale nationale aura lieu dans le **9 octobre 2024** 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

La durée de l'épreuve est de 3h30. Les candidats débiteront l'épreuve de façon échelonnée, toutes les 10 minutes, l'ordre de passage sera tiré au sort.

- 7h : Arrivée et installation
- 8h : Début de l'épreuve (Préparation, Cuisson, Temps de refroidissement) pour le premier candidat tiré au sort.
- Préparation
- Cuisson
- Temps de refroidissement
- 11h30 : Fin de l'épreuve pour le premier candidat.
- Dégustation par le jury. La sauce sera dégustée à part.

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

- EQUIPEMENT, FOURNITURES ET DENREES

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 viande de veau et chou

Le candidat devra apporter le matériel complémentaire et les denrées nécessaires à la réalisation de sa recette.

- DEGUSTATION ET SELECTION 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. Son jury sera composé de membres éminents de la gastronomie française, Grands chefs étoilés, grand chefs traiteurs, M.O.F. et des personnalités qualifiées.

A titre d'exemple, ont été jurés des éditions précédentes :

- Pascal Joly M.O.F. (Charcutier-Traiteur, 2000) qui est le parrain de l'édition 2024 ;

- Eric Métivier, Champion du monde 2010 du Pâté en Croûte et Charcutier pendant 30 ans de la maison Lenôtre ;
- Arnaud Donckele, Chef triplement étoilé, chef des restaurants La vague d'Or (3 étoiles Michelin) et Plénitude (3 étoiles Michelin)
- Stéphane Debracque, Chef exécutif Autret/Maxim's Traiteur, membre titulaire de l'Académie Culinaire de France.
- Patrick Rambourg, Historien et chercheur, spécialiste de la cuisine et de la gastronomie.
- Guy Krenzer, directeur de la création chez Lenôtre, M.O.F Charcutier Traiteur 1988 et M.O.F. cuisine 1996.
- Damien Duquesne « Chef Damien » cofondateur du site 750g et de Necense, Restaurateur engagé 750g la table.

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.

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

- Grille de notation du jury de labo :
 - Relation chef-commis (note sur 20 coef 1)
 - Respect des règles d'Hygiène (note sur 20 coef 2)
 - Organisation/technique de travail (note sur 20 coef 3)
 - Réalisation d'une mise en bouche à partir des chutes des produits utilisés pour la recette du chou farci. (note sur 20 coef 1)
 - Ponctualité d'envoi (note sur 20 coef 1)
- Grille de notation dégustation :
 - • Dégustation de la mise en bouche réalisée à partir des chutes de produit (note sur 20 coef 1)
 - • Visuel de l'ensemble (note sur 20 coef 2)
 - • Technique de montage (note sur 20 coef 3)
 - • Dégustation du chou (note sur 20 coef 5)
 - • Dégustation de jus/ de la sauce (note sur 20 coef 3)

Le non-respect du poids du produit fini entrainera le retrait de 4 points sur la note de visuel et 4 points sur la note de technique de montage.

Le non-respect d'un ou plusieurs autres éléments sujet et /ou des ingrédients imposés/interdits est éliminatoire.

Tenues vestimentaires

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

ARTICLE 6 – PROCLAMATION DES RESULTATS ET REMISE DES PRIX

L'annonce des résultats de la finale nationale sera faite à l'issue de la dégustation le 9 octobre 2024.

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 :

- 6 finalistes : recevront un diplôme
- 3 finalistes : recevront une médaille de bronze, un diplôme et un chèque de 300€ chacun.
- 2 finalistes : recevront une médaille d'argent, un diplôme et un chèque de 600€ chacun.
- Le Champion de France du chou farci 2024 sera le candidat dont la somme des notes labo + dégustation est la plus élevée, il recevra le "Trophée Champion de France du Chou Farci", un diplôme, un chèque de 1 000€. Il sera qualifié pour le championnat du monde du chou farci 2024.
- Le 1er Prix commis du championnat de France du chou farci 2024 : critères d'évaluation à venir. Il recevra un diplôme et une dotation d'une valeur de 200€
- Le 1er prix Esthétique et montage de chou farci 2024 sera remis au candidat dont la somme des notes « visuel », « Technique de montage » sera la plus élevée. Il recevra un diplôme et une dotation d'une valeur de 300€
- Le 1er prix de valorisation des produits sera remis au candidat dont la somme des notes « réalisation d'une mise en bouche » et « dégustation d'une mise en bouche » sera la plus élevée. Il recevra un diplôme et une dotation d'une valeur de 300€
- Le 1er prix Binôme – Chef commis sera remis au candidat et au commis qui l'accompagne dont la note « relation chef Commis » sera la plus élevée. Chaque membre du binôme recevra une dotation d'une valeur de 200€.

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 LAUREATS.

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 qui concoure.

La mention "-----" Du Championnat de France du Chou Farci Les Artcutiers édition "année " attribué à M"-----" cuisinier ou charcutier 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 France du Chou Farci Les Artcutiers Année 2024 ». Un document établi à son nom atteste le prix reçu.

ARTICLE 10 – DROIT A 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 – REGLEMENT GENERAL SUR LA PROTECTION DES DONNEES (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 REGLEMENT

La participation au concours « Championnat de du Chou Farci Les Artcutiers Année 2024 » implique l'acceptation de ce règlement dans son intégralité.

Concours organisé sous l'égide de l'association du chou farci :

