

4^{EME} EDITION
CONCOURS GRAND PRIX DE FRANCE
DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE



RÈGLEMENT 2025

DEUX CATEGORIES

JUNIORS (18 - 23 ans)

CHEFS (24 ans et plus)

SAMEDI 4 OCTOBRE
DIMANCHE 5 OCTOBRE
LUNDI 6 OCTOBRE 2025

CEPROC – PARIS



ARTICLE 1 - OBJECTIFS DU CONCOURS

Depuis 2020, la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs (CNCT) sise 15 rue Jacques BINGEN à Paris (75017) a de nouveau organisé le concours dénommé « **GRAND PRIX DE FRANCE DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE** » dont la 4^{ème} édition se déroulera au CEPROC à Paris, les samedi 4, dimanche 5 et lundi 6 octobre 2025.

Ce concours, avec le soutien de l'ASPIC a pour objectif de promouvoir et encourager le métier d'artisan charcutier traiteur.

A compter de l'édition 2025 et par décisions du conseil d'administration de la CNCT et de la commission paritaire de l'Aspic,

- Ce concours devient **annuel** et fusionne avec celui des Jeunes Espoirs et Chefs en conservant les deux catégories d'âge.
- La participation d'un(e) salarié(e) charcutier traiteur travaillant dans un pays frontalier de la France métropolitaine, sera autorisée (Voir l'article 4 - conditions d'inscription)

Mot du Président de la CNCT, Joël Mauvigney :

« Nous, professionnels, devons être dans un esprit d'excellence, critère attendu par les consommateurs qui côtoient nos entreprises artisanales. En attendant de nous retrouver pour cette compétition, je ne vous souhaite que du bonheur dans notre atypique métier de charcutier traiteur et du plaisir lors de vos entraînements dans la fabrication des produits »

ARTICLE 2 - DIRECTION ET COMITE DU CONCOURS

Ce concours est présidé par les professionnels suivants :

- Monsieur Joël MAUVIGNEY (MOF- Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur), **le Président du concours** ;
- Monsieur Jauffrey MAUVIGNEY (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur), **le Président des Jurys.**

Les présidents sont les seuls à prendre toutes les décisions relatives à l'organisation du concours. Toutes les demandes émanant des candidats et/ou des partenaires doivent leur être directement adressées par mail à l'adresse **concours@lacnct.fr**.

Les décisions prises par la Direction sont souveraines et non susceptibles d'appel.

Une commission des sujets a été créée pour ce concours et constituée des 3 membres professionnels suivants :

- Monsieur Julien DENJEAN (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur),
- Monsieur Jauffrey MAUVIGNEY (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur),
- Monsieur Romain PELLET (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur).

Ces 3 membres seront **jurés de travail** si aucun lien de parenté et/ou professionnel n'existe avec un candidat.

Les Présidents et membres de la commission des sujets sont assistés dans l'ensemble des démarches administratives par :

- Madame Marjorie BOUVIER, Directrice des concours au sein de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT).

ARTICLE 3 - DATES ET LIEUX :

Cette 4ème édition se déroulera sur **3 jours** :

LES SAMEDI 04, DIMANCHE 05 et LUNDI 06 OCTOBRE 2025

Au CEPROC - Centre d'Excellence des Professions Culinaires

19 rue Goubet - 75019 PARIS

ARTICLE 4 - CONDITIONS D'INSCRIPTION :

Ce concours est ouvert à tous les professionnels **salariés ou chefs d'entreprise**, issus d'une entreprise **artisanale française, inscrite au répertoire des métiers** qui applique la Convention Collective nationale de la Charcuterie de Détail et **obligatoirement adhérente en 2025 à la CNCT**.

CATEGORIE JUNIORS

Le candidat :

- Doit être âgé de **plus de 18 ans et moins de 23 ans à la date du 1^{er} jour du concours**
- Avoir **au moins 3 ans de pratique du métier**.
- Ne pas avoir été classé premier à ce concours ou celui des jeunes espoirs dans cette catégorie, les années précédentes.
- Doit être **Salarié*** dans une **entreprise artisanale française inscrite au répertoire des métiers** qui applique la Convention Collective de la Charcuterie de Détail et **obligatoirement adhérente à la CNCT**.

***Le statut de salarié** signifie : Ne pas avoir la responsabilité de la Direction Générale et de ne pas occuper de mandat social au sein de l'entreprise.

