

Le règlement du concours PASTA'IN SUD

Article 1 - ORGANISATION DU CONCOURS

La Société Anonyme de la Foire Internationale de Marseille ci-après dénommée la « SAFIM » ou « l'Organisateur », dont le Siège Social est situé BP2, Parc Chanot, 13266 MARSEILLE Cedex 08, organise le dimanche 28 janvier 2024 un concours réservé aux professionnels artisans et chefs de cuisine dont la participation est entièrement gratuite et sans obligation d'achat, selon les conditions définies ci-après.

Le présent règlement définit les règles juridiques applicables à ce concours.

Article 2 - OBJET DU CONCOURS

Dans le cadre de la 6^{ème} édition du Salon Food'in Sud, la SAFIM met en œuvre l'organisation du concours Pasta'in Sud sur le thème suivant : les pâtes fraîches, destiné aux seuls professionnels artisans (Code NAF 1073 Z) et aux chefs de cuisine fabriquant les pâtes eux-mêmes.

Les candidats pourront s'affronter dans l'une des 3 catégories suivantes :

- **Pâtes fraîches blanches** : l'accent est mis sur la qualité gustative et visuel de la pâte pure, sans condiments (sauf l'assaisonnement huile d'olive pour tous les candidats).
- **Pâtes farcies** : l'accent est mis sur la qualité de la farce et son originalité gustative à base de produits de qualité.
- **Pâtes créatives** : Les participants devront proposer une création originale de leur choix qui permettra de mettre en avant un savoir-faire particulier. Il s'agira de pâtes farcies ou non, qui sortent des produits classiques, et créent l'étonnement.

Chaque candidat ne pourra participer qu'à une seule catégorie du concours.

PRECISIONS CONCERNANT LES CATEGORIES

Pâtes blanches :

- Les pâtes doivent être artisanales, issues de sa propre production.
- Les candidats sont libres de produire leurs pâtes avec les mélanges de farines, de moutures, les colorations, incorporations, ou toute particularité agrémentant leur proposition.
- La composition des pâtes est libre mais doit être majoritairement constituée de blé (minimum 50% de blé).
- Les pâtes peuvent être fraîches ou sèches, mais non pasteurisées.
- Pour la dégustation, elles seront servies "blanches", sans sauce, uniquement avec un filet d'huile d'olive qui sera la même pour tous les candidats de la catégorie.

Pâtes farcies :

- Les pâtes doivent être artisanales, issues de sa propre production.
- Pâtes farcies de forme et de farce libre, en capacité d'être produite et commercialisable quotidiennement.
- La pâte doit être constituée d'au moins 50% de blé.

Pâtes créatives :

- Les pâtes doivent être artisanales, issues de sa propre production.
- Les pâtes peuvent être fraîches ou sèches, mais non pasteurisées.
- Produits artistiques ne prennent pas en compte la faisabilité au quotidien, mais uniquement le caractère surprenant et innovant du produit.
- Forme farce et pâtes est totalement libre.

Article 3 - CALENDRIER ET DUREE DU CONCOURS

- L'ouverture des inscriptions (appel à candidatures) : 10/05/2023
- La clôture de la réception des candidatures : 31/10/2023
- La communication des candidatures retenues : 01/12/2023
- Le concours se déroulera en date du dimanche 28 janvier 2024, sur le Salon Food'in Sud.

Article 4 – MODALITES D'INSCRIPTION DES PARTICIPANTS AU CONCOURS (Partie Administrative)

Ne peuvent participer au concours :

- Les personnes ne répondant pas aux conditions précitées,
- Et, en tout état de cause :
 - Les membres de la direction et du personnel de la Société Organisatrice,
 - Les personnes ayant collaboré à l'organisation du concours « PASTA'in SUD »,
 - Les membres de leurs familles respectives (par famille, il faut entendre, au sens du présent règlement, les personnes vivant sous le même toit).

Toute participation incomplète, illisible, inappropriée ou avec des coordonnées inexactes, reçue avant la date et heure d'ouverture de l'appel à candidature sera considéré comme irrecevable.

