



REGLEMENT DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ECAILLERS ET DE SES CHAMPIONNATS REGIONAUX

ARTICLE 1^{er} - OBJECTIFS

Afin de promouvoir le métier d'écailler et l'ostréiculture française ainsi que de développer la consommation des huîtres et autres coquillages, le Comité National de la Conchyliculture (CNC) coordonne des championnats régionaux et organise le championnat de France des écaillers, en collaboration notamment avec la Fédération nationale des écaillers.

ARTICLE 2 – SELECTION DES CANDIDATS

I – Les sélections

A) Championnats régionaux

Tout professionnel (écailler, poissonnier, professionnels de la conchyliculture) a la possibilité de s'inscrire aux championnats de sa région ou de la région la plus proche.

Les modalités d'inscription sont définies par l'organisateur de la sélection régionale. Le nombre des concurrents est limité à **14 écaillers**. Le candidat ne peut s'inscrire qu'à une seule sélection régionale par an.

En dessous de 5 candidats inscrits, le championnat régional ne pourra pas avoir lieu ou devra être rattaché à un autre championnat régional.

B) Championnat de France

Le CNC effectue la sélection des concurrents par le biais des championnats en régions. Deux écaillers maximum par championnat régional seront qualifiés sur la base de leurs résultats obtenus. Seuls les championnats régionaux regroupant 2 ou plusieurs régions pourront sélectionner 3 candidats au vue du classement général.

II – La confirmation d'inscription

Les candidats retenus pour concourir aux championnats régionaux et au championnat de France recevront une lettre de confirmation.

Dans le cas où un candidat aurait remporté, durant 3 années consécutives, le titre de champion de France des Ecaillers, il n'aura pas la possibilité d'être sélectionnée la 4^{ème} année pour participer au Championnat de France.

III – Le désistement d'un ou plusieurs candidats

En cas de désistement ou d'impossibilité de participer aux championnats régionaux ou au championnat de France, d'un ou plusieurs concurrents, le CNC / l'organisateur se réserve le droit de faire appel à un ou plusieurs remplaçants.



A) Dans le cas des championnats régionaux, le ou les remplaçants seront appelés selon l'ordre d'arrivée des inscriptions.

B) Dans le cas du championnat de France, le ou les remplaçants seront qualifiés selon les résultats obtenus aux championnats régionaux.

ARTICLE 3 – CONSTITUTION DES MEMBRES DU JURY

Le jury est composé de jurés techniques et esthétiques, supervisés par le Président du Jury.

I – Le Président du Jury

A) Sélections régionales

Le Président du Jury est identifié par l'organisateur. Il devra impérativement être professionnel de la filière conchylicole, choisi pour son expertise du métier d'écailler.

B) Championnat de France

Le Président du Jury est le Président de la Fédération nationale des Ecaillers. En cas d'impossibilité de ce dernier à être présent pour l'évènement, le CNC désigne son remplaçant. Dans ce cas, le remplaçant désigné est impérativement un professionnel de la filière conchylicole, choisi pour son expertise du métier d'écailler.

Le Président du Jury et les jurés sont habilités à prendre toutes décisions pour faire face à tous cas de figures non prévus dans le présent règlement.

II – Les membres du jury

Les membres du jury sont nommés par le Président du jury et l'équipe organisatrice des championnats.

A) Jury technique

Le jury technique est obligatoirement composé de professionnels de l'écaillage, et si possible de la commercialisation des coquillages. Il sera en charge de juger l'épreuve de vitesse ainsi que l'épreuve de présentation.

Le jury technique devra être en mesure de juger les candidats sur leurs connaissances des produits, sur la technique et la qualité d'ouverture, ainsi que sur le positionnement des produits sur l'ensemble des épreuves. Il sera en charge également de vérifier le bon respect de la réglementation en vigueur.

Le jury technique est composé de un à deux membres. Il est annoncé au plus tard au début des épreuves des championnats régionaux et du championnat de France.

B) Jury esthétique

Le jury esthétique est de préférence composé de personnes capables de juger les candidats sur l'esthétique des plateaux de présentation.

