



de Concours SAMOUSSAS 2023

Règlement

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de La Réunion (CMAR)

Le 09 juin 2023

A La Cité du Goût et des Saveurs (URMA de Sainte-Clotilde)



Cette opération est cofinancée par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER



ARTICLE 1 - OBJET

Ce concours organisé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de La Réunion (CMAR) est destiné à mettre en lumière la complexité et le savoir-faire du métier de fabrication de samoussas. Le second objectif est de valoriser les artisans et les salariés du secteur.

Ce concours se déroulera le vendredi 09 juin 2023 à La Cité du Goût et des Saveurs de 8h30 à 12h00 avec une remise des prix à 14h00 à l'URMA de Sainte-Clotilde.

ARTICLE 2 – CONDITIONS DE PARTICIPATION

La participation au concours implique l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement en toutes stipulations ainsi que des lois et règlements applicables aux jeux et concours en vigueur en France.

Eligibilité

La participation au concours est gratuite et limitée à 12 participants par catégorie et par ordre de réception des bulletins d'inscription complets.

Le concours est ouvert aux entreprises des métiers de bouche immatriculées au répertoire des métiers, quelle que soit la forme juridique.

Un chèque de caution de 10€ sera demandé lors de l'inscription et sera rendu le jour de l'évènement ou encaissé si le participant ne se présente pas au concours.

Candidature

Pour participer au concours le candidat doit se rapprocher de la CMAR et remplir la fiche d'inscription présente en Annexe I du Règlement en respectant les dates prévues.

L'entreprise peut concourir dans plusieurs catégories mais ne présentera qu'un produit par catégorie et un candidat (représentant).

Le formulaire d'inscription est également disponible en ligne à <https://cutt.ly/Concours-Samoussas-2023>

L'organisateur se réserve le droit de disqualifier, à tout moment et sans préavis, les participants ayant procédé à des inscriptions multiples ou à toute autre manœuvre frauduleuse ou destinée à contourner toutes les stipulations du Règlement.

Toute inscription incomplète ou erronée, faite involontairement ou non, sera considérée comme nulle. Toute inscription incomplète ou reçue après la date et l'heure limite d'inscription (fixée au 5 juin à 23h59 selon l'article 6 du Règlement), ou ne remplissant pas les conditions du Règlement, ne sera pas prise en compte.

Catégories

Chaque entreprise peut concourir dans une ou plusieurs catégories suivantes :

Prix de la rapidité : Catégorie récompensant la rapidité d'exécution des candidats et les techniques de pliage.

Chaque participant doit apporter sa pâte, sa farce (et la colle). Le pliage se fera sur place et les candidats vont être amenés à plier un maximum de samoussas durant un temps défini de 20 minutes.

Par la suite, les samoussas feront l'objet d'un contrôle pour vérifier leur intégrité. Les critères de notation sont fixés dans l'Annexe II du Règlement.

Prix du meilleur samoussa poulet : Chaque candidat sera amené à présenter au jury environ 30 samoussas poulets au jury. Les samoussas seront cuits sur place. De ce fait, le candidat doit ramener ses matières premières (samoussas poulet, huile de friture) et son matériel de cuisson (friteuse électrique).

Les critères de notation sont définis dans l'Annexe III du Règlement.

Prix du meilleur samoussa fromage : Chaque candidat sera amené à présenter au jury environ 30 samoussa fromage, qu'il fera cuire sur place. Chaque candidat doit être équipé de ses matières premières (samoussas fromage, huile de friture) et de son matériel de cuisson (friteuse électrique).

Les critères de notation sont définis dans l'Annexe IV du Règlement.

Prix de l'innovation : Cette catégorie récompense l'innovation de produit sous toutes ses formes. Chaque candidat sera amené à présenter au jury environ 30 samoussas qu'il fera cuire sur place. Chaque candidat doit être équipé de ses matières premières (samoussas, huile de friture) et de son matériel de cuisson (friteuse électrique). Une présentation écrite du type d'innovation sera demandée (environ 500 caractères).

Les critères de notation sont définis dans l'Annexe V du Règlement.

Pour les prix meilleur samoussa poulet, meilleur samoussa fromage et innovation : les samoussas non consommés par le Jury seront redistribués lors de la manifestation.

ARTICLE 3 – SÉLECTION DES LAURÉATS

Modalités

Un jury sélectionnera un lauréat, dans chacune des quatre catégories suivantes :

- Prix de la rapidité
- Prix du meilleur samoussa poulet
- Prix du meilleur samoussa fromage
- Prix de l'innovation

Composition du jury

Le jury sera présidé par :

- Le Président de la CMAR ou son représentant

Les jurys seront composés de :

- élus de la CMAR
- personnalités publiques
- membres d'organisations professionnelles
- participants grand public recrutés sans lien avec une quelconque entreprise participante

ARTICLE 4 – REMISE DES PRIX

La CMAR organisera la remise des prix en présence des membres du jury. Les lauréats s'engagent à être présents ou représentés lors des remises de prix prévues par l'organisateur le vendredi 9 juin à 14h00 à l'URMA de Sainte-Clotilde (sous réserve de modification).