TOLERANCE : Les candidats qui seront dans leur **24^{ème} année**, au premier jour du concours, peuvent choisir de participer dans la catégorie JUNIORS ou dans la catégorie CHEFS.

CATEGORIE CHEFS

Le candidat :

- Doit être âgé de **plus de 23 ans et au-delà sans limite d'âge à la date du premier jour du concours**
- Avoir **au moins 5 ans de pratique du métier**.
- Ne pas avoir été classé premier à ce concours dans cette catégorie, les années précédentes.
- Doit être,
 - Soit **Salarié*** dans une **entreprise artisanale française inscrite au répertoire des métiers** qui applique la Convention Collective de la Charcuterie de Détail et **obligatoirement adhérente à la CNCT**.

***Le statut de salarié** signifie : Ne pas avoir la responsabilité de la Direction Générale et de ne pas occuper de mandat social au sein de l'entreprise.

- Soit **Chef d'entreprise** de son **entreprise artisanale obligatoirement française et adhérente à la CNCT**.

POUR LES DEUX CATEGORIES JUNIORS ET CHEFS

Si l'entreprise artisanale est située dans un pays frontalier de la Métropole, elle devra obligatoirement :

- Etre fabricante principalement de produits de charcuterie.
- Joindre tout document équivalent à la carte d'immatriculation au répertoire de métiers pour attester de son activité artisanale en charcuterie à valider par le conseil d'administration de la CNCT.
- S'acquitter d'un droit d'entrée de 300€ comprenant l'adhésion à la CNCT et l'abonnement à la revue Charcuterie & Gastronomie pour un an. Le chèque est à libeller au nom de la CNCT et à joindre au dossier d'inscription du candidat salarié.

ARTICLE 5 - DOSSIER D'INSCRIPTION :

Dates des inscriptions : du 2 avril au 30 juin 2025

Le nombre de participations est limité à 20 compétiteurs pour les deux catégories, les candidatures seront examinées par ordre d'arrivée (le cachet de la Poste ou la date et l'heure d'envoi du mail faisant foi) sous réserve d'un dossier d'inscription complet.

Le dossier d'inscription devra comporter les pièces suivantes :

1. Le bulletin d'inscription dûment complété et signé, disponible sur le site internet CNCT www.charcutiers-traiteurs.com.
2. La photocopie d'une pièce d'identité
3. La lettre de motivation pour permettre aux organisateurs de cerner le profil de chaque candidat.
4. Le curriculum vitae (CV)
5. D'une fiche des mensurations pour la veste professionnelle
6. D'une photo numérique en veste professionnelle - format plan buste - en haute définition format JPEG (min 600x600 pixels).

Ne pas l'insérer dans un document tel que le CV par exemple. A envoyer uniquement par mail sur concours@lacnct.fr en indiquant vos coordonnées complètes dans le corps du mail.



7. Un chèque correspondant aux frais de dossier, d'un montant de 100 € TTC (cent euros) établi à l'ordre de la Société CHAR FRANCE ou par virement bancaire selon l'IBAN indiqué ci-dessous :

Titulaire du compte : CHAR FRANCE	
Code IBAN	BIC
FR30 3000 2004 5300 0000 9426 G84	CRLYFRPP

Le dossier d'inscription peut être téléchargé directement sur le site www.charcutiers-traiteurs.com et retourné

- Soit par voie postale à l'adresse :
CNCT -Concours GRAND PRIX DE FRANCE - 15 rue Jacques Bingen - 75017 PARIS
- **Soit de préférence par mail** à l'adresse concours@lacnct.fr.

Dans ce dernier cas, le scan du chèque à l'ordre de CHAR FRANCE ou bien l'avis de virement sera également en pièce jointe.

le dossier sera considéré comme complet après réception du chèque d'inscription par voie postale ou du virement sur le compte bancaire de CHAR FRANCE

Après examen du dossier complet le candidat recevra la confirmation de sa participation par mail.

Renseignements : Tél. 01 44 29 90 55 ou par mail concours@lacnct.fr

ARTICLE 6 - LES SUJETS (Voir ANNEXE 1)

L'intégralité des fabrications sera réalisée en laboratoires et les dégustations seront organisées sur deux jours.

Les cuissons de nuit sont autorisées.