Le jury esthétique est composé de deux à quatre membres. Il est annoncé au plus tard au début des épreuves des championnats régionaux et du championnat de France.



C) Cas particulier

Dans le cas des championnats régionaux (en cas de difficulté de recruter l'ensemble des membres du jury), les mêmes personnes peuvent assurer la notation du jury technique et du jury esthétique (dans la mesure où ces personnes ont les capacités de juger la technique et la qualité d'ouverture ainsi que les règles d'hygiène en vigueur).

D) La discrétion

Les membres du jury ne doivent pas avoir la possibilité d'identifier les candidats qu'ils jugent. Ils ne doivent avoir aucun contact avec eux pendant les épreuves.

Les candidats disposent d'un numéro de concurrent, c'est la seule information qui sera fournie aux membres du jury.

Seul le Président du jury assiste à l'ensemble des épreuves.

III – Les indemnités des membres du jury

- Dans le cadre des championnats régionaux, l'indemnisation du Président et des membres du jury sera laissée à la discrétion de l'organisateur.
- Dans le cadre du Championnat de France, chaque membre du jury technique et esthétique sera indemnisé à hauteur de 100 € et ses frais de déplacements seront pris en charge par l'organisateur.
Le Président du jury sera indemnisé à hauteur de 200 € et ses frais de déplacements seront pris en charge par l'organisateur.

ARTICLE 4 – LE DEROULEMENT

I – Les modalités

A) Présence des candidats

Les candidats doivent se présenter sur le lieu du concours au plus tard 30 minutes avant le début des épreuves.

B) Matériels

Les candidats doivent apporter le matériel nécessaire à l'ouverture des produits (couteaux, ciseaux par exemple) pour l'épreuve de vitesse et l'épreuve de présentation. Il est en revanche interdit d'apporter des éléments de décorations ou de supports personnels pour la réalisation des plateaux de présentation. Seuls les éléments fournis lors du championnat peuvent être utilisés (cf. Article 4 - II).

Les plateaux et autres supports de présentation éventuels sont fournis par l'organisation.

Les candidats sont autorisés à utiliser des bandages ou gants pour se protéger les mains pendant les épreuves.

C) Tenue vestimentaire

Les candidats devront se présenter en tenue de travail appropriée pour le championnat.



D) Responsabilité des candidats

En cas de blessure des candidats pendant le championnat, le CNC et /ou les organisateurs du concours ne sauront être tenus pour responsable. Chaque candidat doit disposer d'une assurance en responsabilité civile propre ou être couvert par celle de son employeur.

E) Contestations

Le Président du Jury présente les épreuves aux candidats au début des championnats régionaux et du championnat de France. Il rappelle les consignes et les règles à respecter. Tout candidat qui souhaite poser une question ou faire part d'une contestation sur les règles des championnats régionaux ou du championnat, doit le faire, au Président du Jury, avant le début des épreuves.

Le Président du Jury et les organisateurs sont les seuls compétents pour statuer sur les décisions à prendre en vue des contestations.

II - Les épreuves

A) Les épreuves des sélections régionales

Le concours est composé de **2 épreuves** :

Epreuve 1 : LA VITESSE

Les concurrents doivent ouvrir 50 huîtres creuses et 50 huîtres plates, en un minimum de temps.

Une pénalité de 6 secondes sera appliquée pour toute huître mal ouverte, retournée ou avec écailles. 12 secondes de pénalités seront appliquées pour toute huître non ouverte.

Durant toute la durée de l'épreuve, chaque concurrent est placé sous la surveillance d'un chronométreur et le contrôle du président du jury dont les décisions sont sans appel.

Toute blessure avec saignement entraîne automatiquement la disqualification de l'épreuve. De la même façon, un concurrent n'ayant pas pu ouvrir la totalité des 100 huîtres dans un délai de 15 minutes sera disqualifié pour cette épreuve.

Epreuve 2 : LA PRESENTATION

Les concurrents doivent se servir du plateau qui leur sera fourni ainsi que des éléments mis à leur disposition.

