



REGLEMENT

CONCOURS IMPERTINENT DE RECETTES 2017 « Nouvelle-Aquitaine Terre de Génie »

Concours de recettes de cuisine en ligne

Nom du concours : Nouvelle-Aquitaine Terre de Génie – Concours Impertinent de recettes

Dates du concours : du Dimanche 1^{er} octobre au Jeudi 30 novembre 2017

Organisateur : Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)

ARTICLE 1 : OBJET DU CONCOURS

1.1 L'AANA (Ci-après « l'Organisateur »), Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, association dont le siège social est situé, Cité Mondiale – 6, Parvis des Chartrons 33075 Bordeaux Cedex, organise un concours national de recettes sur internet (Ci-après le « Concours ») du 1^{er} octobre au 30 novembre 2017, réservé aux personnes physiques majeures (Ci-après le ou les « Participant(s) ») résidant en France et dans les DOM-TOM.

1.2 Dans le cadre du concours, le Participant devra respecter le thème défini par l'Organisateur : **« Dévoilez votre caractère et partagez votre recette 100% Nouvelle-Aquitaine »**. Le Participant devra refléter son propre caractère au travers de la création d'une recette personnelle. Il s'agira d'imaginer une recette ou revisiter un plat existant. La recette peut être salée ou sucrée. Cette recette devra obligatoirement être composée de 2 produits régionaux de

Nouvelle-Aquitaine au minimum (hors produits d'épicerie et condiments) issus de l'Inventaire du Patrimoine Gastronomique de Nouvelle-Aquitaine. Cet Inventaire sera accessible sur le site internet du concours www.terredegenie-nouvelle-aquitaine.fr

La recette doit être unique et impertinente tel qu'explicité dans la rubrique « Le Concours » sur le site Internet www.terredegenie-nouvelle-aquitaine.fr

1.3 Un jury (Ci-après « Jury ») interviendra pour sélectionner les 3 recettes gagnantes. Ce jury sera composé de personnes reconnues pour leurs compétences professionnelles (Chefs de cuisine, journaliste gastronomique, blogueur culinaire,...).

1.4 Le déroulement du concours figure à l'Article 4

ARTICLE 2 : PARTICIPATION

2.1 Le Concours est ouvert à tout Participant majeur résidant en France et dans les DOM-TOM.

2.2 La participation au concours est individuelle. Les inscriptions en équipe sont interdites.

2.3 Les personnes ayant collaboré directement à l'organisation du Concours, à sa promotion et/ou sa réalisation ne pourront pas participer. Cela inclut notamment les salariés et représentants de l'Organisateur, salariés et représentants des structures prestataires, les membres du jury ainsi que les membres de leur famille (conjoint(s), concubine(s), ascendant(s), descendants directs, frères, sœurs).

2.4 Une seule recette pourra être présentée par Participant et il ne sera pas admis de changer de recette pendant le Concours.

2.5 La recette proposée doit obligatoirement être composée de deux produits minimum issus de la région Nouvelle-Aquitaine (hors produit d'épicerie et condiment). Le Participant peut consulter la liste des productions de Nouvelle-Aquitaine dans l'Inventaire du Patrimoine Gastronomique de Nouvelle-Aquitaine disponible sur le site internet www.terredegenie-nouvelle-aquitaine.fr.

2.6 La recette déposée doit obligatoirement être accompagnée de 3 photos du plat.

2.7 Les inscriptions se feront uniquement en ligne depuis le site www.terredegenie-nouvelle-aquitaine.fr, à partir du Dimanche 1^{er} octobre 2017 9h, et jusqu'au Dimanche 26 novembre 2017 minuit. Le résultat des 3 recettes gagnantes sera dévoilé le Jeudi 30 novembre 2017 sur les réseaux sociaux, sur le site du concours www.terredegenie-nouvelle-aquitaine.fr et sur le site institutionnel www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

2.8 Le Participant se doit de respecter chaque étape du Concours détaillée au présent Règlement (Article 4). Les 3 Gagnants, dont les recettes ont été sélectionnées par le Jury, acceptent de participer à un enregistrement vidéo, sous la direction de l'Organisateur et de son sous-traitant. Cet enregistrement vidéo sera voué à être diffusé sur les réseaux sociaux et sur le site Internet du Concours, dans le cadre de la promotion du concours, des produits régionaux et des finalistes.

2.9 Chaque Participant accepte pleinement le présent Règlement.

2.10 L'inscription au Concours est gratuite.

2.11 Toute participation frauduleuse au Concours, notamment un Participant qui aurait envoyé plusieurs recettes sous plusieurs identités/adresses mails ou qui fournirait des renseignements inexacts et/ou mensongers sera annulée par l'Organisateur qui se réserve le droit d'engager des poursuites pénales à l'encontre de tout Participant fraudeur, de même qu'en cas de tentative de fraude. Dans une telle hypothèse, le Participant fraudeur qui aurait remporté un prix se verrait déchu de ses droits.

