

CONCOURS DE CUISINE INTER-QUARTIERS DE LA VILLE DE CAEN

SPECIAL JEUNES 2026

- Règlement -

ARTICLE 1 – LE CONCOURS

La Ville de Caen, en lien avec les partenaires associatifs et institutionnels, les conseils de quartiers caennais, organise le **Concours de cuisine inter-quartiers – « spécial jeunes » Édition 2026**.

Ce concours est gratuit et s'inscrit dans une démarche éducative et conviviale visant à valoriser une alimentation équilibrée et durable, la créativité culinaire et les échanges entre habitants et jeunes des quartiers.

ARTICLE 2 – OBJECTIFS

Le concours a pour objectifs de :

- Promouvoir une alimentation saine et durable auprès des jeunes ;
- Créer du lien entre les quartiers et les générations ;
- Valoriser les compétences culinaires et le savoir-faire des participants, en particulier des jeunes ;
- Favoriser la convivialité et la participation citoyenne ;
- Contribuer à la dynamique socio-éducative et culturelle du territoire.

ARTICLE 3 – CONDITIONS DE PARTICIPATION

3.1 Publics autorisés

Le concours est ouvert, sous réserve des exclusions mentionnées ci-après, aux publics suivants :

- **Jeunes de 11 à 17 ans, inscrits et accompagnés par des structures partenaires caennaises** (MJC et centres d'animation, etc.), dans un cadre pédagogique autour de l'alimentation équilibrée ;
- **Jeunes caennais de 18 à 25 ans, présentant soit une attestation de domicile à Caen, soit une carte d'étudiant dans un établissement caennais.**

Ces deux publics concourent obligatoirement dans **deux catégories distinctes**.

Les habitants non candidats peuvent participer en tant que membres du jury ou en appui logistique.

3.2 Exclusions

Ne peuvent pas participer :

- Les professionnels des métiers de bouche (restauration, boulangerie, pâtisserie, traiteur, etc.) ;
- Les membres du conseil municipal ;
- Un parent direct d'un membre du jury.

3.3 Mineurs

Tout participant mineur doit fournir une **autorisation parentale écrite**. À défaut, l'organisateur se réserve le droit de refuser ou d'annuler la participation.

La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

3.4 Les ateliers

Afin d'accompagner les candidats dans leur participation, des **ateliers de préparation culinaire** seront proposés dans les semaines précédant les concours.

Ces ateliers, organisés en partenariat avec la **Cité de l'Alimentation**, permettront aux participants de :

- Découvrir ou approfondir des techniques culinaires ;
- Travailler autour du thème ;
- Bénéficier de conseils pratiques (équilibre alimentaire, hygiène, organisation).

Un mail sera transmis aux candidats inscrits, comprenant :

- Les modalités pratiques ;
- Un planning des ateliers proposés ;
- Les informations nécessaires à leur inscription.

La participation à ces ateliers est **facultative**.

La recette travaillée en atelier ne pourra pas être proposée par les candidats le jour du concours.

ARTICLE 4 – MODALITÉS DE PARTICIPATION

- Les inscriptions sont gratuites et limitées au nombre de places définies par le présent règlement.
- Les inscriptions sont à réaliser en ligne, en utilisant les formulaires dédiés ;
- Un concours par pôle de vie de quartiers (PVQ) est organisé, ainsi qu'un concours à « la Bulle » (campus 1) réservé aux 18-25 ans.

- **Pour chaque concours, chacune des 2 catégories devra compter au moins 2 candidatures pour être maintenue.** A défaut, le concours dans ladite catégorie ne pourra avoir lieu et le candidat se verra proposer une inscription dans un autre concours. S'il n'y a pas de places disponibles, le candidat ne pourra malheureusement pas être admis à concourir ;
- **S'il ne devait rester qu'une seule catégorie, 3 candidats au moins sont nécessaires pour maintenir le concours.** A défaut, le concours ne pourra avoir lieu et les candidats se verront proposer une inscription dans un autre concours. S'il n'y a pas de places disponibles, le candidat ne pourra malheureusement pas être admis à concourir ;
- Chaque concours est limité à **8 candidats ou équipes maximum**, et **4 par catégorie**. En cas d'atteinte de la jauge limite, une **réorientation vers un autre pôle** pourra être proposée ;
- **Les inscriptions s'effectuent exclusivement auprès des pôles de vie de quartiers concernés ou de la Bulle pour le concours qui s'y déroule ;**
- Les équipes sont composées de **trois participants maximum** ;
- Chaque structure partenaire peut présenter **jusqu'à deux équipes**, sous réserve de validation de la Ville de Caen ;
- Les anciens lauréats des éditions précédentes pourront être placés sur liste d'attente afin de favoriser le renouvellement des participants ;
- **Ouverture des inscriptions : le 3 septembre 2026.**
- **Clôture des inscriptions :** le 18 septembre 2026 pour la catégorie des 11 – 17 ans, le 25 septembre pour les 18 – 25 ans.

Aucune inscription tardive ne pourra être admise.