ARTICLE 7 - LISTE DES INGREDIENTS

L'intégralité des matières premières et des ingrédients nécessaires aux fabrications sera apportée par le candidat selon les consignes suivantes :

- Liste des ingrédients au libre choix du candidat
- Foie gras de canard cru autorisé à hauteur de 1 kg maximum.
- **Sont interdits** : Ris de veau, truffe, homard et langouste.
- Les jus, bouillons de cuisson et fumets peuvent être apportés.

IMPORTANT : Les candidats devront transmettre par mail sur concours@lacnct.fr la fiche technique et le bon d'économat de chaque fabrication sans exception **au plus tard samedi 27 septembre 2025.**

Au-delà de cette date, des points de pénalités seront appliqués sur la notation globale des fiches (voir annexe 2 - barème de notation).

Ces fiches seront examinées par le jury de travail pour contrôler et évaluer durant les épreuves en laboratoire, la progression de chaque recette.

De même, les bons d'économat seront examinés par le jury de travail pour contrôler le jour de l'arrivée la conformité des ingrédients (la nature et la quantité) apportés par le candidat.

Tout excédent ou tout produit ne figurant pas dans le bon d'économat transmis, sera confisqué par ce même jury.

ARTICLE 8 - QUESTIONS-RÉPONSES

La foire aux questions (FAQ) sera ouverte du **lundi 21 au dimanche 27 juillet 2025**

Toutes les questions techniques resteront anonymes et sont à envoyer par mail uniquement à **concours@lacnct.fr**

A partir du 28 juillet, un fichier commun « questions-réponses » sera retourné par mail à tous les candidats

ARTICLE 9 - LE BUFFET ET THEME DU DECOR

LE BUFFET :

L'ensemble des produits sera disposé sur un **buffet rectangulaire** fourni nu par les organisateurs

Dimensions du buffet :

- Catégorie Juniors : Longueur 1,50 m x largeur 0,90 m x hauteur 0,90 m
- Catégorie Chefs : Longueur 2 m x largeur 0,90 m x hauteur 0,90 m

Le nappage-coffrage à 360° et/ou le sur-nappage sera réalisé par le candidat selon la technique et la couleur de son choix.

Le décor sera apporté par le candidat ainsi que tous types de socles, de supports etc. pour la présentation de son buffet.

Hauteur maximale du décor : 80 cm.

THÈME DU DECOR : Le thème du décor pour cette édition n'est pas imposé.

ARTICLE 10 - MATÉRIEL

1/ Le petit matériel (coutellerie, spatules, cuillères, fourchettes, rouleau à pâtisserie etc.) **doit être apporté par les candidats.**

De même, les faitouts, casseroles, terrines, moules, cercles, verrines et autres ainsi que tout le matériel de cuisson spécifique aux fabrications à réaliser.

Mais aussi, le papier sulfurisé, papier aluminium, film transparent, poches à décor et douilles et les sacs sous vide. **Une machine sous vide sera mise à disposition.**

L'apport par le candidat du gros matériel est autorisé mais sera placé sur son plan de travail (ex : Cutter Robot Coupe en 220V, laminoir à main, kitchenette, mixeur plongeant, mini-poussoir etc).

2/ **la présentation des laboratoires du CEPROC** sera transmise via le dossier technique mis en ligne sur le site internet.

ARTICLE 11 - TENUE VESTIMENTAIRE

Le port de gants en latex - **seul le blanc est autorisé** - est fortement recommandé en laboratoire et **sera obligatoire lors des dégustations du public le lundi midi.**

Les candidats devront se munir de vêtements de travail **sans signe distinctif** et en quantité suffisante pendant toute la durée des épreuves. Seul le blanc est autorisé pour la veste et le tablier durant les trois jours de concours. La toque de laboratoire sera fournie par les organisateurs.

Pour la proclamation des résultats, les candidats devront impérativement prévoir un pantalon ou une jupe noire et des chaussures propres, de ville ou de sport, noires ou blanches.

La veste, le tablier et la toque pour la remise des prix seront fournis et offerts par les organisateurs (Taille de la veste à indiquer sur la Fiche de mensurations Bragard à fournir obligatoirement avec le dossier d'inscription).

ARTICLE 12 - COMPOSITION DES JURYS

Le jury est composé de :

- Professionnels reconnus dans les métiers de la gastronomie et choisis pour leurs compétences n'ayant aucun lien avec le candidat.
- D'administrateurs représentant les collèges employeurs et salariés de l' ASPIC.

