

REGLEMENT DU CONCOURS DE LA MEILLEURE TARTE AUX POMMES

Les rendez-vous d'automne - Sainte-Barbe – le 20 septembre 2026

Article 1 - Objectif et esprit du concours

Le concours de la meilleure tarte aux pommes vise à récompenser la préparation la plus savoureuse et la mieux présentée, dans un esprit convivial et de partage.

Article 2 - Conditions de participation

✚ **Public** : ouvert à toute personne souhaitant participer, sans distinction de niveau de cuisine.

✚ **Mineur** : l'accord du représentant légal est obligatoire via une autorisation parentale à remplir.

✚ **Frais et limite** : inscription gratuite, limitée à une seule tarte par participant.

✚ **Droit à l'image** : en participant au concours, les candidats acceptent d'être photographiés et autorisent la diffusion de ces images sur les différents supports de communication de la mairie.

Article 3 - Inscriptions

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au vendredi 11 septembre inclus.

Les bulletins d'inscription sont à déposer dans les boîtes aux lettres de l'une des personnes suivantes :

✚ **Mme Camille Courant** -14 rue d'Epergny à Sainte-Barbe

✚ **Mme Cécilia Pethy** - 1 rue des Févrierès à Gras

✚ **Mr Didier Kurz** - 9 rue du Petit Bourg à Avancy

✚ **Mr Gilles Duval** – 21 rue du Patural à Cheuby

Article 4 – Dépôt des tartes

Les tartes doivent être déposées le **dimanche 20 septembre 2026 entre 10h et 12h**, au Centre socioculturel de Sainte-Barbe (5 route du Petit Marais).

Article 5 - Critères d'éligibilité des tartes

Pour être acceptée, la tarte doit être :

✚ Entièrement faite maison (aucune préparation industrielle ni garniture toute prête n'est acceptée).

✚ Entière et non découpée.

✚ Déjà cuite à son arrivée.

↗ Composée majoritairement de pommes (toutes les variantes sont acceptées tant que la pomme reste l'ingrédient principal).

Article 6 - Hygiène, allergènes et responsabilité

↗ Chaque participant veille au respect des règles d'hygiène lors de la préparation.

↗ Au moment du dépôt, la liste des ingrédients et des allergènes présents doit être obligatoirement transmise.

↗ Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.

Article 7 - Jury et notation

Un jury de 3 personnes désignées par l'organisateur évaluera chaque tarte su 20 points, selon le barème suivant :

↗ **Présentation et aspect visuel** : /5pts

↗ **Qualité de la pâte** (cuisson, texture, croustillant) : /5pts

↗ **Saveur et cuisson des pommes** : /5pts

↗ **Equilibre des goûts et gourmandise** : /5pts

Article 8 – Résultats et délibération

↗ **13h30** : début de l'évaluation par le jury. En cas d'égalité, une seconde dégustation départagera les ex-aequo.

↗ **16h30** : annonce du vainqueur (un seul gagnant désigné), suivie de la dégustation ouverte à tous.

Article 9 – Divers

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

Aucune des données personnelles collectée lors du concours ne sera conservée.