

RÈGLEMENT ET FORM D'INSCRIPTION

REGLEMENT ET FORMULAIRE D'INSCRIPTION JUNIORCUP 2025

1. ORGANISATION ET BUT

A l'occasion d' ARTISAN 2025 l'organisation de Kortrijk Xpo organisera le **Concours JUNIORCUP 2025** sous les auspices et avec la collaboration de la Fédération nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique. Leur but est de confirmer et de stimuler le savoir-faire, la spécialisation et la créativité du boucher, du charcutier et du traiteur beige au moyen d'un concours professionnel au rayonnement promotionnel indéniable.

2. DATE DES CONCOURS PROFESSIONNELS

Les concours professionnels EUROBEEF 2025 et le JUNIOR-CUP 2025 (pour les élèves) se dérouleront le dimanche 28 septembre 2025. Le concours officiel d'excellence professionnelle a également lieu en même temps au même endroit.

3. PARTICIPATION

Tous les élèves de l'école de boucherie.

Les participants individuels paient 15 EUR par plat ou par produit. (TVA non comprise).

4. DROIT D'INSCRIPTION

Les frais d'inscription pour les écoles ayant plus de 40 produits s'élèvent à 10 EUR par plat ou par produit (hors TVA). Ces frais d'inscription seront facturés à l'école par Kortrijk Xpo.

Les participants individuels paient 15 EUR par plat ou par produit. (TVA non comprise).

Le droit d'inscription est payable au moment de la réception de la facture de Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216 - 8500 Kortrijk, par virement au compte en banque de Kortrijk Xpo, avec mention du numéro de la facture ainsi que le nom du participant. Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSÉ en cas de non-participation.

Après paiement, le participant reçoit de Kortrijk Expo une confirmation de son inscription. S'il ne la reçoit pas, il doit lui-même prendre contact avec Kortrijk Expo avant le jour du concours.

5. INSCRIPTION

Les participants s'inscrivent directement online à l'aide du formulaire d'inscription sur lequel ils doivent également mentionner la dénomination de leur(s) plat(s) et/ou produit(s).

L'inscription des produits ne peut se faire **EXCLUSIVEMENT** qu'au nom du participant, soit **en aucun cas au nom d'une société**.

Chaque produit est accompagné de sa fiche de production. Les produits sans fiche de production ne sont pas acceptés.

En AOÛT, après paiement des factures, les candidats recevront :

1. les documents de participation nécessaires
2. les cartons qu'ils devront attacher au(x) plat(s) et/ou produit(s)
3. les informations pratiques.
4. Une preuve d'inscription

La date limite d'inscription est fixée au 30 juin 2025.

6. EPREUVES

Rubrique 1: plat de tapas. Le plat se compose d'au moins 2/3 de viande.

Rubrique 2: jambon cuit artisanal, limité au jambon cuit entier sans os, jambon braisé et jambon roti

Rubrique 3: jambon salé artisanal, limité au Cobourg, jambon cru sans os, fumé ou non fumé

Rubrique 4: produits de viande artisanaux salés, limités à des produits tels que noix de jambon, filet de Saxe, bacon, poitrine de porc et viande fumée, à l'exception du jambon.

Rubrique 5: produits de viande artisanaux à base de viande ou de volaille.

Attention : les saucissons de Paris avec un diamètre d'au moins 75 mm ne sont pas cotés dans le cadre du Concours Eurobeef, mais doivent être inscrits au Concours d'Excellence professionnelle.

Rubrique 6 : saucisson sec artisanal (fumé ou non fumé)

Attention : Le salami avec un diamètre d'au moins 75 mm que vous devez inscrire au Concours d'Excellence professionnelle.

Rubrique 7 : produits à base de gelée

Attention : Les produits de viande à base de sang ne sont pas acceptés lors de cette édition, pour des raisons d'organisation.

Attention : pas de produits à base de foie: les produits de viande à base de foie sont inscrits dans le concours distinct que nous organisons en collaboration avec les organisateurs du Concours international du Paté de gibier. Ce concours est organisé pour promouvoir les patés de gibier et seuls les patés à base de gibier sont acceptés

Rubrique 1

Les plats et produits doivent répondre aux exigences de la législation beige en vigueur. Ils doivent être préparés personnellement et de manière artisanale par le participant.