ARTICLE 3 : **MODALITES DE PARTICIPATION**

Pour participer au Concours, il suffit de :

1. Se connecter au site accessible à l'adresse suivante www.terredegenie-nouvelle-aquitaine.fr pour accéder au formulaire d'inscription. L'inscription se fera uniquement en ligne. Aucun dossier d'inscription papier ne pourra être envoyé par courrier.
2. Compléter le formulaire d'inscription en indiquant ses coordonnées personnelles complètes, en renseignant le détail de sa recette (explication du choix de la recette, titre, ingrédients, quantités, déroulé), et en joignant obligatoirement trois photos de la recette réalisée (le Participant est libre de choisir le contenant le plus adapté pour son plat).
3. Les champs obligatoires sont précédés d'un astérisque.
4. Prendre connaissance du règlement du Concours (Ci-après le « Règlement ») consultable sur le site internet www.terredegenie-nouvelle-aquitaine.fr, puis cocher la case indiquant que le Participant accepte, sans restrictions ni réserves, ledit Règlement. Le Participant ne pourra valider son inscription sans avoir coché ladite case.
5. Prendre connaissance de l'Inventaire du Patrimoine Gastronomique de Nouvelle-Aquitaine, consultable sur le site Internet www.terredegenie-nouvelle-aquitaine.fr.
6. Le Participant atteste être l'auteur de la recette et des photos. Toute fraude relative à ce point entraînerait l'exclusion immédiate du concours.
7. Un email de confirmation de l'inscription est adressé à l'adresse email renseignée.
8. Le dépôt des inscriptions en ligne sera possible à compter du 1^{er} octobre 2017 et jusqu'au 26 novembre 2017. Voir le déroulé précis du concours à l'Article 4.

L'Organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse postale ou adresse email erronée ou invalide ou si, pour des raisons techniques, le Participant ne recevait pas de confirmation d'inscription. De plus, il ne pèse sur l'Organisateur aucune obligation de recherche de coordonnées valides.

ARTICLE 4 : **LE DEROULEMENT DU CONCOURS**

4.1 Les étapes du concours

Toute inscription répondant aux critères propres au concours et définis dans les Articles 1, 2 et 3, donne droit à la validation du dépôt de la recette.

Les étapes de sélection sont les suivantes :

- Du 1^{er} octobre 2017, 9h, jusqu'au 26 novembre 2017 minuit : inscriptions en ligne sur le site www.terredegenie-nouvelle-aquitaine.fr
- Du 27 au 29 novembre 2017 : sélection des 3 meilleures recettes, selon les critères de notation consultable à l'Article 4.3. La sélection sera effectuée par un jury composé de professionnels du monde de la gastronomie ou toute autre personnalité légitime désignée par l'Organisateur.
- Le 30 novembre 2017 : annonce des 3 meilleures recettes sur les réseaux sociaux, le site du concours et le site de l'Organisateur. Cette annonce ne fera pas figurer le classement des recettes sélectionnées.
- Du 3 au 5 décembre 2017 : diffusion des vidéos de promotion des recettes et des candidats sélectionnés. Cette diffusion sera effective sur les réseaux sociaux, ainsi que sur les sites du concours et de l'Organisateur.
- Jeudi 7 décembre 2017 : annonce du classement et de la 1^{ère} recette gagnante sur les réseaux sociaux, ainsi que sur les sites du concours et de l'Organisateur.

4.2 La sélection des 3 gagnants : tournage des vidéos de promotion

A l'issue de la sélection du jury, les 3 candidats dont les recettes ont été sélectionnées, seront contactés par l'Organisateur. Ce dernier informera les candidats du déroulement de l'étape suivante, à savoir l'enregistrement d'une vidéo de promotion de chaque candidat.

Ces enregistrements auront lieu au domicile des candidats, au cœur de leur cadre de vie.

L'Organisateur aura recours aux services d'une société externe spécialisée pour la réalisation des enregistrements et leur diffusion.

En cas d'indisponibilité d'un ou plusieurs gagnants, cela entraînera leur disqualification automatique. Le classement sera alors actualisé en fonction des résultats suivants obtenus lors de l'étape de sélection des recettes.

4.2.1 Planning et Contenu :

- Date d'enregistrement : les 3 enregistrements seront réalisés successivement du 30 novembre au 2 décembre 2017
- Contenu : le candidat sera invité à reproduire succinctement sa recette sélectionnée, à faire découvrir son univers culinaire, ses sources d'approvisionnement en produits régionaux de Nouvelle-Aquitaine. La société de production enregistrera une sélection de prises de vue. Le candidat sera également invité à expliquer le choix de sa recette.

- Diffusion : les 3 vidéos réalisées seront diffusées sur les réseaux sociaux et les sites internet de l'Organisateur et du concours, succinctement du 3 au 5 décembre 2017.
- Destination : les vidéos ont pour objectif d'assurer la promotion et l'image du concours, de communiquer sur les produits régionaux et de créer une émulation sur les réseaux sociaux.

4.2.2 Engagements :

- L'organisateur s'engage à informer les candidats sur l'ensemble des conditions de tournage et de diffusion des vidéos de promotion.
- En participant au concours, le candidat s'engage à se rendre disponible aux dates indiquées pour l'enregistrement des vidéos de promotion.
- En participant au concours, le candidat autorise l'Organisateur à diffuser son image ainsi que sa recette, via tout support de communication mis en œuvre par l'Organisateur dans le cadre de la promotion du concours.

4.3 Critères de sélection

CRITERES DE SELECTION		
Nom de la recette :		
INTENTION <u>sur 20 points</u>	Explication de la recette choisie et de l'intention du candidat. Lien de la recette avec le caractère du candidat	Note : /20
PRODUITS <u>sur 20 points</u>	Deux produits de Nouvelle-Aquitaine <u>minimum</u> (hors produits d'épicerie et condiments)	Note : /20
RECETTE <u>sur 30 points</u>	Goût : association pertinente des ingrédients	/15
	Déroulé et progression technique	/10
	Dressage	/5
IMPERTINENCE <u>sur 30 points</u>	Inventivité de la recette : création unique et inattendue Originalité de la démarche : lien au caractère Choix du nom de la recette	Note : /30
BONUS <u>sur 5 points</u>	Astuces culinaires, produit supplémentaire valorisé dans la recette,...	Note : /5

ARTICLE 8 : DOTATIONS

Les 3 candidats sélectionnés se verront remettre les dotations suivantes par l'Organisateur :

1^{re} recette gagnante :

1 week-end gastronomique pour 2 personnes en Nouvelle-Aquitaine, à l'Auberge Basque, hôtel contemporain et authentique au cœur du Pays Basque, chez le Chef Cédric Béchade.

