



CONCOURS

« Générations cuisine »

Conditions particulières de participation et règlement du concours culinaire intergénérationnel

Article 1 : L'organisateur

Le CIAS Bourges Plus, en partenariat avec l'association Caramel, organisent un concours culinaire intergénérationnel afin de promouvoir les liens entre les générations autour d'une activité culinaire créative et ludique. Cet événement a été impulsé par le Centre de Ressources Territorial du CIAS de Bourges Plus.

Ce concours est gratuit et s'adresse aux habitants de l'agglomération de Bourges Plus (Annoix, Arçay, Berry-Bouy, Bourges, La Chapelle Saint Ursin, Le Subdray, Lissay-Lochy, Marmagne, Mehun sur Yèvre, Morthomiers, Saint Doulchard, Saint Germain du Puy, Saint Just, Saint Michel de Volangis, Trouy, Plaimpied-Givaudin, Vorly) et se déroulera **du 23/09/2026 au 07/10/2026**.

Article 2 : Les conditions de participation

Ce concours se décline en 2 phases distinctes :

- **La phase de sélection** les 23 et 30/09/26 après-midi : sur 5 sites de la communauté de communes de Bourges Plus : Mehun sur Yèvre, Trouy, Plaimpied, St Germain du Puy, Bourges.

- **La finale** : le 07/10/2026 après-midi à la Villa Monin de 13h45 à 17h00 à Bourges

La finale sera suivie d'un verre de l'amitié auquel les participants du jour sont cordialement invités.

Les participants sont tenus de former un binôme constitué d'une personne de plus de 65 ans et d'un enfant/adolescent de 8 à 16 ans. Il n'est pas nécessaire que les membres des équipes aient des liens de parenté.

Le nombre d'équipes participantes pour la phase de sélection est limité à 20 équipes. Les binômes seront répartis sur les 5 sites au plus proche de leur lieu de résidence.

Aucun participant ne doit être un professionnel de la restauration en activité ou un élève en formation Hôtellerie Restauration.

Toute personne rattachée directement ou indirectement aux membres du jury, ne peuvent pas participer au concours.

Article 3 : Le dossier d'inscription

Un dossier d'inscription par binôme.

L'inscription se fera auprès du CIAS via le formulaire d'inscription dûment complété (téléchargeable sur le site De BOURGES PLUS : [Communauté d'agglomération Bourges Plus - Le CIAS](#) accompagné du règlement signé par les deux parties et de l'autorisation parentale de participation pour le mineur.

Seuls les binômes qui auront retourné un dossier complet seront susceptibles d'être inscrits. Les dossiers seront téléchargeables à compter du **26/08/2026** et devront être retournés complets signés par chaque membre du binôme dont le représentant légal pour le mineur, au plus tard le **14/09/2026**.

Inscription dans la limite des 20 binômes. Les binômes seront retenus par ordre d'arrivée (dossiers complets) dans la limite des places attribuées dans leur secteur géographique référent. Une liste complémentaire sera mise en place en cas de désistement.

Les inscriptions se feront via le dossier d'inscription (voir article 3) téléchargeable sur la page internet du Centre de Ressources Territorial du CIAS de Bourges Plus : <https://www.agglo-bourgesplus.fr/index.php?page=site/le-cias>

Pour tout renseignement : 02 48 23 25 49 ou 02 48 23 25 39.

Les dossiers peuvent être retournés par mail à l'adresse suivante : crt@cias-bourgesplus.fr ou par voie postale :

CIAS Bourges Plus
Service Autonomie à Domicile
1 rue du président Maulmont

18000 Bourges

L'épreuve se déroule sur 5 sites différents qui accueilleront chacun 4 binômes. (voir art.2)

Le 17/09/2026, les binômes retenus seront informés de leur participation ainsi que du lieu où ils devront se rendre.

Article 4 : Droit à l'image

En prenant connaissance de ce règlement et en décidant de participer à ce concours, vous autorisez le CIAS Bourges Plus et l'Association CARMEL à utiliser les photos et vidéos prises lors du concours.

Article 5 : Les modalités pratiques du concours

L'étape de sélection se déroulera les après-midis de 13h45 à 16h30.

Pour les communes suivantes :

- Le mercredi 23 septembre 2026 : Trouy, Mehun sur Yèvre et le Centre social du Val d'Auron à Bourges.
- Le mercredi 30 septembre 2026 : Plaimpied, Saint Germain du Puy.

Après leur constitution et pendant la 1ère phase du concours, chaque équipe devra faire preuve de cohésion et d'inventivité afin d'être sélectionnée pour la finale.

Une seule équipe, désignée par le jury, gagnera l'accès à la finale.

Vous devrez créer une recette avec les ingrédients dans votre box afin de proposer une entrée/un plat au jury.

Le matériel de cuisine et la vaisselle ne sont pas fournis par l'organisation.

Il est conseillé de vous munir de ustensiles suivants :

- 1 casserole
- 1 planche à découper
- 2 couteaux
- 1 passoir
- 2 économes
- 2 petits culs de poule (saladiers)
- 3 cuillères à soupe
- 2 fourchettes
- 2 assiettes
- 6 à 8 petits bols
- Verre doseur ou balance
- 1 boîte hermétique alimentaire pour rapporter votre réalisation si vous le souhaitez.

Les équipes se verront confier une box composée d'ingrédients locaux et de saison à partir desquels ils devront imaginer une recette. Cette dernière doit obligatoirement être élaborée lors de l'épreuve sans avoir recours à un quelconque support (téléphone portable, tablettes, livre de recettes...). (En cas de difficultés pour l'élaboration de la recette, une recette type peut vous être proposée.).

Tout est permis pour cette entrée/ ce plat : sucré, salé, froid ou chaud...
Il suffira d'être créatif !