Le jury se décompose comme suit :

Un jury de travail :

Le jury de travail évalue le profil des candidats, leur hygiène et leur comportement, selon le barème fixé en annexe 3.

Il est composé de 3 à 4 professionnels désignés par le Président du concours et/ou le Président des jurys.

Un jury de dégustation :

Le jury de dégustation est composé de 8 à 12 professionnels désignés par le Président du concours et/ ou le Président des jurys.

Une fois désigné, chaque juré s'engage et s'oblige, après avoir pris connaissance du présent règlement, à goûter tous les produits fabriqués sans aucune distinction, afin d'attribuer toutes les notes de dégustation en connaissance de cause.

Chaque juré s'engage également à porter la tenue vestimentaire complète (veste+tablier+toque) offerte par les organisateurs et brodée des logos des partenaires du concours.

L'action des deux jurys (travail et dégustation) sera coordonnée par le Président des jurys qui ne prend pas part à la notation des dégustations.

En revanche, il devra trancher en cas d'égalité entre 2 candidats.

Le jury est souverain et sa décision est sans appel.

Les frais de transport, d'hébergement et de restauration des jurys sont pris en charge par les organisateurs.

ARTICLE 13 - CRITÈRES ET BAREME DE NOTATION (Voir ANNEXE 2)

Dans le mois qui suit la proclamation des résultats, les organisateurs s'engagent à transmettre à chaque candidat un récapitulatif des notes obtenues.

Tout manquement au présent règlement pourra faire l'objet de pénalités voire de disqualifications, décidées par le jury.

Le barème est détaillé en annexe 2 du présent règlement.

ARTICLE 14 - HORAIRES ET DÉROULEMENT DES EPREUVES (Voir ANNEXE 3)

Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances.
Le planning est détaillé en annexe 3 du présent règlement.

ARTICLE 15 - FRAIS DES CANDIDATS

Préambule :

Les accompagnateurs des candidats (conjoint(e), parent, employeur ...) sont considérés comme personne étrangère au concours et ne sont pas acceptés sur les lieux du concours pendant la durée des épreuves pratiques. Les frais de déplacement, de restauration et d'hébergement ne sont pas pris en charge par l'organisateur.

Frais de transport :

Les frais kilométriques seront remboursés sur la base d'un forfait kilométrique de 0,60 € par kilomètre, **incluant les frais de carburant**

Les frais inhérents à l'utilisation d'un véhicule loué seront remboursés

- Soit sur présentation de la facture de location comprenant un forfait kilométrique aller-retour.
- Soit par le nombre de kms parcourus aller-retour sur la base du forfait de 0,60€/ km **incluant les frais de carburant.**

Le déplacement du candidat **en fourgonnette frigorifique est fortement recommandé.**
Stationnement des véhicules candidats dans le parking du CEPROC : Hauteur limitée à 2,20 mètres.

Aussi dans le cadre du partenariat national avec Petit Forestier, une location de courte durée pour ce type de véhicule peut être mise en place à la demande du candidat avec des conditions tarifaires préférentielles en tant que participant à ce concours.

Votre contact chez Petit Forestier : **Monsieur Xavier CHABUT +33 06 31 53 65 12**



Ne pas prévoir de rallonge électrique pour le branchement du véhicule frigorifique. En principe, l'intégralité des matières premières sera déchargée le 1^{er} jour du concours et placée en chambre froide.

C'est au candidat à prendre ses dispositions pour la conduite d'un véhicule utilitaire ou camionnette frigorifique.

Les frais kilométriques ou de location de véhicule ainsi que les frais annexes (taxi, péages etc...) seront payés à l'issue du concours, sur présentation d'une fiche de remboursement fournie par l'organisateur, dûment complétée et signée par le candidat et annexée des justificatifs.

Frais d'hébergement et de restauration :

Les frais d'hébergement et de restauration sont pris en charge par l'organisateur, à savoir :

3 nuits (vendredi, samedi et dimanche soir) en chambres doubles au CEPROC ou dans un hôtel proche du CFA.

3 dîners (vendredi, samedi et dimanche soir) sur place au CEPROC.

Les candidats pourront solliciter la prise en charge de la nuitée du lundi 06 octobre 2025. La demande devra être adressée aux organisateurs **avant le 1^{er} septembre 2025**, par mail à concours@lacnct.fr

ARTICLE 16 - CESSION DE DROIT A L'IMAGE

Tous les participants au concours, candidats, président et membres du Jury, Président et Vice-Président du concours, partenaires et salariés de l'organisateur concèdent à l'organisateur le droit de fixer et d'exploiter leur image dans le cadre de la communication et de la promotion générale du concours auprès du public et de ses partenaires.