Vous profiterez de 2 nuits en Junior suite, avec petits déjeuners, et 2 dîners pour deux personnes avec le « Moment Bien-Etre » (dégustation de 4 plats) et le « Moment Souvenir » (dégustation de 7 plats).

Valeur : 950 €

2^{ème} recette gagnante :

Vivez une expérience culinaire unique en participant à 1 cours de cuisine (pour 1 personne) au sein de l'Ecole de Cuisine de Michel Guérard à Eugénie-les-Bains dans les Landes.

Profitez d'une journée entière « Best of Michel Guérard » (7h de cours, déjeuner compris) pour découvrir les recettes cultes du Chef étoilé, ses secrets et tours de main.

Valeur : 450 €

3^{ème} recette gagnante :

1 bon d'achat à valoir chez EUROLAM, le spécialiste des malles de coutellerie et d'ustensiles.

Depuis 1984, EUROLAM fournit le matériel des futurs chefs dans les établissements de formation les plus prestigieux.

Cuisine, pâtisserie, boulangerie, boucherie,... faites-vous plaisir et dotez-vous de matériel de cuisine digne d'un vrai professionnel !

Valeur : 250 €

ARTICLE 9 : DROIT D'AUTEUR - GARANTIES

Le Participant déclare qu'il détient l'intégralité des droits de propriété intellectuelle (droits d'auteur) attachés au texte de la Recette et aux photographies de son Plat aux fins de participer au Concours et que ni le texte de la Recette, ni les photographies, ne portent atteinte à aucun droit des tiers.

A défaut, le Participant certifie avoir fait son affaire personnelle des autorisations nécessaires auprès des autres ayants droits éventuels pour l'exploitation du texte de la recette et des photographies et qu'il s'est acquitté et/ou s'acquittera de toutes les obligations légales ou contractuelles pouvant en découler.

Notamment, le Participant garantit que dans l'hypothèse où il aurait utilisé des photographies ou un texte dont il n'est pas l'auteur, il a obtenu l'autorisation préalable et écrite de leur(s) auteur(s) ou ayant(s) droit au titre de cette utilisation.

Le cas échéant, le Participant s'engage à remettre à l'Organisateur, sur simple demande, les autorisations écrites qu'il aura obtenues, préalablement à son inscription au Concours, des autres ayants droits sur les photographies et/ou le texte du Plat.

Le Participant garantit à l'Organisateur l'exercice paisible de l'exploitation des photographies et du texte de Plat au titre du présent Règlement et s'engage à le faire respecter et à le défendre contre toutes les atteintes qui lui seraient portées.

Le Participant déclare que les photographies et le texte du Plat ne portent atteinte à aucun droit de tiers et/ou d'auteur(s) ayant collaboré à leur création. Il garantit donc l'Organisateur contre toute revendication à cet égard et s'engage à indemniser l'Organisateur pour tout préjudice pouvant en résulter et notamment à rembourser l'Organisateur pour tous dommages et intérêts et frais, y compris d'avocats, que ce dernier pourrait subir ou avoir à engager à ce titre.

En tout état de cause, et sans que cela soit limitatif, le Participant déclare que les photographies et le texte du Plat ne présentent aucun caractère illicite, ne contreviennent à aucune disposition légale française en vigueur et ne contiennent notamment aucun élément contrefaisant les droits de propriétés intellectuelle d'un tiers.

ARTICLE 10 : CESSION DES DROITS D'AUTEUR

Le Participant cède, dans leur totalité et sans aucune réserve, à titre exclusif, gratuit, pour toute la durée des droits de propriété intellectuelle, pour le monde entier, à l'Organisateur, l'ensemble des droits patrimoniaux afférents aux photographies et au texte du Plat.

Les droits cédés comprennent :

a. Le droit de reproduction :

Le droit de reproduire ou faire reproduire, d'enregistrer ou faire enregistrer, de fabriquer ou faire fabriquer, de fixer ou faire fixer, de numériser ou faire numériser, d'éditer ou faire éditer, tout ou partie des photographies et du texte du Plat par tous procédés techniques connus ou inconnus à ce jour, sur tous supports, notamment graphique, papier, magnétique, optique, numérique, optonumérique, cédérom, DVD, DVD-Rom, y compris

Règlement concours de recettes « Nouvelle-Aquitaine Terre de Génie » 2017

photographie, photocopie, dessin, brochure, catalogue, affiches, carte postale ou sur tout support informatique, télématique, électronique et quel que soit le degré de dématérialisation, connu ou inconnu à ce jour, actuel ou futur, dans toutes les définitions, dans tous les formats et en toutes langues, sans limitation de nombre.