Un barème spécifique sera appliqué pour départager les équipes.

Le jury évaluera l'équipe selon les points suivants : (Note /30)

- Coopération (Note /5)

Description et présentation de l'équipe : il s'agit de valoriser les liens qui unissent les différents membres de l'équipe ainsi que les échanges entre générations.

Partage des connaissances, exécution commune, répartition des tâches, communication, complicité.

- Originalité, Créativité et audace des recettes (Note /5)

C'est là que la créativité des plus jeunes complètera l'expérience des plus âgés. Ce critère évaluera à la fois la prise de risque, la bonne idée de la recette et l'originalité dans l'association des aliments et de sa réalisation visuelle et gustative.

- Équilibre alimentaire (Note/5)

Sucre, Sel, Gras.

- Présentation (Note/5)

Dressage, harmonie, mise en valeur des aliments....

Harmonieuse et savoureuse : La présentation de l'assiette prendra en compte tout ce qui a trait à son visuel. Il devra s'agir d'une recette dont les finitions et les textures soient visuellement agréables à regarder et à savourer.

En effet, ce sont les yeux du jury qui doivent être convaincus pour cette étape ! Qu'il s'agisse de l'assemblage, des couleurs, des contrastes, du volume ou du dressage.

- Dégustation (Note/5)

Equilibre sucré/salé, texture, harmonie des goûts.

Une recette gourmande : il devra s'agir d'une recette susceptible de plaire au plus grand nombre de papilles.

Un bonus de 5 points sera attribué aux équipes qui auront créé elles-mêmes leur recette.

Constitution du Jury des sélections

- Un représentant du CRT
- Un représentant de l'association CARMEL
- Un représentant de la commune ou de la structure recevant l'épreuve

La finale aura lieu le 07/10/2026 de 13h45 à 17h à la Villa Monin avec les 5 binômes finalistes

Mêmes modalités que les sélections avec la réalisation d'un dessert de saison

Un jury spécialement constitué pour la finale, composé de :

- Un représentant du CRT
- Un représentant de l'association CARMEL
- Les chefs de la Villa Monin
- Un membre du comité stratégique

Déroulement le jour J

13h45 accueil des participants

14h-14h20 : présentation du concours – rappel du règlement - consignes de sécurité - remise de la box.

14h20-14h30 : présentation à tour de rôle des équipes.

14h30-14h45 : choix de la recette

14h45-15h45 : réalisation de la recette par le binôme et présentation à l'assiette

15h45-16h30 : présentation au jury – (comment la recette a été choisie ou inventée et brève description.)

Délibération et annonce du Vainqueur pour la finale. Remise des prix.

Article 6 : A gagner

Pour les binômes finalistes :

Le binôme gagnant se verra attribuer une carte cadeau d'une valeur de 49 € chacun, valable pour un cours de cuisine au sein de la villa Monin.

Pour chacun des participants des 4 autres binômes, un panier garni de produits Monin d'une valeur de 20 € leur sera remis.

En aucun cas le prix gagné ne pourra être échangé contre sa valeur en espèces.

Article 7 : Protection de vos données à caractère personnel

Dans le cadre de votre participation au concours, vous avez consenti à communiquer des informations qui vous concernent (nom, prénom, date de naissance, adresse postale, adresse mail et numéro de téléphone). Le CIAS de Bourges Plus les a réceptionnées et les traite dans le respect des textes encadrant la protection des données à caractère personnel, à savoir le Règlement général européen sur la protection des données du 27 avril 2016 (dit « RGPD ») et la loi Informatique et Libertés n°78-17 modifiée du 06 janvier 1978.

La base légale de ce traitement d'informations repose sur votre consentement.

Les données que vous nous avez confiées pour participer au concours culinaire sont à destination du Centre de Ressource Territorial du CIAS Bourges Plus et sont également transmises à notre partenaire du concours, l'association Caramel.

Elles seront supprimées de notre base de données six mois à compter de la fin du concours.

Conformément au RGPD, vous disposez des droits suivants sur vos données : accès, rectification, effacement, portabilité, opposition tenant à votre situation particulière et limitation du traitement. Vous pouvez également retirer votre consentement à tout moment. Enfin, vous avez le droit de définir des directives relatives au sort de vos informations après votre décès.

Pour toute question que vous vous poseriez sur la protection de vos données, si vous souhaitez obtenir une clarification sur un terme utilisé ou encore si vous souhaitez exercer tout ou partie de vos droits, vous pouvez contacter notre déléguée à la protection des données à l'adresse suivante : dpo@agglo-bourgesplus.fr.

Si vous estimez, après nous avoir contactés, que vos droits « Informatique et Libertés » ne sont pas respectés, vous pouvez adresser une réclamation à la Commission nationale de l'informatique et des libertés, chargée de veiller à la bonne application du RGPD (<https://www.cnil.fr/fr>).

Article 8 : Assurance

Le CIAS de Bourges Plus informe les participants de leur intérêt à être couverts par une assurance « responsabilité civile » couvrant les dommages physiques et matériels qu'ils pourraient subir ou causer lors du concours.

Article 9 : Respect et modification du règlement

Le CIAS Bourges Plus se réserve le droit de modifier ou d'annuler ce concours si les circonstances l'exigeaient.

Le CIAS Bourges Plus se réserve le droit d'apporter toute modification utile pour l'application et l'interprétation du règlement, sous réserve d'en informer les participants. Leur responsabilité ne saurait être engagée de ce fait. La validation de l'inscription au concours « Générations Cuisine » implique de la part des participants l'acceptation pleine et entière du présent règlement et des modalités de son déroulement.

Nous soussigné(e)s

Mme/M.

Mme/M.

certifient avoir pris connaissance du règlement et nous engageons à le respecter.

Date et signature des participants