



FAMILLES DE FRANCE

Cahier des charges des Concours « Mets ton grain d'sel ! »

Les associations locales affiliées à Familles de France, organisent ensemble le concours « Mets ton grain d'sel » au niveau de leur département.

Concours départemental

Le concours départemental invite toutes les équipes des associations locales à concourir sur un plat à partager. Ce concours dépend du règlement du [concours départemental « Mets ton grain d'sel »](#).

L'affiche du concours départemental est réalisée par la fédération nationale avec la date et le lieu qui lui est communiquée par le responsable du concours départemental.

La date du concours départemental **au mois de mai** est fixée par les associations locales et transmise à la fédération nationale sur l'adresse : communicationweb@familles-de-france.org

Concours national

Le concours national invite toutes les équipes des associations locales à concourir sur un plat à partager.

Le concours national dépend du règlement du [concours national « Mets ton grain d'sel »](#).

La date du concours national est fixée au 1^{er} juin de chaque année de 2025 à 2028. Les 3 équipes lauréates sont connues le 18 juin de chaque année (journée mondiale de la gastronomie durable).

L'association de l'équipe départementale lauréate doit fournir à la fédération nationale sa fiche d'inscription au concours, la fiche de la réalisation du plat et la photo (ou la vidéo) à l'adresse mail suivante :

communicationweb@familles-de-france.org

Pour rappel : la fiche d'inscription et la fiche de réalisation du plat de fruits et/ou de légumes comprend les renseignements demandés obligatoires suivants :

- o Le nom de l'association
- o Un nom d'équipe : nom de légumes ou fruits de saison (ex : « les p'tits choux »), appellation de terroir (ex : « Un délice jurassien ») ou autres appellations
- o Le nom, prénom et adresse postale de tous les membres de l'équipe
- o Un seul plat à partager par équipe
- o Un nom pour le plat composé
- o Les ingrédients (liste et quantité) de la recette et la description de sa mise en œuvre
- o Une photo ou une vidéo du plat fruits et/ou légumes à partager des marmitons « chefs » cuisiniers
- o Un commentaire écrit de l'équipe sur pourquoi elle a fait le plat, ou, donner 3 bonnes raisons de le présenter

Les critères d'évaluation :

- o Seules les recettes à base de fruits et/ou de légumes frais de saison et locaux sont acceptées.
- o Une grille d'évaluation permettra de retenir les meilleures recettes selon 2 critères :
 - le respect de l'utilisation des fruits et légumes de saison,
 - les qualités esthétiques de la photo et de sa luminosité, ou, de la vidéo.

Chaque critère est noté sur une échelle de 1 à 5 (1 pour très moyen, jusqu'à 5 pour excellent).

Le cumul des notes de chacun des critères permettra de déterminer une note sur 20 et d'élire ainsi les 3 équipes lauréates.