- Le droit d'établir ou faire établir en tel nombre qu'il plaira à l'Organisateur ou à ses ayants droits, tous originaux, doubles ou copies, sur tous supports, connus ou inconnus à ce jour, en tous formats et par tous procédés actuels ou futurs.

b. Le droit de représentation :

Le droit de diffuser ou faire diffuser, de quelque manière que ce soit, par tout procédé, quel qu'il soit, connu ou inconnu à ce jour, actuel ou futur, et notamment par tous les réseaux de transmission et/ou de télécommunication, actuels ou futurs, tels que le câble, le satellite, la voie hertzienne, la télévision numérique et/ ou interactive, l'Internet (notamment, le site Internet de l'Organisateur, le site de ses partenaires ou tout autre site Internet, facebook (ce qui sous-entend la page facebook de l'Organisateur comme celle d'autres sociétés et/ou associations partenaires de l'Organisateur), les applications logicielles, l'Intranet, quel que soit le terminal de consultation, par tout moyen de télédiffusion, et ce, par tous procédés et sur tous supports, en tout format, directement ou par l'intermédiaire d'un tiers ou organisme quelconque; le droit de représentation publique à titre commercial ou non commercial, ainsi que de télédiffusion, dans tous lieux accessibles au public et dans tous lieux privés, en toutes versions, ainsi que de toutes adaptations et traductions de l'œuvre et ses éléments.

c. Le droit d'adaptation, d'arrangement et de transformation :

Le droit d'adapter ou faire adapter tout ou partie des photographies et/ou du texte du Plat y compris, le droit d'adapter, de faire évoluer, d'intégrer, de traduire en toutes langues, le droit de localiser, le droit d'arranger, le droit de numériser, le droit de retoucher, le droit de couper, le droit de corriger, le droit de modifier, le droit de réaliser de nouvelles versions et le droit d'assembler ou d'intégrer tout ou partie des photographies et/ou du texte du Plat dans toute autre prestation ou création intellectuelle ou produit. Les droits prévus à la présente clause c) s'exerçant quel que soit le procédé, les techniques et supports employés, connus ou inconnus à ce jour, et quelle que soit la destination notamment pour mise aux normes réglementaires éventuelle des photographies et du texte de la Recette.

Le Participant reconnaît et accepte que du fait des impératifs techniques afférents aux conditions de diffusion des photographies et du texte de la Recette, ou du fait des modalités de communication des photographies et du texte de la Recette dans le cadre du Concours, les photographies et le texte de la Recette, pourront faire l'objet de modifications ou d'altérations, la responsabilité de l'Organisateur ne pouvant en aucun cas être recherchée à ce sujet.

d. Le droit d'utilisation :

Le droit d'utiliser ou faire utiliser par tout tiers de son choix tout ou partie des photographies et du texte du Plat, pour quelque usage que ce soit, par tous moyens et sur tous supports.

L'Organisateur pourra exercer chacun des droits cédés sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit sur tout support de promotion en ligne ou hors ligne de tous sites Internet de l'Organisateur et du Concours et/ou dans les publications éditées par l'Organisateur ou ses partenaires (revues, cartes postales, magazine en ligne, autres sites Internet, réseaux sociaux et application iphone/ipad), ainsi que sur tous les supports en ligne et les supports papier de l'Organisateur, sans contrepartie, et pendant toute la durée du concours et pendant toute la durée des opérations de promotion de l'organisateur).

ARTICLE 11 : RESPONSABILITE

11.1 La responsabilité de l'Organisateur est strictement limitée à la délivrance de la dotation effectivement et valablement gagnée. L'organisation décline toute responsabilité se réserve le droit de modifier, d'écourter, de proroger ou d'annuler le présent concours si les circonstances l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

11.2 Il est expressément rappelé que l'Internet n'est pas un réseau sécurisé. L'Organisateur ne saurait donc être tenu pour responsable de la contamination par d'éventuels virus ou de l'intrusion d'un tiers dans le système du terminal des Participants au Concours et décline toute responsabilité quant aux conséquences de la connexion des Participants au réseau via son site Internet.

Plus particulièrement, l'Organisateur ne saurait être tenu pour responsable d'un quelconque dommage causé aux Participants, à leurs équipements informatiques et aux données qui y sont stockées, ainsi que des conséquences pouvant en découler sur leur activité personnelle ou professionnelle.

11.3 L'Organisateur décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du réseau Internet, des lignes téléphoniques, du matériel de réception empêchant le bon déroulement du Concours.

L'Organisateur ne saurait davantage être tenu pour responsable au cas où un ou plusieurs Participants ne pourraient parvenir à se connecter au Site ou à s'inscrire du fait de tout problème ou défaut technique lié notamment à l'encombrement du réseau.

La participation au Concours implique l'acceptation pleine et entière, par le Participant, de l'intégralité du présent Règlement. L'Organisateur pourra donc exclure tout Participant qui ne respecte pas le présent Règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment et sans préavis.

L'Organisateur pourra annuler tout ou partie du Concours s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelque forme que ce soit, notamment de manière informatique dans le cadre de la participation au Concours ou de la détermination du Participant gagnant. Il se réserve, dans cette hypothèse, le droit de ne pas attribuer la dotation au fraudeur et/ou de poursuivre devant les juridictions compétentes l'auteur de ces fraudes.

11.4 L'Organisateur fera ses meilleurs efforts pour permettre un accès au Concours présent dans le Site à tout moment, sans pour autant être tenu à aucune obligation d'y parvenir. L'Organisateur pourra, à tout moment, notamment pour des raisons techniques, de mise à jour, de maintenance, interrompre l'accès au Site et au Concours qu'il contient. L'Organisateur ne sera en aucun cas responsable de ces interruptions et de leurs conséquences.

L'Organisateur ne saurait être tenu pour responsable du mauvais fonctionnement du réseau Internet, ni du retard, perte ou avaries résultant des services postaux et de gestion, du mauvais fonctionnement des lignes téléphoniques, du mauvais fonctionnement des transports et/ou des voies de circulation qui rendraient impossible la poursuite du Concours.