Seuls les dossiers complets reçu déposés par les professionnels artisans et chefs de cuisine en activité seront examinés.

Les documents à fournir sont :

- Fiche de candidature
- Extraits K-bis
- Attestation sur l'honneur que le produit soumis est bien de sa propre fabrication
- Un chèque de caution de 150€ (sera rendu après le concours).

Article 5 – SELECTION DES CANDIDATS

- La sélection des candidatures réceptionnées se fait sur dossier, et seules seront considérées comme valides, celles respectant les conditions du présent règlement.
- Le nombre de candidats visé est de 4 pour chaque catégorie maximum (12 candidats au total, y compris les éventuels candidats étrangers).
- L'organisateur se réserve le droit d'ajuster le nombre de candidats par catégorie en fonction de la demande (minimum 2 candidats par catégorie).

Article 6 – DEROULEMENT DU CONCOURS

- Les étapes du concours :
 - Présentation de sa structure (à l'oral)
 - Cuisson et dressage
 - Présentation au jury
- Chaque candidat doit confectionner sa recette à partir de produits frais.
 - Les produits seront confectionnés par le candidat à ses frais (ingrédients, main d'œuvre, etc...), avant le lancement du concours.
- Chaque candidat doit produire la quantité de pâtes nécessaire pour la dégustation du jury et la dégustation du public, soit 1 kilogramme et fournir les ingrédients nécessaires à son plat.
- Le temps de passage de chaque candidat est de 18 min :
 - Le jour du concours le candidat présente son entreprise (3 minutes), procède à la cuisson et au dressage du plat (10 minutes) (ce dernier sera pris en photo par un photographe professionnel), puis le présente au jury pour la dégustation (5 minutes).
- L'organisateur du concours fournira l'espace de travail équipé de cuiseur, assiettes, lampe chauffante et table pour prendre les plats en photo (le petit matériel et/ou le matériel spécifique doit être apporté par le candidat).

Article 7 - ACCEPTATION ET MODIFICATION DU REGLEMENT

- Le présent règlement régira toute participation au concours à compter du 10 mai 2023 jusqu'au 28 janvier 2024 inclus.
- Le seul fait de participer à ce concours implique, de la part des participants, l'acceptation pure, simple et sans réserve de l'intégralité des termes du présent Règlement, ainsi que des lois, règlements et autres textes applicables en France.

- En cas de non acceptation du Règlement de manière partielle ou totale, il est demandé de s'abstenir de participer au concours.
- Les participants autorisent toutes vérifications concernant les informations renseignées dans le formulaire de participation au concours ([Fiche de candidature PASTA'IN SUD](#)). Toutes informations inexactes ou mensongères entraîneront la disqualification du participant, notamment la création de fausses identités permettant de s'inscrire plusieurs fois pourra être sanctionnée par l'interdiction formelle et définitive de participer.
- Les participants dont la conduite serait frauduleuse ou déloyale (ce que la SAFIM déterminera à sa libre et unique appréciation) peuvent à tout moment être exclus du concours.

Article 8 - LA COMPOSITION DU JURY

- Le jury sera composé de 5 personnes :
 - 1 chef
 - 1 partenaire
 - 1 influenceur / journaliste
 - 1 artisan fabricant de pâtes fraîches
 - 1 critique gastronomique

Cette composition n'est pas exclusive et peut varier.

Le jury constitué par la SAFIM se réserve le droit d'accepter, d'ajourner et/ou de refuser une candidature sans aucune justification.

La sélection des candidats par le jury se fera exclusivement après l'étude complète du dossier du candidat. Le jury se réserve le droit de ne pas communiquer les raisons de ses choix de sélection et de ses délibérations, sans que ceux-ci ne puissent être contestés.