ARTICLE 5 – DESCRIPTION DES DOTATIONS

Chaque lauréat se verra remettre :

- Un chèque d'une valeur unitaire de 800€ TTC (huit cents euros) offert par le Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de La Réunion
 - o Soit 4 chèques de 800 € TTC soit une dotation totale de 3200 € TTC (trois mille deux cent euros)
- Un reportage vidéo de l'entreprise lauréate publiée sur les sites de la CMAR d'une valeur de 600 € TTC (six cent euros)
 - o Soit 4 vidéos de 600 € TTC soit une dotation totale de 2400 € TTC (deux mille quatre cent euros)

La valeur des dotations est déterminée au moment de la rédaction du Règlement et ne saurait faire l'objet d'une contestation. Les dotations sont non modifiables, non échangeables, non cessibles et non remboursables. Il ne sera attribué aucune contre-valeur en espèce en échange de la dotation gagnée, pour quelque cause que ce soit. En cas d'incapacité de l'organisateur (CMAR) de fournir la dotation décrite ci-dessus, l'organisateur se réserve le droit de remplacer la dotation annoncée par une dotation d'une valeur commerciale équivalente et/ou de caractéristiques proches.

L'attribution d'une dotation ne saurait garantir le succès commercial du projet soumis par le Lauréat dans le cadre du Concours, ni écarter tout risque lié à ce projet ou inhérent au lancement d'une nouvelle activité.

ARTICLE 6 – CALENDRIER

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au 5 juin 2023, 23h59 (Heure Réunion).

Le concours se déroulera de 8h30 à 12h00 à l'URMA de Sainte-Clotilde (ZAC Patates à Durand, Av. Stanislas Gimart, Sainte-Clotilde 97490, La Réunion). Le déroulé précis des 4 épreuves sera communiqué ultérieurement.

La remise des prix aura lieu le 09 juin 2023 à 14h00 à l'URMA de Sainte-Clotilde sous réserve de modification.

ARTICLE 7 – DROIT D'UTILISATION ET DROIT D'IMAGE

Le seul fait de participer, vaut accord des candidats pour l'exploitation à titre gratuit pour une durée de 1an , par toute structure du réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat dont CMA France de son nom, de sa marque, de son sigle, ainsi que de son image et celle de ses biens (photographies, reportages et interviews du candidat et de son entreprise sous réserve de la protection du secret des affaires), à des fins publicitaires et commerciales, dans le cadre de la promotion du présent Prix.

Cet accord vaut pour :

- la représentation par diffusion et télédiffusion par voie hertzienne, par câble ou par satellite, sur tous services audiovisuels, tous services en ligne et sur tous réseaux ;
- la reproduction sur tous supports en tout ou partie, en autant d'originaux, copies ou doubles en tous formats et par tous procédés existants ou à venir. Cette utilisation ne pourra donner lieu à une quelconque contrepartie autre que la dotation visée à l'article 5 du présent règlement.

Les candidats garantissent à l'Organisateur la jouissance paisible des éléments visés au présent paragraphe.

ARTICLE 8 – CONFIDENTIALITÉ

Jusqu'à la remise des prix, et afin de ne pas entraver d'éventuelles démarches de dépôt de droits de propriété intellectuelle des entreprises candidates et notamment de dépôt de droits de propriété industrielle, les membres du jury s'engagent à garder confidentielles l'ensemble des informations qui leur seront communiquées.

ARTICLE 9 – RESPECT DE LA REGLEMENTATION RELATIVE À LA PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

La CMAR s'engage à respecter la réglementation en vigueur applicable aux Traitements de données à caractère personnel, et en particulier, le règlement no 2016/679, dit règlement général sur la protection des données (RGPD) et la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, dite Loi informatique et Libertés, dont elles reconnaissent en avoir parfaitement pris connaissance.

La CMAR garantit que la collecte des données sera faite dans le respect de la réglementation.

ARTICLE 10 – DÉPÔT DU RÈGLEMENT

Le Règlement et, le cas échéant, ses modifications ultérieures, sont déposés auprès de SELARL ACTA - PIERSON et ASSOCIES titulaire d'une office d'huissier de justice domiciliée 15 rue de Sarre BP 15126 57074 METZ Cedex 3. Il peut être adressé à toute personne qui en fait la demande à l'adresse suivante : anouchka.emrith@cma-reunion.fr jusqu'à un (1) mois après la date de clôture du Concours. Le règlement sera également disponible sur le site de la CMAR à <https://www.artisanat974.re/>.