11.5 L'Organisateur ne saurait voir sa responsabilité engagée du fait d'une erreur dans l'adresse mail ou le numéro de téléphone communiqués par le Participant à l'Organisateur dans le cadre de son inscription au Concours, erreur qui ne permettrait pas à l'Organisateur de prévenir, le cas échéant, le Participant de sa sélection, conformément aux dispositions de l'article 14 des présentes.

11.6 Enfin, la responsabilité de l'Organisateur ne peut être recherchée concernant tous les incidents qui pourraient survenir du fait de l'utilisation de la dotation attribuée. Il est précisé que les assurances liées à la dotation sont du ressort et aux frais du gagnant.

La participation au Concours du Participant se fait sous sa seule responsabilité.

Le Participant est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées.

Enfin, les Participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du Jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des Jurys sur leurs choix et/ou décisions.

ARTICLE 12 : MODIFICATION DU REGLEMENT

L'organisateur se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, d'écourter, de suspendre, de modifier, partiellement ou en totalité, le Concours (notamment par le remplacement des lots en nature gagnés par des lots de valeur équivalente ou de caractéristiques proches) ou de l'annuler sans préavis, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée à ce titre. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les Participants de ces chefs. Dans ces hypothèses, une modification sous forme d'avenant au présent règlement sera alors déposé auprès de SCP Huissier de Justice Sébastien Lenoir et François Tostain, 33 rue de Ruat 33 000 Bordeaux, et consultable sur le site internet www.scp-lenoir.fr, informant les participants des changements opérés.

ARTICLE 13 : DEPOT DU REGLEMENT

Le Règlement complet de l'opération est déposé auprès de SCP Huissier de Justice Sébastien Lenoir et François Tostain, 33 rue de Ruat 33 000 Bordeaux. Il est également disponible directement sur le site Internet de l'Organisateur : www.terredegenie-nouvelle-aquitaine.fr. Il pourra par ailleurs être adressé gratuitement à toute personne en faisant la demande à l'adresse suivante (le cachet de La Poste faisant foi) : «AANA – Concours Impertinent de Recettes « Nouvelle-Aquitaine Terre de Génie » Cité Mondiale – 6, Parvis des Chartrons 33075 Bordeaux Cedex», jusqu'à un (1) mois suivant la fin du Concours. Le timbre ayant servi à cette demande sera remboursé au tarif lent en vigueur sur simple demande écrite.

En cas de différence entre la version du Règlement déposée chez l'huissier et la version du Règlement accessible en ligne, la version déposée chez l'huissier prévaudra dans tous les cas de figure. De même, la version déposée chez l'huissier fait foi au regard des informations divulguées sur le site Internet et en contradiction avec le présent Règlement.

ARTICLE 14 : ENGAGEMENT DES PARTICIPANTS

14.1 Tout dossier illisible, incomplet, portant des indications d'identité ou d'adresses (postales et/ou électroniques) ou encore des coordonnées fausses ou erronées sera considéré comme nul.

14.2 Les Participants s'engagent à garantir sur l'honneur la sincérité et la véracité des informations qu'ils fournissent lors de l'inscription, toute imprécision ou omission susceptible d'introduire un jugement erroné entraînera l'annulation du dossier d'inscription.

14.3 Les Participants s'engagent également à participer à toutes opérations de relations publiques et de presse relatives au Concours, initiées, ou non, par l'Organisateur, à accepter la diffusion de leurs nom, prénom et photographie à des fins promotionnelles sans pouvoir prétendre à aucun droit, quel qu'il soit.

14.4 Les Participants sélectionnés devront se rendre disponible dans le cadre de l'enregistrement des 3 vidéos de promotion.

14.5 La participation à ce Concours implique l'acceptation, pleine et entière, du présent Règlement sans possibilité d'engager ou d'intenter aucun recours concernant les conditions d'organisation dudit Concours, les résultats et les décisions du Jury.

ARTICLE 15 : DROIT A L'IMAGE

Le Participant sera filmé et pris en photos pendant le Concours. Il autorise expressément l'Organisateur à :

- Enregistrer la vidéo, prendre des photographies
- Reproduire ou faire reproduire, diffuser ou faire diffuser, sur tous supports, connus ou inconnus à ce jour, et en tel nombre qu'il plaira à l'Organisateur la bande-son et/ou la vidéo filmée et/ou les photographies durant le Concours représentant leur image et/ou le son de leur voix,
- Exploiter la vidéo et/ou la bande-son et/ou les photographies, notamment, via sa mise en ligne sur le site internet de l'Organisateur, accessible via l'adresse www.terredegenie-nouvelle-aquitaine.fr ou sur tous sites partenaires de l'Organisateur, tous réseaux sociaux ou tous sites qui feraient la promotion du Concours et des actions menées par l'Organisateur aux fins de diffusion, de libre écoute et/ou de téléchargement, et plus généralement, dans le cadre de toute communication institutionnelle (et notamment de rétrospective), sans aucune vocation commerciale.

Le Participant reconnaît que cette autorisation est consentie à titre gracieux, pour le monde entier, pour une durée irrévocable de 5 (cinq) ans à compter du début du Concours, renouvelable par tacite reconduction, sauf dénonciation écrite de sa part envoyée à l'adresse précitée du siège social de l'Organisateur.

En cas de refus d'utilisation de son image et de sa voix, le Participant en informe l'Organisateur dans les plus brefs délais par courrier adressé à l'adresse du siège social de l'Organisateur telle qu'indiquée ci-avant.