Article 9 - NOM ET IMAGE DES GAGNANTS

- Les gagnants autorisent par avance, la société organisatrice, ainsi que l'ensemble de ses partenaires ou licenciés, à citer leur nom et à reproduire leur image ainsi qu'à utiliser leur vidéo à l'occasion de toute campagne publicitaire ou promotionnelle liée au présent concours, sans qu'ils puissent prétendre à une rémunération autre que le lot remis par l'organisateur ou une contrepartie quelconque.

Article 10 - GRILLE D'EVALUATION

Les critères de notation seront basés sur :

- L'aspect visuel de la pâte et du produit (couleur, grain, aspect gourmand, odeur)
- Goût de la pâte (et de la farce et de l'assaisonnement)
- Originalité, surprise, découverte
- Reproductibilité (homogénéité de présentation entre les différentes assiettes fournies au jury)
- Cuisson
- Dressage



Le salon méditerranéen

du temps imparti



- Respect du temps imparti

Article 11 - RECOMPENSE

- Les 3 gagnants du concours (un par catégorie) se verront offrir un stand dans le secteur « épicerie fine » d'une surface de 6m² par la SAFIM lors de la prochaine édition du salon Food'in Sud 2024 d'une valeur de 2078,00 € HT (estimation selon les grilles tarifaires 2024)
- Aucun lot ne pourra être, en aucun cas être échangé par les gagnants contre une dotation de nature différente ou leur contre-valeur en espèces.
- En cas de force majeure, la société SAFIM se réserve le droit de remplacer le lot gagné par un lot de nature et de valeur équivalente ou supérieure.
- Les dotations sont nominatives et ne peuvent être attribuées à une autre personne que celle indiquée sur la fiche de renseignements.

Article 12 - PUBLICATION DES RESULTATS

- Les participants autorisent la société SAFIM dans le cadre du présent concours à utiliser les informations recueillies sur chaque participant, en vue d'une base de données participants.
- De plus, la société organisatrice du concours se réserve le droit de publier les renseignements d'identité des gagnants, sans que cela ne leur ouvre d'autres droits que les prix attribués, et ce dans le respect de la loi du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés. En application de l'article 26 de la loi n° 78-17 du 06 janvier 1978, les participants disposent d'un droit d'accès et de rectification aux données personnelles les concernant, à l'adresse suivante : SAFIM, BP2, Parc Chanot, 13266 Marseille Cedex 08.

Article 13 - AUTORISATION

- Les candidats reconnaissent accepter librement et en connaissance de cause la mise en ligne, la reproduction et la représentation publique de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges. Les participants autorisent les organisateurs, à diffuser les vidéos/photos gagnantes lors des rencontres avec les partenaires. Les candidats autorisent également les partenaires à diffuser les vidéos/photos dans le cadre de la communication faite autour du concours sur les sites internet ou tout autre support sans que cela lui confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution du lot.
- Les gagnants autorisent expressément et gracieusement l'utilisation et la diffusion de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges sur le site Internet de chaque partenaire et dans les publications de ces derniers, ainsi qu'à l'occasion de toute campagne publicitaire ou promotionnelle liée au présent concours. Dans ce cas, aucune participation financière des intéressés, sous quelle que forme que ce soit, ne pourra être exigée.



Le salon méditerranéen
de l'hôtellerie



Article 14 - RESPONSABILITE

- Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures...). Tous les candidats déclarent être titulaires d'une responsabilité civile personnelle auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable couvrant tous les dommages qui leur incombent du fait de leurs activités dans le cadre du présent concours et qui pourraient être causés par leur fait.

Article 15 - CONTENTIEUX

- Le fait de participer au présent concours implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement.
- Toutefois, la société organisatrice se réserve la possibilité de prendre toute décision estimée utile pour l'application et l'interprétation du règlement, sous réserve d'en informer les participants. Toute infraction au présent règlement est susceptible d'entraîner la disqualification immédiate du participant.
- Le concours est soumis aux lois françaises.

Article 16 - CLAUSE ATTRIBUTIVE DE JURIDICTION

- Toute contestation au concours objet du présent règlement sera soumise aux juridictions du ressort de Marseille.