Le Règlement est par ailleurs accessible avant le concours à la CMAR auprès Service Alimentation et pendant toute la durée du concours.

ARTICLE 11 – CLAUSE D'ANNULATION OU DE MODIFICATION DU PRIX

L'organisateur se réserve le droit de modifier, d'interrompre, d'annuler, de reporter ou de suspendre le concours à tout moment et sans préavis sans que cette décision puisse donner lieu à une quelconque réclamation ni à un quelconque dédommagement. Les modifications du Règlement éventuellement effectuées avant le concours seront annoncées par courriel. Lesdites modifications sont réputées acceptées par les participants sauf si vous exercez votre droit d'opposition par courriel à anouchka.emrith@cma-reunion.fr.

L'organisateur se réserve également la possibilité d'exclure de la participation du concours, toute personne troublant le déroulement (notamment en cas de triche ou de fraude) ou n'ayant pas respecté les conditions du présent Règlement et de déchoir le participant de son éventuel droit à obtenir une quelconque dotation. Aucune réclamation afférente au concours ne pourra être reçue passé un délai de trente (30) jours à compter de la clôture du concours. L'organisateur se réserve le droit de poursuivre en justice quiconque aura fraudé ou tenté de le faire. Il ne saurait toutefois encourir aucune responsabilité d'aucune sorte vis-à-vis des participants du fait des fraudes éventuellement commises par d'autres participants.

Sera notamment considérée comme une fraude, le fait pour un participant de participer plusieurs fois sous des faux noms, ou le nom de tierces personnes.





Concours de Samoussas 2023



Bulletin d'inscription

LE 9 JUIN 2023 À L'URMA DE STE CLOTILDE

L'ENTREPRISE:

Nom : SIRET :

Adresse :

Téléphone

Email

VOUS SOUHAITEZ CONCOURIR DANS LA CATEGORIE : (plusieurs choix possible)

- Meilleur samoussa poulet Meilleur samoussa fromage Innovation
- Rapidité

Nom et Prénom du candidat qui représentera l'entreprise pour le prix de rapidité :

DOCUMENTS A FOURNIR:

Afin de vous inscrire merci de nous fournir:

- Une pièce d'identité
- Un chèque de caution de 10€ (qui sera rendu)
- Un justificatif d'immatriculation au RM (D1)

Les informations recueillies dans ce formulaire sont collectées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat dans le cadre de cette manifestation. Ces traitements reposent sur l'exécution d'une mission d'intérêt public. Vos données sont conservées pendant une durée de 1 an.Plus d'information sur notre site www.artisanat974.re. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement Général sur la Protection des Données, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition, d'effacement de vos données personnelles ainsi que celui de limitation de leur traitement, en nous contactant à l'adresse : rgpd@cma-reunion.fr. En cas de réponse insatisfaisante, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL, 3 place de Fontenoy - TSA 80715 - 75334 PARIS CEDEX 07.

Vous vous engagez à participer à ce concours



Cette opération est cofinancée par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER

Signature :

ANNEXE II : Grille d'évaluation Prix Rapidité



Grille d'évaluation Catégorie : Rapidité

Nom et prénom du Jury :

| Critère | Candidat: | Candidat: | Candidat: | Candidat: |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Nombre de samoussa retenu conforme plié en 20 minutes | | | | |
| Samoussas/heure : | | | | |
| Poids total : | | | | |
| Poids/samoussas : | | | | |

Critères d'inéligibilités

Tout samoussa présentant un des critères ci-dessous doit être éliminé du comptage :

- Coins ouverts de manière qu'un pic à brochette puisse passer
- Forme ou poids différent de la plupart des samoussas pliés
- Collage insuffisant
- Poids/samoussas inférieur à 15g ou supérieur à 40g

Les informations recueillies dans ce formulaire sont collectées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat dans le cadre de cette manifestation. Ces traitements reposent sur l'exécution d'une mission d'intérêt public. Vos données sont conservées pendant une durée de 1 an. Plus d'information sur notre site www.artisanat974.re. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement Général sur la Protection des Données, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition, d'effacement de vos données personnelles ainsi que celui de limitation de leur traitement, en nous contactant à l'adresse : rapid@cma-reunion.fr. En cas de réponse insatisfaisante, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL, 3 place de Fontenoy - TSA 80715 - 75334 PARIS CEDEX 07



Cette opération est cofinancée par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER



ANNEXE III : Grille d'évaluation Prix du Meilleur samoussa poulet



N° candidat :

Grille d'évaluation Catégorie : Meilleur samoussa poulet

Nom et prénom du Jury :

Information sur la notation :