ARTICLE 16 : LOI INFORMATIQUE ET LIBERTE

Les données personnelles des Participants collectées dans le cadre du Concours sont obligatoires pour y participer. Elles ne seront pas utilisées à d'autres fins ni cédées à des tiers, sauf à ce que l'Organisateur obtienne de la part du Participant une autorisation expresse à cette fin.

Conformément aux articles 38 et suivants de la loi « informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée par la loi du 6 Août 2004, chaque Participant dispose d'un droit d'accès, de rectification ou de radiation des données nominatives le concernant collectées par l'Organisateur dans le cadre du Concours. Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'Organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1.1 du présent Règlement.

ARTICLE 17 : LOI APPLICABLE

Le présent Règlement est soumis à la loi française.

En cas de contestation ou de réclamation, pour quelque raison que ce soit, à l'exclusion de toute demande remettant en question les décisions du Jury, les demandes devront être transmises à l'Organisateur dans un délai d'1 mois après la clôture du Concours (cachet de la poste faisant foi).

**Pour tous renseignements complémentaires
Contactez l'AANA au 05 56 01 33 58**

ANNEXE 1 :

**LES PRODUITS ISSUS DE L'INVENTAIRE DU PATRIMOINE
GASTRONOMIQUE REGIONAL**

Nouvelle-Aquitaine

Catégorie	Produit	SIQO
Epices/Condiments	Bidaou	
Epices/Condiments	Cèpe de Bordeaux	
Epices/Condiments	Chanterelle	
Epices/Condiments	Huile de Noix et noisette	
Epices/Condiments	Miel d'Aquitaine	
Epices/Condiments	Moutarde violette de Brive	
Epices/Condiments	Piment d'Espelette	AOP
Epices/Condiments	Safran	
Epices/Condiments	Sel et fleur de l'Île de Ré	
Epices/Condiments	Sel et fleur de sel de Salies-de-Béarn	
Epices/Condiments	Truffe du Périgord	
Epices/Condiments	Verjus du Périgord	
Epices/Condiments	Vinaigre de vin de Bordeaux	
Fruits	Cacahuète de Souston	
Fruits	Cerise d'Ixassou	
Fruits	Châtaigne	
Fruits	Fraise de Beaulieu	
Fruits	Fraise de Prin	
Fruits	Fraise du Label Rouge	LR
Fruits	Fraise du Périgord	IGP
Fruits	Framboise de Concèze	
Fruits	Kiwi de l'Adour	IGP/LR
Fruits	Marron du Périgord	
Fruits	Marron	LR
Fruits	Melon du Haut-Poitou	IGP
Fruits	Melon de Lectoure Nérac	
Fruits	Myrtilles des Monédières	
Fruits	Noisette de Cancon	
Fruits	Noix du Périgord	AOP
Fruits	Pêche Roussanne de Monnein	
Fruits	Pomme du Limousin	AOP
Fruits	Pomme Reinette-Clochard	
Fruits	Pomme reinette de Brive ou pomme de l'estre	
Fruits	Prune de Saint-Léonard	
Fruits	Prune de Vars	
Fruits	Pruneau d'Agen	IGP
Fruits	Reine Claude	LR
Fruits	Tomate de Marmande	
Produits Laitiers	Beurre Charentes-Poitou	AOP
Produits Laitiers	Cabécou du Périgord	
Produits Laitiers	Caillé de brebis	

Règlement concours de recettes « Nouvelle-Aquitaine Terre de Génie » 2017

Produits Laitiers	Carré du Poitou	
Produits Laitiers	Chabichou du Poitou	AOP
Produits Laitiers	Chabis	
Produits Laitiers	Chèvre-boîte	
Produits Laitiers	Corrézon au torchon	
Produits Laitiers	Couhé-Vérac	
Produits Laitiers	Feuille du Limousin	
Produits Laitiers	Figou	
Produits Laitiers	Fromage de vache brûlé	
Produits Laitiers	Fromage d'estive	
Produits Laitiers	Gouzon	
Produits Laitiers	Greuil	
Produits Laitiers	Jonchée d'Aunis	
Produits Laitiers	Mothais sur feuille	
Produits Laitiers	Mottin charentais	
Produits Laitiers	Ossau-Iraty	AOP
Produits Laitiers	Pavé corrézien	
Produits Laitiers	Tomme de Bazas	
Produits Laitiers	Tomme des Pyrénées	IGP
Produits Laitiers	Tomme fermière du Limousin	
Produits Laitiers	Tricorne de Marans	
Légumes	Aillet	
Légumes	Angélique de Niort	
Légumes	Artichaut de Macau	
Légumes	Asperge des sables des Landes	IGP
Légumes	Asperge du Blayais	
Légumes	Betterave Crapaudine	
Légumes	Carotte de Jarnac-Champagne	
Légumes	Carotte de sable des Landes	
Légumes	Céleri-rave	
Légumes	Chou de Magnat	
Légumes	Cresson de Fontaine	
Légumes	Echalion du Poitou	
Légumes	Giraumon brode d'Eysines	
Légumes	Haricot Maïs du Béarn	
Légumes	Huître végétale	
Légumes	Lupin	
Légumes	Oignon rouge pâle de Niort	
Légumes	Piment doux du Pays-Basque et du Seignanx	LR
Légumes	Poireau jaune gros du Poitou	
Légumes	Pomme de Terre de l'île de Ré	AOP
Légumes	Pomme de Terre d'Eysines	
Légumes	Salicorne	
Produits de la pêche	Alose	
Produits de la pêche	Anguille	
Produits de la pêche	Bar de ligne	
Produits de la pêche	Caviar d'Aquitaine	
Produits de la pêche	Chipiron	
Produits de la pêche	Crevette blanche de l'estuaire	
Produits de la pêche	Crevette impériale des marais charentais	
Produits de la pêche	Huîtres Arcachon Cap-Ferret	
Produits de la pêche	Huîtres d'Hossegor	