Les dimensions des plats ne peuvent dépasser 50 cm x 110 cm. Les participants veilleront à ce que chaque plat reste facilement déplaçable, également après sa remise (pour les plats fragiles, il y a lieu de prévoir éventuellement un socle, de façon à pouvoir les exposer avec le socle). Le poids maximum est fixé à 40 kg. Les participants auront l'occasion d'effectuer de petites réparations éventuelles sur place. Les plats et produits restent la propriété des participants pour autant qu'ils soient retirés dans les délais impartis.

Attention à la contamination croisée entre la viande, le fromage, le poisson, ...

Rubriques 2 à 7

Les produits de charcuterie de ces rubriques doivent être présentés comme produits entiers, donc NON-ENTAMES.

7. NOMBRE DE PARTICIPATIONS

Il est permis de participer dans une, dans plusieurs ou dans chacune des 7 rubriques, avec maximum 5 plats ou produits par rubrique.

8. APPRECIATION

L'appréciation de chaque rubrique sera faite par un jury spécialisé composé de 3 professionnels. Un commissaire indépendant suivra en permanence les activités du jury et veillera au déroulement régulier du concours. Les activités des jurys seront coordonnées par un président. En cas de doute ou pour tous les points non prévus au règlement, c'est le président qui décidera souverainement.

Les plats et produits ne seront présentés aux jurys qu'une fois rendus totalement anonymes (pas de décoration des produits avec signes d'identification, ...) et après contrôle de la conformité à la législation en vigueur et au règlement. En cas d'infraction au règlement ou à la législation en vigueur, le produit sera refusé et ne sera pas coté par le jury. Le refus sera constaté par le président du jury. S'il est constaté que le produit présenté n'est pas artisanal, il sera également refusé. S'il est constaté qu'un produit non

artisanal a été coté et couronné, cela donnera lieu à la nullité de la distinction.

L'organisation n'est pas responsable de la perte éventuelle des produits ou plats.

Chaque membre du jury cote de manière totalement indépendante.



DE PAR SA PARTICIPATION, LE CANDIDAT ACCEPTE LES DÉCISIONS DU JURY.

9. CRITERES D'APPRECIATION

Attention : tous les ingrédients et décorations sur les plats doivent être COMESTIBLES!

Pour la rubrique 1

- appréciation esthétique générale 100 points
- composition (harmonisation des ingrédients et proportions) 100 points
- finition et raffinement 100 points
- promotion pour la viande (aspect commercial) 100 points
- originalité et créativité 100 points

TOTAL: 500 points

Pour chacune des rubriques 2 à 7

- aspect extérieur 100 points
- aspect entamé 100 points

- composition (harmonisation des ingrédients et proportions) 100 points
- goût 100 points
- odeur 100 points

TOTAL: 500 points

10. PRIX ET DISTINCTIONS

a) INDIVIDUELS

- un diplôme avec impression médaille d'or (minimum 90%)
- un diplôme avec impression médaille d'argent (minimum 80%)
- un diplôme avec impression médaille de bronze (minimum 70%)

b) Trophées nationaux Juniorcup

Un trophée national pour chacune des 7 rubriques.

La Juniorcup pour le candidat ayant obtenu le plus haut score total.

Les produits seront repris par les participants, mais ne conviendront plus à la consommation humaine.

12. PRESENTATION

Il est prévu un espace d'exposition spécial. L'étalage et la présentation des produits et plats sont pris entièrement en charge par les organisateurs, en collaboration avec des professionnels et des spécialistes expérimentés.

Une étiquette comportant le nom du produit, le nom du participant et la localité du participant, ainsi que la distinction obtenue, sera placée auprès de chaque plat ou produit.

Les organisateurs se réservent le droit de décider de ne pas exposer certains plats ou produits.

Les organisateurs ne sont nullement responsables en cas de dégâts aux plats, produits ou décorations, ni en cas de perte de ceux-ci.

13. INFO PRODUIT

Messieurs Vande Ginste et Van Speybroeck, attachés à notre Service Technique, se feront un plaisir de vous aider, si vous avez, avant le concours, des questions ayant trait à la production. Vous pouvez les contacter aux adresses e-mail norbert.vanspeybroeck@gmail.com bertrand.vandeginste@scarlet.be

14. REMISE DES PRIX

Tous les participants au concours sont invités avec leur partenaire à la remise des prix, qui se déroulera au Meeting Centrum de Kortrijk Xpo, **le mardi 30 septembre 2025 à 17h30**. La remise des prix sera suivie d'une réception pour tous les participants et exposants. Pour les participants et leur partenaire, l'entrée sera gratuite. La famille et/ou les invités doivent être inscrits au préalable. Ils paieront **20 euros** par personne.