ARTICLE 5 – DATES ET LIEUX

Les concours de qualification se dérouleront aux dates et lieux suivants :

◆ Secteur du PVQ Nord-Ouest

Vendredi 2 octobre 2026

📍 Espace 3A, 3 rue des Acadiens, Caen

◆ Secteur du PVQ Rive Droite

Vendredi 2 octobre 2026

📍 Foyer REME – Résidence Robert Rème 68 rue Eustache Restout, Caen

◆ Secteur du PVQ Nord-Est

Vendredi 9 octobre 2026

📍 Centre socioculturel CAF de la Pierre-Heuzé

◆ **Concours supplémentaire 18-25 ANS**

Vendredi 9 octobre 2026

📍 La Bulle – Campus 1, 23 avenue de Bruxelles, Caen

◆ **Secteur du PVQ Centre Sud-Ouest**

Samedi 10 octobre 2026

📍 Centre d'animation 17B, avenue Gallieni, Caen

Finale

Les vainqueurs de chaque concours s'engagent à participer à la **finale**, organisée le **vendredi 13 novembre 2026 à l'Hôtel de Ville en fin de journée**, dans le cadre du **Croq Festival**

ARTICLE 6 – THÈME CULINAIRE

Le thème de l'édition 2026 est : **Street food**

La street food, ou « cuisine de rue », désigne des plats **simples, savoureux et accessibles**, que l'on peut manger facilement, souvent **avec les mains** ou en portions individuelles.

Ce thème invite à explorer les spécialités issues de différentes cultures culinaires :

- Asie : nems, baos, nouilles sautées, brochettes...
- Amérique du Nord : burgers, hot-dogs, tacos...
- Amérique du Sud : empanadas, arepas...
- Orient : falafels, chawarmas, bricks...
- Afrique : beignets, sandwiches, grillades...
- Europe : crêpes, paninis, fish and chips...

Les participants peuvent s'inspirer librement d'un pays ou mélanger plusieurs influences.

Les candidats sont invités à privilégier des préparations créatives, favorisant une alimentation équilibrée et durable (produits bio, ...) et réalisables à la maison.

ARTICLE 7 – CONDITIONS DE RÉALISATION DES PLATS

- Chaque candidat ou équipe bénéficie d'un **bon d'achat de 30€** pour l'achat des ingrédients, délivré par le Pôle de vie de rattachement, et à utiliser prioritairement

dans des commerces de proximité, des enseignes de produits bios ou en circuit court ;

- Les plats peuvent être préparés à l'avance ou finalisés sur place lorsque des équipements sont mis à disposition. Une liste du matériel mis à disposition sera fournie lors de l'inscription ;
- Le jour du concours, un **temps maximal de 20 minutes** est accordé pour la finalisation et la présentation ;
- **Une présentation orale** du plat est obligatoire lors du passage devant le jury ;
- Les portions devront être réduites afin de limiter le gaspillage alimentaire ;
- Les plats pourront être partagés avec le public présent lors des concours, sous la responsabilité des candidats.

ARTICLE 8 – COMPOSITION DU JURY

Le jury est composé sous l'autorité de la maire-adjointe de proximité du territoire sur lequel se déroule le concours. Il est composé de **7 membres maximum**, pouvant comprendre à titre indicatif :

- un professionnel des métiers de bouche ;
- un(e) élu(e) ou son/sa représentant(e) ;
- jusqu'à 3 conseillers de quartier, si possible de quartiers différents ;
- un représentant associatif, excepté les structures accompagnant des candidat(e)s ;
- un(e) ancien(e) lauréat(e) (avec autorisation parentale si mineur) ;
- un(e) représentant(e) d'un organisme partenaire de l'événement.

ARTICLE 9 – CRITÈRES D'ÉVALUATION

Les plats sont notés selon les critères suivants (total sur 100 points) :

- goût : 40 points ;
- présentation : 20 points ;
- respect du thème : 20 points ;
- l'originalité : 20 points.

La décision du jury est **souveraine, définitive et sans appel**.

ARTICLE 10 – DOTATIONS

Les dotations et récompenses ne peuvent donner lieu à aucun échange ni contrepartie financière. Elles sont attribuées exclusivement lors des temps officiels de remise des prix.

ARTICLE 11 – COMPORTEMENTS

Les concours se veulent avant tout des moments de convivialité et de partage. Il est donc attendu de la part des candidats et de leurs accompagnants qu'ils se comportent avec respect, que ce soit à l'attention des autres candidats, des membres du jury ou des personnels qui participent à l'organisation. Tout manquement pourra conduire à une exclusion du concours.

ARTICLE 12 – RESPONSABILITÉ

L'organisateur décline toute responsabilité en cas d'incident ou d'accident survenant pendant le concours.

Il se réserve le droit de modifier, reporter ou annuler le concours en cas de force majeure ou de contraintes indépendantes de sa volonté, sans que les participants puissent prétendre à une quelconque indemnisation.

ARTICLE 13 – DONNÉES PERSONNELLES ET DROIT À L'IMAGE

Les participants autorisent l'organisateur à utiliser leur nom, leur image, leurs recettes et les supports photographiques ou vidéos réalisés dans le cadre du concours à des fins de communication institutionnelle.

Conformément à la législation en vigueur, chaque participant dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression de ses données personnelles sur simple demande écrite.

ARTICLE 14 – ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

La participation au concours vaut **acceptation entière, définitive et sans réserve** du présent règlement, lequel fait foi et s'impose à l'ensemble des participants.