Règlement concours de recettes « Nouvelle-Aquitaine Terre de Génie » 2017

Produits de la pêche	Huîtres Marennes Oléron	IGP/LR
Produits de la pêche	Lamproie	
Produits de la pêche	Maigre	
Produits de la pêche	Merlu de ligne de St-Jean-de-Luz	
Produits de la pêche	Morue de Bègles Bacalan	
Produits de la pêche	Moules de Bouchot	STG
Produits de la pêche	Moule de filières	LR
Produits de la pêche	Pibale	
Produits de la pêche	Saumon de l'Adour	
Produits de la pêche	Seiche	
Produits de la pêche	Sole et Rouget du Bassin d'Arcachon	
Produits de la pêche	Thon	
Produits de la pêche	Traite du Pays-Basque	
Viande	Agneau "Le Diamandin"	LR
Viande	Agneau de lait des Pyrénées	IGP/LR
Viande	Agneau de l'Estuaire	
Viande	Agneau de Pauillac	IGP/LR
Viande	Agneau du Limousin	IGP/LR
Viande	Agneau du Périgord	IGP/LR
Viande	Agneau du Poitou-Charentes	IGP/LR
Viande	Bœuf Blond d'Aquitaine	LR
Viande	Bœuf de Bazas	IGP
Viande	Bœuf de Chalosse	IGP/LR
Viande	Bœuf de Coutance	
Viande	Bœuf Excellence	LR
Viande	Bœuf Limousin	LR
Viande	Caille des blés	
Viande	Canard à Foie Gras du Sud-Ouest	IGP/LR
Viande	Canard Mulard Kriaxera	
Viande	Chapon et poulet de Barbézieux	
Viande	Chapon de Grignols	
Viande	Chèvre des Pyrénées	
Viande	Chevreau de boucherie	
Viande	Dindon de Varaignes	
Viande	Escargot du Poitou	
Viande	Lapin du Poitou	
Viande	Palombe	
Viande	Parthenaise	LR
Viande	Porc du Limousin	IGP/LR
Viande	Porc cul noire	
Viande	Porc du Sud-Ouest	IGP/LR
Viande	Porc Gascon	
Viande	Porc Kintoa	
Viande	Poule Gasconne	
Viande	Vache Béarnaise	
Viande	Veau de Chalais	
Viande	Veau du Limousin	IGP
Viande	Veau fermier élevé sous la mère	LR
Viande	Volaille du Val de Sèvres	IGP/LR
Viande	Volaille fermière de Gascogne	IGP/LR
Viande	Volaille fermière des Landes	IGP/LR
Viande	Volaille fermière du Périgord	IGP/LR

Règlement concours de recettes « Nouvelle-Aquitaine Terre de Génie » 2017

Bière	Bière Basque	
Bière	Bières du Sud-Ouest	
Spiritueux	Anisette Marie Brisard	
Spiritueux	Armagnac	AOC
Spiritueux	Cognac	AOC
Spiritueux	Fine Bordeaux	
Spiritueux	Floc de Gascogne	AOC
Spiritueux	Garluche	
Spiritueux	Izarra	
Spiritueux	Lillet	
Spiritueux	Patxaran	
Spiritueux	Pictalie	
Spiritueux	Pineau des Charentes	AOC
Spiritueux	Sagarno	
Spiritueux	Vin de Noix du Périgord	
Vins	Barsac	AOC
Vins	Bergerac, Côtes de Bergerac	AOC
Vins	Blaye, Côtes de Blaye	AOC
Vins	Blaye-Côtes-de-Bordeaux	AOC
Vins	Bordeaux Rosé, Bordeaux Clairnet	AOC
Vins	Bordeaux, Bordeaux Supérieur	AOC
Vins	Bourg, Côtes de Bourg	AOC
Vins	Brulhois	AOC
Vins	Buzet	AOC
Vins	Cadillac-Côtes-de-Bordeaux	AOC
Vins	Castillon-Côtes-de-Bordeaux	AOC
Vins	Cérons	AOC
Vins	Charentais	IGP
Vins	Corrèze	IGP
Vins	Côtes de Bordeaux Saint-Macaire	AOC
Vins	Côtes de Duras	AOC
Vins	Côtes du Marmandais	AOC
Vins	Crémant de Bordeaux	AOC
Vins	Entre-deux-Mers	AOC
Vins	Francs-Côtes-de-Bordeaux	AOC
Vins	Fronsac, Canon-Fronsac	AOC
Vins	Graves de Vayres	AOC
Vins	Graves, Graves Supérieures	AOC
Vins	Haute-Vienne	IGP
Vins	Haut-Poitou	AOC
Vins	Irouléguay	AOC
Vins	Jurançon	AOC
Vins	Lalande-de-Pomerol	AOC
Vins	Listrac-Médoc	AOC
Vins	Loupiac	AOC
Vins	Madiran	AOC
Vins	Margaux	AOC
Vins	Médoc, Haut-Médoc	AOC
Vins	Monbazillac	AOC
Vins	Montravel, Côtes de Montravel, Haut-Montravel	AOC
Vins	Moulis-en-Médoc	AOC
Vins	Pacherenc du Vic Bilh	AOC