Ils autorisent à titre gratuit, la reproduction et la représentation de leur image par tous moyens de communication et sur tous supports connus et inconnus à ce jour, notamment auprès des médias (presse papier, TV et numérique) et réseaux sociaux.

Cette cession est consentie pour une durée indéterminée et pour le monde entier.

Les organisateurs s'engagent à ce que les conditions de représentation et de diffusion des images ne portent pas atteinte à la vie privée, dignité et réputation des personnes concernées.

ARTICLE 17 - RECOMPENSES

Tous les candidats bénéficieront pendant 1 an d'un abonnement gratuit à la revue « Charcuterie & Gastronomie » et un diplôme leur sera délivré.

Les non lauréats, sans distinction de classement recevront la somme de 200 € (deux cents euros).

CATEGORIE JUNIORS

1^{er} Prix : Le lauréat se verra décerner le titre de « Champion de France Junior »,

Il recevra un Trophée Or et un chèque de 3.000 € (Trois mille euros).

2^e Prix : Le lauréat recevra un Trophée Argent et un chèque de 1.500 € (Mille cinq cents euros).

3^e Prix : Le lauréat recevra un Trophée Bronze et un chèque de 750 €

(Sept cent cinquante euros).

Le salarié lauréat du 1^{er} Prix, qui affectera le montant de sa récompense, * à la création ou à la reprise d'un fonds de commerce de charcutier traiteur établi en Métropole pourra obtenir de l'ASPIC une aide forfaitaire égale au montant de sa récompense.

*Dans la limite des 10 ans qui suivent l'année d'obtention du 1^{er} Prix

CATEGORIE CHEFS (STATUT SALARIÉ OU CHEF D'ENTREPRISE)

1^{er} Prix :

Le lauréat se verra décerner le titre de « Champion de France », recevra un Trophée Or et un chèque de 5.000 € (Cinq mille euros).

2^e Prix : Le lauréat recevra un Trophée Argent et un chèque de 3.000 € (Trois mille euros).

3^e Prix : Le lauréat recevra un Trophée Bronze et un chèque de 2.000 € (Deux mille euros).

Si le lauréat du 1er Prix est salarié et qu'il affectera le montant de sa récompense, * à la création ou à la reprise d'un fonds de commerce de Charcutier Traiteur établi en Métropole pourra obtenir de l'ASPIC une aide forfaitaire égale au montant de sa récompense.

*** Dans la limite des 5 ans qui suivent l'année d'obtention du titre**

Tous les candidats bénéficieront pendant 1 an d'un abonnement gratuit à la revue « Charcuterie & Gastronomie » offert par les organisateurs et un diplôme.

Les autres participants, sans distinction de classement, recevront la somme de 200 € (deux cents euros).

ARTICLE 18 - PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES

Dans le cadre de l'organisation du concours, la CNCT est conduite à solliciter des données personnelles concernant les participants au concours, candidats, président et membres du Jury, Président et Vice-Président du concours, partenaires.

Ces données font l'objet d'un traitement par la CNCT, représentée par son Président, considérée comme étant le responsable de ces traitements.

En participant au concours, les participants autorisent la CNCT à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours, à l'accomplissement par la CNCT des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

Outre les services de la CNCT habilités à les traiter en raison de leur rôle, les destinataires de ces données sont strictement limités à ce jour aux organismes et personnes suivantes : le CFA et/ou le salon qui accueillent les candidats, les hôtels où sont logés les participants, l'Agence relation presse de la CNCT.

Les données collectées ne seront conservées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation, l'exécution du concours, à l'accomplissement par la CNCT des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, les participants bénéficient de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de leurs données ou de limitation de leur utilisation. Les participants peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :

à Monsieur Joël MAUVIGNEY, Président de la CNCT et responsable du traitement, par e-mail à l'adresse suivante : **concours@lacnct.fr**

En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, les participants ont enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 - site internet : www.cnil.fr

Toute demande supplémentaire concernant ce concours national devra être adressée par e-mail à concours@lacnct.fr avec comme objet : **Grand Prix de France 2025**

Le présent règlement et ses annexes ainsi que le bulletin d'inscription peuvent être téléchargés sur notre site www.charcutiers-traiteurs.com

