

Règlement du Défi culinaire 2026 « Le rata beauceron réinventé » - 1^{ère} édition

Le Défi culinaire 2026 consiste à revisiter le *rata beauceron*, un mets traditionnel emblématique du territoire de l'Eure-et-Loir. Autrefois, ce plat était proposé aux journaliers, des travailleurs employés à la journée dans les exploitations agricoles (**voir annexe 1 : Histoire du rata et recette**).

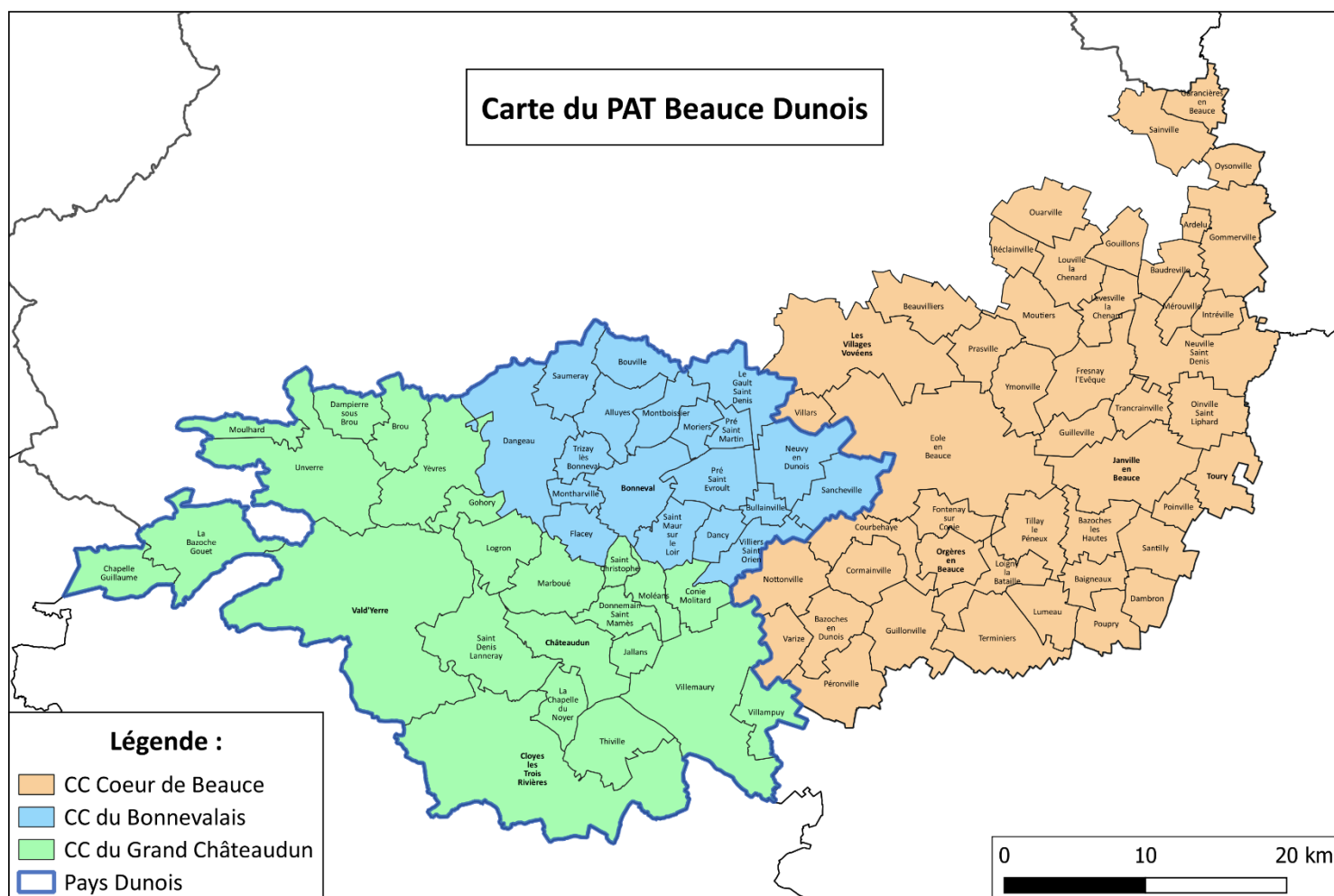
Article 1 : Organisation du Défi culinaire

La Communauté de Communes Cœur de Beauce, dont le siège social est situé au ZA de l'Ermitage, 1 rue du Docteur Casimir Lebel à Janville-en-Beauce ; et le Pays Dunois, dont le siège social est au 11 rue de la Madeleine à Châteaudun, organisent, dans le cadre du Projet Alimentaire Beauce Dunois (PAT) un Défi culinaire entre le **8 et le 28 juin 2026** pour les restaurants du sud Eure-et-Loir, selon les modalités décrites dans le présent règlement.

Ce Défi culinaire est lancé officiellement lors du Comice agricole, le dimanche 7 juin 2026 au lycée agricole de Nermont (horaire communiqué plus tard) et se clôture 3 semaines après, le 28 juin 2026.

Article 2 : Conditions de participation et engagements sur les denrées alimentaires

Le Défi culinaire est ouvert à toute personne majeure, professionnelle dans le domaine de la restauration en cuisine (ci-après dénommé « le Participant ») et dont le restaurant est situé sur le territoire du Projet Alimentaire Territorial Beauce-Dunois, au sud de l'Eure-et-Loir (cf. carte du territoire).



La participation au Défi culinaire est **gratuite** et implique l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement. Le non-respect de celui-ci pourra entraîner l'annulation automatique de la participation et de l'attribution éventuelle du prix. Le Défi culinaire est mis en place à condition d'obtenir **au moins 3 inscriptions de restaurateurs**.

Le *rata beauceron* sera préparé dans les établissements participants et mis à leur carte pendant toute la durée du Défi culinaire, soit **entre le 8 et le 28 juin 2026**.

Les Participants devront privilégier les circuits courts pour **au moins 3 ingrédients**. Ils pourront soit travailler directement avec des producteurs du sud de l'Eure-et-Loir via l'application « Plainement Local », soit s'approvisionner grâce à la plateforme « Sur le Champ ! » ou auprès de leurs fournisseurs habituels, à condition que les produits proviennent d'un **rayon maximal de 50 km** autour de leur établissement.

- « Plainement Local » : <https://app.plainement-local.fr/>
- Sur le Champ ! » : <https://www.surlechamp.co/>

Les ingrédients imposés sont les **pommes de terre et les oignons**. **Les Participants devront adapter la recette en gardant ces ingrédients essentiels et sont libres de revisiter le plat avec d'autres produits estivaux.** Nous soulignons que ce plat, estival (servi après les moissons) était réconfortant, plutôt nourrissant et devra être servi chaud. Les Participants se réservent le choix du tarif du plat à la carte de leur restaurant.

Ne sont admis, hormis exceptions ci-dessous, que les produits bruts non transformés. Par ailleurs les produits surgelés (même s'il s'agit de produits bruts), les conserves de légumes (même faites maison) ne sont pas autorisées. La règle de base est l'utilisation de **produits frais, locaux et de saison**. Liste des produits **admis par exception** : les huiles, salaisons, condiments (sel, moutarde, épices, herbes et plantes aromatiques), les transformations du lait tels que le beurre, les yaourts, les crèmes, les fromages, les transformations des céréales telles que les farines, les semoules, les féculés, les pâtes.

Les factures seront demandées lors du passage du jury afin de vérifier l'origine des denrées et leur gamme.

Article 3 : Inscription au Défi culinaire

Les inscriptions au Défi culinaire sont ouvertes du **20/04/2026 au 22/05/2026 inclus**.

Pour participer au Défi culinaire, chaque Participant devra s'inscrire sur un formulaire d'inscription en ligne **Google Forms** au lien suivant :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScE6RkAEAS834dji50KvTPQx-P8QURbKU3p-KljkizPXx_NqA/viewform?usp=dialog

Le signataire y déclarera, entre autres, ses coordonnées, ses potentiels fournisseurs pour les produits locaux, le nombre de tables dans son restaurant, ses disponibilités pour la mise en place d'un atelier culinaire dans le cadre du festival AlimenTERRE 2026 (dans le cas où il serait gagnant du Prix – détails à l'article 7 du présent règlement), avoir pris connaissance du présent règlement et l'accepter.

Les organisateurs se réservent la possibilité de ne pas prendre en compte toute participation ou tout dossier qu'ils jugeraient comme étant « incomplet » ou envoyé après la date prévue.

Article 4 : Modalités des votes

Les votants sont les habitants ayant dégusté le rata beauceron dans les restaurants ainsi que les huit membres du jury du Défi culinaire. Le gagnant du Défi culinaire sera désigné après l'analyse des résultats des habitants et des membres du jury.

❖ Habitants

Les habitants sont invités à évaluer les plats qu'ils ont dégustés à l'aide d'une grille de notation, disponible en ligne via un formulaire **Google Forms**. Ce formulaire sera accessible grâce à un **QRcode** affiché sur un chevalet dans les restaurants participants. Chaque habitant ne pourra voter qu'une seule fois par établissement.

Il est important de préciser que les habitants ne sont pas tenus de déguster le *rata beauceron* dans l'ensemble des restaurants participants. Ils ne doivent pas non plus comparer ou classer les établissements entre eux, mais simplement exprimer leur ressenti pour chaque plat dégusté.

Les habitants répondent aux critères suivants : l'aspect visuel et le dressage du *rata beauceron*, la qualité de la dégustation (cuisson, texture, température, goût et assaisonnement), l'originalité des produits utilisés, ainsi que le rapport qualité / prix.

Leurs voix représentent 25% de la note finale. Afin d'attester qu'ils ont bien dégusté le rata beauceron, ils doivent **joindre une photographie du plat**.

❖ Jury

Le jury officiel, composé de **huit** personnes, attribuera les 75% restants de la note en utilisant une grille de notation spécifique.

Les Participants seront informés **au moins deux jours à l'avance** du passage des membres du jury dans leur établissement soit avant leur service, aux alentours de 11h30, soit à la fin de leur service, entre 14h et 16h. Cet horaire sera défini avec les Participants. A cette occasion, les Participants s'engagent à **servir gratuitement aux membres du jury, 2 assiettes dressées du rata beauceron à partager**. Les membres du jury goûtant l'ensemble des plats de *rata beauceron* pourront eux, comparer et classer les différents plats dégustés.

Article 5 : Lieu et date de remise du prix

La remise de prix du Défi culinaire 2026 aura lieu le dimanche 13 septembre 2026 au sein de l'évènement « Fête de l'agriculture » à Bonneval. Les Participants au Défi culinaire s'engagent à être présents ou à se faire représenter lors de cet évènement et seront mobilisés sur un créneau **d'une heure maximum**, temps nécessaire à la remise du prix. L'heure sera transmise aux Participants dès validation avec l'organisateur de la Fête.

Article 6 : Engagements des organisateurs et dotation

Les organisateurs s'engagent à :

- Promouvoir le Défi culinaire ainsi que les restaurants participants via les médias locaux (presse, réseaux sociaux, radio, etc.),
- Informer les producteurs locaux de cette action,
- Favoriser les échanges entre restaurateurs et producteurs afin de susciter de potentielles collaborations commerciales,

- Mettre en valeur les restaurants lors du passage du jury sur les réseaux sociaux de Constance Duboquet (compte Instagram « onpartagetout » avec 133 000 abonnés),
- Fournir aux participants des supports de communication :
 - o Une affiche destinée au grand public,
 - o Une affichette mentionnant les fournisseurs locaux et intégrant un QRcode pour permettre aux habitants de voter,
- Récompenser le cuisinier ayant proposé la meilleure revisite du *rata beauceron*,
- Donner de la visibilité au lauréat sur les réseaux, dans la presse et à la radio à l'issue du défi culinaire.

Le lauréat de ce Défi culinaire recevra un prix inspiré du modèle des plaques du comice agricole pour cette 1^{ère} édition. Les organisateurs se réservent toutefois la liberté d'en modifier la nature.

Article 7 : Engagements du gagnant à la suite du Défi culinaire

Le lauréat s'engage à réaliser un atelier culinaire destiné aux habitants (15 participants maximum), autour de sa revisite du *rata beauceron*, dans le cadre du festival AlimenTERRE qui a lieu entre octobre et novembre 2026. Les denrées alimentaires seront prises en charge par les organisateurs du Défi culinaire et le cuisinier sera rémunéré à hauteur de 200 € pour la mise en place de l'atelier. Cet atelier se tiendra un dimanche **entre le 17 octobre et le 2 novembre**, la date la plus adaptée devant être indiquée lors de votre inscription. Si le restaurateur est dans l'incapacité de recevoir 15 personnes dans sa cuisine, il sera possible, en accord avec l'organisateur de délocaliser l'atelier dans un lieu adapté telle qu'une salle des fêtes ou une école.

Article 8 : Autorisation / cession des droits à l'image

Les Participants autorisent les organisateurs à photographier et filmer leur plat revisité lors du passage du jury dans leur établissement. Ils consentent également à la diffusion de ces supports.

Article 9 : Droit d'annulation

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler le Défi culinaire, notamment en raison d'un événement considéré comme un cas de force majeure telle qu'elle est définie à l'article 1218 du Code civil.

Article 10 : Données personnelles

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent Défi culinaire sont traitées conformément à la loi du 6 janvier 1978 modifiée, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés. Les Participants sont informés que les données à caractère personnel les concernant sont enregistrées dans le cadre de ce Défi culinaire et sont nécessaires à la prise en compte de leur participation selon les modalités du présent règlement. Conformément à la loi Informatique et Libertés, les Participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition à l'ensemble des données les concernant.

Cette action est financée via le programme européen Leader, la Stratégie Nationale de l'Alimentation, de la Nutrition et du Climat (SNANC) et les deux collectivités porteuses, la Communauté de communes Cœur de Beauce et le Pays Dunois.

Pour toute demande d'informations, merci de contacter :

**Héloïse MARCHE, chargée de mission sur le Projet Alimentaire Territorial (PAT)
Beauce-Dunois et responsable du projet :**

07 56 06 94 41

pat.beaucedunois@gmail.com