Règlement concours de recettes « Nouvelle-Aquitaine Terre de Génie » 2017

Vins	Pauillac	AOC
Vins	Pécharmant	AOC
Vins	Pessac-Léognan	AOC
Vins	Pomerol	AOC
Vins	Rosette	AOC
Vins	Sainte-Croix-du-Mont	AOC
Vins	Sainte-Foy-Bordeaux	AOC
Vins	Saint-Emilion (6 appellations)	AOC
Vins	Saint-Estèphe	AOC
Vins	Saint-Julien	AOC
Vins	Saussignac	AOC
Vins	Sauternes	AOC
Vins	Tursan	AOC
Spécialité Salée	Andouille béarnaise	
Spécialité Salée	Boudin aux Châtaignes	
Spécialité Salée	Boudin basque	
Spécialité Salée	Boudin béarnais	
Spécialité Salée	Boudin noir du Poitou	
Spécialité Salée	Brejaude	
Spécialité Salée	Cabrifou	
Spécialité Salée	Chaudrée	
Spécialité Salée	Cou de canard ou d'oie farci	
Spécialité Salée	Crépinette	
Spécialité Salée	Cuisse de canard ou d'oie confites	
Spécialité Salée	Enchaud périgourdin	
Spécialité Salée	Farci poitevin	
Spécialité Salée	Farcidure	
Spécialité Salée	Foie Gras du Sud-Ouest	
Spécialité Salée	Fondu creusois	
Spécialité Salée	Fouée	
Spécialité Salée	Galetous	
Spécialité Salée	Garbure	
Spécialité Salée	Gigouri	
Spécialité Salée	Gratton de Lormont	
Spécialité Salée	Grenier médocain	
Spécialité Salée	Grillons charentais	
Spécialité Salée	Jambon de Bayonne	
Spécialité Salée	Jambon Ibaïama	
Spécialité Salée	Jambon de Tonneins	
Spécialité Salée	Loukinka	
Spécialité Salée	Magret de Canard du Sud-Ouest	
Spécialité Salée	Mijet	
Spécialité Salée	Milhassou	
Spécialité Salée	Mique	
Spécialité Salée	Panturon de Rion des Landes	
Spécialité Salée	Pantxeta	
Spécialité Salée	Papitou	
Spécialité Salée	Pâté à la Viande	
Spécialité Salée	Pâté de Périgueux	
Spécialité Salée	Pâté de pommes de terre	
Spécialité Salée	Potée limousine	
Spécialité Salée	Talao	

Règlement concours de recettes « Nouvelle-Aquitaine Terre de Génie » 2017

Spécialité Salée	Terrine de Nérac
Spécialité Salée	Tourteau fromagé
Spécialité Salée	Tricandille
Spécialité Salée	Tripotxa
Spécialité Salée	Txistorra
Spécialité Salée	Xingar
Spécialité Sucrée	Béret basque
Spécialité Sucrée	Bouchon de Bordeaux
Spécialité Sucrée	Briffaut
Spécialité Sucrée	Broyé du Poitou
Spécialité Sucrée	Burgou
Spécialité Sucrée	Cache museau
Spécialité Sucrée	Canelé de Bordeaux
Spécialité Sucrée	Cartelin
Spécialité Sucrée	Cassemuseau
Spécialité Sucrée	Chocolat de Bayonne
Spécialité Sucrée	Cornuelle
Spécialité Sucrée	Coucognettes du Vert Galant
Spécialité Sucrée	Couronne bordelaise
Spécialité Sucrée	Craquelins de Châlus
Spécialité Sucrée	Creusois
Spécialité Sucrée	Croquant de Bort-les-Orgues
Spécialité Sucrée	Cruchard landais
Spécialité Sucrée	Flognarde aux Pommes
Spécialité Sucrée	Galette charentaise
Spécialité Sucrée	Garfou
Spécialité Sucrée	Gâteau basque
Spécialité Sucrée	Gâteau des Rois bordelais
Spécialité Sucrée	Gâteau saintongeais
Spécialité Sucrée	Gouéron du Poitou
Spécialité Sucrée	Grimolle
Spécialité Sucrée	Guinette
Spécialité Sucrée	Kanouga
Spécialité Sucrée	Macaron de Montmorillon
Spécialité Sucrée	Macaron de Saint-Emilion
Spécialité Sucrée	Macaron de Saint-Jean-de-Luz
Spécialité Sucrée	Madeleine de Dax
Spécialité Sucrée	Margueritte d'Angoulême
Spécialité Sucrée	Massepains de Saint-Léonard
Spécialité Sucrée	Millas Charentais
Spécialité Sucrée	Millasson
Spécialité Sucrée	Noisettine du Médoc
Spécialité Sucrée	Noix charentaise
Spécialité Sucrée	Pain filou
Spécialité Sucrée	Pain gascon
Spécialité Sucrée	Pain meture
Spécialité Sucrée	Pain tourné
Spécialité Sucrée	Pastis bourrit
Spécialité Sucrée	Pigne du Blayais
Spécialité Sucrée	Pine de Barbézieux
Spécialité Sucrée	Prasline de Blaye
Spécialité Sucrée	Puits d'amour de Captieux

Règlement concours de recettes « Nouvelle-Aquitaine Terre de Génie » 2017

Spécialité Sucrée	Rousquille d'Oloron
Spécialité Sucrée	Russe d'Oloron
Spécialité Sucrée	Sarmant du Médoc
Spécialité Sucrée	Tortillon
Spécialité Sucrée	Touron basque
Spécialité Sucrée	Tourtière landaise
Spécialité Sucrée	Treipaïs

***SIQO : Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine**

LR : Label Rouge

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

STG : Spécialité Traditionnelle Garantie