

Concours de confiture – Marché Hebdomadaire de Gland

Organisé dans le cadre de la semaine du goût - 2019

Le mercredi 11 septembre 2019

Article 1 : Organisation

Dans le cadre de la semaine du Goût, le marché hebdomadaire de Gland organise un concours de confitures le mercredi 11 septembre 2019, sur la place de la gare de Gland, Vaud - Suisse, pendant les horaires du marché, soit 16 heures – 20 heures.

Article 2 : Participants

Ce concours est réservé aux amateurs. Sont admises à concourir toutes les personnes physiques respectant le présent règlement à l'exception des membres du jury et des professionnels de la confiture. Est considéré comme « amateur » toute personne qui produit de la confiture pour son seul plaisir et pour le plaisir de son entourage familial et amical, et non par profession ou pour en faire le commerce.

Article 3 : Confiture : définition

Une confiture est un mélange de fruits cuits, aromatisés ou non (épices, herbes aromatiques, alcools,...) et de sucre, dans lequel le sucre sert de conservateur. Ceci exclu les chutneys, les préparations sucrées salées et autres qui sont dans la cuisine nouvelle servis uniquement en accompagnement de viandes ou de poissons. Dans le cadre de ce concours, et afin de respecter l'esprit du marché hebdomadaire de Gland qui tend à privilégier la production alimentaire artisanale et locale, sont privilégiés les fruits cultivés localement et en Suisse.

Article 4 : Conditions particulières

Les candidats doivent fournir pour le concours deux pots de confiture de 250 gr minimum. Ces pots doivent être anonymes et vierges de tout signe de reconnaissance.

Ils doivent être accompagnés d'une fiche d'inscription comportant les éléments suivants : le prénom, le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de la personne qui a réalisé la confiture.

Sur cette fiche doivent figurer également : le nom de la confiture, la provenance des fruits utilisés pour la confiture, le temps de préparation, le temps de cuisson, les ingrédients pour un pot de 250 gr, les détails et la chronologie de la recette, ainsi que toute observation ou anecdote jugée nécessaire.

Il sera remis au candidat un reçu mentionnant son numéro de participation, lequel sera inscrit sur les pots déposés.

Article 5 : Jury professionnel et Jury « clients du marché hebdomadaire de Gland »

Le jury professionnel est composé d'un représentant de la municipalité de Gland, de Brigitte Streiff, Présidente du Consortium Vaud de l'association SLOW FOOD CH, d'un membre de la « Société de Développement de Gland », de Monsieur Niels Rodin, agrumiculteur à Borex (VD), de Madame Pia Boavista, gagnante du jury professionnel de l'édition 2018 du concours de confitures du marché. Un sixième membre du jury sera annoncé ultérieurement.

Les membres du jury ne pourront être candidats au concours. Les décisions du jury sont sans appel.

Les visiteurs du marché hebdomadaire de Gland seront invités à goûter les confitures mises en compétition et à voter pour celle qu'ils préfèrent, ils voteront pour élire le gagnant « clients du marché hebdomadaire de Gland ».

Article 6 : Déroulement du concours

Le concours aura lieu le mercredi 11 septembre 2019 pendant les heures d'ouvertures du marché hebdomadaire de Gland, soit 16 heures – 20 heures.

Deux prix seront décernés :

Le prix des Professionnels. Le jury de professionnels se réunira sur le marché entre 17 heures et 18 heures.

Le prix des visiteurs du marché de Gland : Les visiteurs du marché pourront goûter et voter pour leur confiture préférée entre 17 et 18 h.

Article 7 : Notations et critères de sélection

Pour désigner le vainqueur, le jury de professionnels retiendra le premier du classement au total des points en fonction de la notation ci-dessous :

- Valorisation de fruits locaux et/ou Suisses (sur 10 points)
- Couleur et aspect (sur 20 points)
- Consistance et texture (sur 30 points)
- Goût et saveurs (sur 40 points)

Soit un total de 100 points

Pour désigner le vainqueur du jury composé des clients du marché hebdomadaire de Gland, chaque client votera pour la confiture qu'il préfère, en remettant un bulletin dans une urne. Le pot de confiture qui aura récolté le plus de votes sera le gagnant de cette catégorie.

En cas d'ex aequo un tirage au sort sera effectué pour déterminer un seul vainqueur dans les deux catégories. La même confiture pourra remporter les 2 titres.

Article 8 : Dépôt des confitures au concours et délais d'inscription

Les dépôts de confitures pourront être faits :

- A la maison de Commune de Gland, bureau du Service de la Population, pendant les heures d'ouverture du bureau, jusqu'au vendredi 6 septembre 2019, à 16 heures.

Article 9 : Résultats et lots

Les résultats seront proclamés sur place aux alentours de 19 heures. La présence des candidats est souhaitée. Le concours est doté de deux prix qui seront composés de dons divers. Nous remercions à l'avance les sponsors de cette activité dont la liste sera affichée près du stand le mercredi 11 septembre.

Les lots seront distribués sur place lors des résultats du concours.

Les gagnants du concours seront invités à proposer sans compensation financière un ou deux pots de la confiture récompensée, lors des tartines du 1^{er} août 2020 organisés à Gland par la Société de Développement de Gland.

Article 10 : Autorisation de communication

Les gagnants autorisent par avance les organisateurs du concours à utiliser leurs prénoms, noms et images sans restriction et sans que cela leur confère droit à une rémunération, un droit ou quelconque avantage autre que l'attribution de leur lot. Les participants autorisent la publication éventuelle des recettes fournies à l'occasion du concours sur les supports de communication des organisateurs du concours et dans la presse locale.

Article 11 : Responsabilités de l'organisateur

L'organisateur se réserve le droit d'écourter, de modifier ou d'annuler cette élection sans avoir à en justifier les raisons et sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait.

Article 12 : Règlement des litiges

La participation à ce concours implique l'acceptation intégrale du présent règlement. Toute contestation quelle que soit sa nature relative au présent règlement ou à l'élection sera tranchée souverainement et en dernier ressort par les organisateurs. Ses décisions seront sans appel.

Article 13 : Limitation exceptionnelle du nombre de confitures déposées au concours.

Considérant le succès de la première édition de ce concours, un nombre limite de 40 confitures mises au concours est instauré pour la deuxième édition du concours de confitures du marché de Gland. Une quantité limitée à 4 confitures par concurrent est également imposée.

Fait à Gland, le 5 juillet 2019

Pour toute information : Sandrine Goettmann - marche.hebdomadaire@gland.ch – Tél.: 079-377-0605
<http://facebook.com/marchehebdomadairedeGland>