0 : considéré comme mauvais

5 ou 10 ou 30 (selon critère) : excellent

| Critère | Notation : | |
|--|-------------|----------|
| | Note | Remarque |
| La vue | | |
| Appréciation globale | /10 | |
| Couleur du samoussas | /5 | |
| Forme triangulaire | /5 | |
| Le gout et la texture : | | |
| Equilibre entre la pâte et la farce | /10 | |
| Pâte | | |
| Pâte croustillante | /10 | |
| Epaisseur de la pâte | /10 | |
| Goût de la pate | /10 | |
| Farce | | |
| Consistance de la farce | /10 | |
| Goût de la farce (appréciation de la quantité de sel, du mélange d'épices) | /30 | |
| Total | /100 | |

Les informations recueillies dans ce formulaire sont collectées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat dans le cadre de cette manifestation. Ces traitements reposent sur l'exécution d'une mission d'intérêt public. Vos données sont conservées pendant une durée de 1 an. Plus d'information sur notre site www.artisanat974.re. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement Général sur la Protection des Données, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition, d'effacement de vos données personnelles ainsi que celui de limitation de leur traitement, en nous contactant à l'adresse : rapd@cmg-reunion.fr. En cas de réponse insatisfaisante, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL, 3 place de Fontenoy - TSA 80715 - 75334 PARIS CEDEX 07



Cette opération est cofinancée par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER



ANNEXE IV : Grille d'évaluation Prix du Meilleur samoussa fromage



N° candidat :

Grille d'évaluation

Catégorie : Meilleur samoussa fromage

Nom et prénom du Jury :

Information sur la notation :

0 : considéré comme mauvais

5 ou 10 ou 30 (selon critère) : excellent

| Critère | Notation | |
|--|----------|----------|
| | Note | Remarque |
| La vue | | |
| Appréciation globale | /10 | |
| Couleur du samoussas | /5 | |
| Forme triangulaire | /5 | |
| Le gout et la texture : | | |
| Equilibre entre la pâte et la farce | /10 | |
| Pâte | | |
| Pâte croustillante | /10 | |
| Epaisseur de la pâte | /10 | |
| Goût de la pate | /10 | |
| Farce | | |
| Consistance de la farce | /10 | |
| Goût de la farce (appréciation de la quantité de sel, du mélange d'épices) | /30 | |
| Total | /100 | |

Les informations recueillies dans ce formulaire sont collectées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat dans le cadre de cette manifestation. Ces traitements reposent sur l'exécution d'une mission d'intérêt public. Vos données sont conservées pendant une durée de 1 an. Plus d'information sur notre site www.artisanat974.re. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement Général sur la Protection des Données, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition, d'effacement de vos données personnelles ainsi que celui de limitation de leur traitement, en nous contactant à l'adresse : rapd@cma-reunion.fr. En cas de réponse insatisfaisante, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL, 3 place de Fontenoy - TSA 80715 - 75334 PARIS CEDEX 07



Cette opération est cofinancée par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER



ANNEXE V : Grille d'évaluation d'innovation

N° candidat :



Grille d'évaluation Catégorie : Innovation

Nom et prénom du Jury :

Information sur la notation :
0 : considéré comme mauvais
5 ou 10 ou 30 (selon critère) : excellent

| Critère | | | | | | | | | | | |
|---|-----------|---|---|-----------------------|---|---|---|----------------------------|---|---|-------------|
| Description de l'innovation (goût sucré, goût salé, texture, forme) : | | | | | | | | | | | |
| Economique | Classique | | | Moyennement originale | | | | originale à Très originale | | | |
| Noter l'originalité de la forme du samoussa: | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Noter l'originalité de la recette: | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Noter l'originalité de la méthode de cuisson: | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Noter l'originalité de la texture de la pâte: | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Noter l'originalité du mode de consommation: | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Avez-vous déjà consommé un produit proche ou similaire ? | non | | | assez proche | | | | oui | | | |
| Le produit est-il commercialisable ? | non | | | moyennement | | | | oui | | | |
| Le produit répond-t-il à un besoin ? | non | | | moyennement | | | | oui | | | |
| Achèteriez-vous ce produit ? | non | | | moyennement | | | | oui | | | |
| Recommanderiez-vous ce produit ? | non | | | moyennement | | | | oui | | | |
| Total | | | | | | | | | | | /100 |

Les informations recueillies dans ce formulaire sont collectées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat dans le cadre de cette manifestation. Ces traitements reposent sur l'exécution d'une mission d'intérêt public. Vos données sont conservées pendant une durée de 1 an. Plus d'information sur notre site www.artisanat974.re. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement Général sur la Protection des Données, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition, d'effacement de vos données personnelles ainsi que celui de limitation de leur traitement, en nous contactant à l'adresse : rgpd@cma-reunion.fr. En cas de réponse insatisfaisante, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL, 3 place de Fontenoy - TSA 80715 - 75334 PARIS CEDEX 07



Cette opération est cofinancée par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER

