



RÈGLEMENT

Championnat du monde de la Loire de Barbecue !

Samedi 11 juillet – Station de Chalmazel

Le Département de la Loire lance le samedi 11 juillet 2026 son championnat de barbecue durant le Bike and Fourme festival !

En s'inscrivant, le participant reconnaît avoir pris connaissance du règlement et s'engage à le respecter.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le concours est ouvert à tous les individus majeurs à condition qu'ils se soient acquittés des droits d'inscriptions. L'inscription vaut acceptation du présent règlement.

En cas d'absence ou de désistement, les droits d'inscription ne sont pas remboursables.

INSCRIPTIONS

Les inscriptions se dérouleront en ligne. Les frais d'inscription au concours seront d'un montant de 20 euros par équipe de 2 à 3 personnes.

DROIT À L'IMAGE

À partir du moment où ils pénètrent sur le site du concours, les candidats acceptent d'être photographiés, filmés, télévisés et de figurer sur l'ensemble des documents et supports utilisés par le Bike & Fourme Festival et le Département de la Loire, y compris les sites Internet, sans prétendre à aucun droit d'indemnité.

Les candidats autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à capter leur image et/ou voix et/ou identité et/ou tout attribut de leur personnalité, et à exploiter et/ou faire exploiter, reproduire, représenter etc. ces éléments dans le cadre de tout contenu/programme audiovisuel/multimédia, en France et dans le monde, et pour une durée de 20 ans, sans que cela n'ouvre droit à une quelconque rémunération au bénéfice des candidats à ce titre.

Lors de son inscription, le candidat se verra signer un document autorisant et certifiant son consentement vis-à-vis de son droit à l'image. Cela finalisera l'inscription in fine.

ESPACE DE PRÉPARATION

Chaque équipe se verra attribuer un espace de préparation doté d'un barbecue à charbon de bois fourni par l'organisation. Les équipements de l'équipe ne doivent pas dépasser les limites de l'espace de préparation attribué à l'équipe.

L'assaisonnement, la préparation et la cuisson des produits doivent se faire intégralement dans le périmètre de l'espace de préparation affecté à l'équipe et pendant le concours.

Les candidats doivent fournir tous les équipements, matériels et fournitures nécessaires à leurs préparations. Les participants doivent respecter tous les codes électriques, d'incendie et de sécurité.

Il est de la responsabilité du candidat de conserver l'espace de préparation affecté à l'équipe propre et ordonné durant tout le concours.

À l'issue du concours, tous les déchets doivent être déposés dans l'un des conteneurs mis à disposition par les organisateurs. Il est impératif que le nettoyage soit approfondi, y compris pour le barbecue.

MATÉRIEL DE CUISSON ET COMBUSTIBLES

Les candidats doivent utiliser uniquement le barbecue fourni par l'organisation, un barbecue à charbon de bois. Les candidats doivent utiliser le combustible mis à leur disposition par l'organisation. L'utilisation de copeaux de bois de fumage de quelque essence que ce soit est cependant possible. (fourni par le candidat)

CUISSON / RECETTE

La recette doit être réalisée avec la viande fournie.

Une fois la viande remise à l'équipe, elle ne doit plus quitter l'espace de préparation.

La préparation et la cuisson ne doivent pas commencer avant le début de la compétition.

INGRÉDIENTS

Les candidats doivent fournir tous les ingrédients et matériels nécessaires à leur préparation.

Tous les ingrédients incorporés à leur préparation par les candidats doivent être des produits autorisés à la consommation alimentaire.

Toutes les préparations doivent être préparées et mises en œuvre sur place avec des ingrédients bruts dans leur emballage d'origine.

Les produits et ingrédients utilisés doivent être transportés sur l'espace de préparation dans leur emballage d'origine et en respectant la température de transport prônée par leur fabricant. Ils doivent être conservés sur

l'espace de préparation selon les conditions de conservation énoncés par leur producteur.

Pour les produits nécessitant une conservation au froid, chaque équipe doit disposer sur son stand d'une glacière placée sous son entière responsabilité.

Le jury peut contrôler à tout moment les températures, la qualité et le contenu des glacières afin de vérifier que les préparations ont bien été réalisées sur place.

La présence de produits prohibés, de préparations réalisées avant le concours ou le non-respect des règles de sécurité, d'hygiène et de conservation des produits peut entraîner la disqualification de l'équipe par l'organisation.

Toutes les cuissons doivent être réalisées au barbecue.

L'étuvage, la friture et la cuisson sous-vide sont interdits.

DISQUALIFICATION

La compétition doit se dérouler dans une ambiance familiale, amicale et conviviale. Les candidats doivent adopter une attitude irréprochable vis-à-vis des autres candidats, des juges, des membres de l'organisation, du public présent. Les candidats doivent respecter les règles du concours. Tout candidat ou toute équipe contrevenant à l'une de ces règles pourra être expulsé.

L'expulsion d'un membre d'une équipe entraîne automatiquement la disqualification de l'équipe entière.

Seront systématiquement sanctionnés d'expulsion et de disqualification de l'équipe :

- L'utilisation excessive de boissons alcoolisées ou d'intoxication publique entraînant une perturbation du concours.
- Le service ou la vente de plats, de boissons et de tout produit alimentaire.
- L'utilisation de substances illégales.
- L'agression verbale ou physique d'un membre de l'équipe, d'un membre d'une équipe adverse, d'un juge, d'un représentant de l'organisation, d'un membre du public par un candidat ou personne de son entourage.
- Le bruit excessif, y compris mais non limité à celui généré à partir de haut-parleurs, radios, lecteurs de CD et MP3, téléviseurs, systèmes de sonorisation ou de l'équipement d'amplification.
- Le vol, la malhonnêteté, la tricherie, l'utilisation de viandes interdites, ou tout acte de turpitude morale.
- L'utilisation de gaz ou d'autres sources de chaleur auxiliaires à l'intérieur de l'espace de préparation.

Toute violation des règles ci-dessus doit être signalée à l'organisation du concours.

PROCÉDURE DE JUGEMENT

L'évaluation sera réalisée par un jury de 3 à 5 juges désignés par l'organisation.

L'équité des jugements est garantie par le système de notation des plats. Les plats seront jugés selon cinq critères :

- Goût
- Cuisson
- Apparence du plat
- Esprit Barbecue, ambiance
- Originalité de la recette

Les facteurs de pondération pour le système de points sont les suivants :

Critères	Note	Coefficient
Goût	/10	2
Cuisson	/10	2
Originalité	/10	1
Apparence	/10	1
Ambiance	/10	1

Le système de notation est de 1 à 10.

Un score de zéro (0) est éliminatoire et requiert l'approbation du Président du Jury. Les juges devront attribuer une note de 0 dans les cas suivants :

- présence d'un objet étranger dans le plat,
- plat non comestible,
- quantité insuffisante pour que tous les juges puissent goûter.