Les diplômes non retirés seront remis aux responsables des syndicats locaux.

L'organisation se réserve le droit de ne pas octroyer de trophées en cas de nombre insuffisant d'envois et/ou d'un niveau de qualité insuffisant.

11. REMISE ET REPRISE DES PLATS ET/OU PRODUITS

a) Remise des plats et/ou produits :

le dimanche 28 septembre 2025 de 7h00 à 9h30.

L'endroit exact pour la remise des produits et plats sur le campus de Kortrijk Xpo vous sera communiqué dans la confirmation de votre participation. Les produits et plats qui seront remis après les heures prévues, seront refusés et ne seront pas cotés par le jury. À la remise des produits, le participant recevra un reçu à présenter à la reprise des produits.

b) Reprise des plats et/ou produits

Tous les plats de la rubrique 1 doivent être enlevés le dimanche 28 septembre 2025 à partir de 18h.

Les produits des autres catégories sont exposés pendant toute la durée du salon. Ils peuvent être enlevés le mercredi 1^{er} octobre à partir de 15h.





FORMULAIRE D'INSCRIPTION
A RENVoyer AU PLUS TARD LE 30 JUIN 2025
À: ARTISAN - C/O KORTRIJK XPO
eurobeef@kortrijkxpo.com
Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
Tél. 056-24 1111

CONCOURS JUNIORCUP : FORMULAIRE D'INSCRIPTION

(envoyer un e-mail à eurobeef@kortrijkxpo.com)

Nom:
Prenom:
Rue: N°:
Code postale : Lieu :
Tél:
Fax:
E-mail:

- s'inscrit par la présente au CONCOURS J U N I O R C U P 2025
- a pris connaissance du Règlement et déclare se conformer aux dispositions de ce règlement
- déclare sur l'honneur que les plats et/ou produits seront réalisés de manière tout à fait personnelle et de manière artisanale
- versera, à la réception de la facture, le droit d'inscription au moyen d'un virement au compte en banque de Kortrijk Xpo, en mentionnant le nom du participant ainsi que le numéro de la facture
- s'il n'a pas reçu une confirmation de sa participation dans les 8 jours qui suivent le paiement, contactera l'organisation. Sans confirmation, votre participation n'est pas enregistrée.
- souhaite participer dans la/les rubrique(s) suivantes (maximum 5 par rubrique) :

Rubrique 1 : plat de tapas	plats	 EUR
Rubrique 2 : jambon cuit artisanal	produits	 EUR
Rubrique 3 : jambon salé artisanal	produits	 EUR
Rubrique 4 : produits de viande artisanaux salés	produits	 EUR
Rubrique 5 : produits de viande artisanaux à base de viande ou de volaille.	Produits	 EUR
Rubrique 6 : saucisson sec artisanal	produits	 EUR
Rubrique 7 : produits à base de gelée	produits	 EUR

TOTAAL..... PRODUITS =EUR



CONCOURS JUNIORCUP: FORMULAIRE D'INSCRIPTION

(envoyer un e-mail à eurobeef@kortrijkxpo.com avant le 30 juin 2025)

Nom:
Prenom:
Rue : N°:
Code postale : Lieu :
Tél:
Fax:
E-mail:

N°	Dénomination du plat ou du produit	Rubrique	A remplir par Kortrijk Xpo
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

Nom:

Date:

Nom et Signature :

Souhaite participer avec personne(s) à la réception du 30 septembre 2025. A cette intention, je verse le montant correspondant avant le 15 août prochain sur le compte bancaire de Kortrijk Xpo avec la mention « RECEPTION »

..... x € 20 = €

Attention: Le participant et son partenaire est invité gratuitement à la réception. Pour les membres de la famille et du personnel, vous devez substituer €20 par personne. Les participants qui sont inscrits pour les deux concours c.à.d. Eurobeef et Concours d'excellence doivent introduire qu'une fiche d'inscription.