Chacun d'entre eux recevra gratuitement des produits identiques, nécessaires à la réalisation de leur présentation, et comportant obligatoirement au moins 12 huîtres creuses, 6 huîtres plates, 6 moules ainsi que des palourdes ou des praires, des crevettes ou des langoustines et éventuellement, selon possibilité, d'autres coquillages ou crustacés. Toute décoration ou tout accessoire supplémentaire personnel est strictement interdit.

Les produits défectueux pourront être remplacés après validation du Président du jury.

Le temps imparti pour la réalisation du plateau est de **20 minutes**.

Un temps de mise en place (défini par le Président du jury) sera accordé aux candidats, avant le lancement du chronomètre, pour préparer la base du plateau (glace, algues...).



B) Les épreuves du Championnat de France

Le concours est composé de **3 épreuves** :

Epreuve 1: LA THEORIE

L'épreuve théorique teste les écaillers sur leurs connaissances générales des coquillages et crustacés. Les candidats doivent répondre, à l'oral, à 5 questions concernant les produits (rédigées par le CNC et le Président du jury).

Epreuve 2 : LA VITESSE

Les concurrents doivent ouvrir 50 huîtres creuses et 50 huîtres plates, en un minimum de temps.

Une pénalité de 6 secondes sera appliquée pour toute huître mal ouverte, retournée ou avec écailles. 12 secondes de pénalités seront appliquées pour toute huître non ouverte.

Durant toute la durée de l'épreuve, chaque concurrent est placé sous la surveillance d'un ou deux chronométreurs et le contrôle du Président du jury dont les décisions sont sans appel.

Toute blessure avec saignement entraîne automatiquement la disqualification de l'épreuve.

De la même façon, un concurrent n'ayant pas pu ouvrir la totalité des 100 huîtres dans un délai de 15 minutes sera disqualifié pour cette épreuve.

Epreuve 3 : LA PRESENTATION

Les concurrents doivent se servir du plateau qui leur sera fourni ainsi que des éléments mis à leur disposition.

Chacun d'entre eux recevra gratuitement des produits identiques, nécessaires à la réalisation de leur présentation, et comportant obligatoirement au moins 12 huîtres creuses, 6 huîtres plates, 6 moules ainsi que des palourdes ou des praires, des crevettes ou des langoustines et éventuellement, selon possibilité, d'autres coquillages ou crustacés. Toute décoration ou tout accessoire supplémentaire personnel est strictement interdit.

Les produits défectueux pourront être remplacés après validation du Président du jury.

Le temps imparti pour la réalisation du plateau est de **20 minutes**.

Un temps de mise en place (défini par le Président du jury) sera accordé aux candidats, avant le lancement du chronomètre, pour préparer la base du plateau (glace, algues...).

ARTICLE 5 – DISQUALIFICATION

Le Président du Jury, en concertation avec les membres du jury technique, sera susceptible de décider du retrait d'une somme de points forfaitaire au total obtenu, voire de la disqualification d'un ou plusieurs candidats, en cas notamment de non-respect du présent règlement, d'un comportement étant jugé comme nuisible au bon déroulement du concours, ou en cas de blessures importantes.



ARTICLE 6 - LES RESULTATS ET RECOMPENSES

I – NOTATION

A) Sélections régionales

Sera déclaré **champion régional des Ecaillers**, le concurrent qui aura obtenu le plus grand nombre de points sur l'ensemble des 2 épreuves (selon la notation établie en annexe 1 du présent règlement).

En cas d'ex-æquo à la finale, les concurrents sont départagés par les points obtenus à l'épreuve de vitesse (pénalités comprises).

B) Championnat de France

Est déclaré **champion de France des Ecaillers**, le concurrent qui aura obtenu le plus grand nombre de points sur l'ensemble des 3 épreuves (selon la notation établie en annexe 1 du présent règlement).

En cas d'ex-æquo à la finale, les concurrents sont départagés par les points obtenus à l'épreuve de vitesse (pénalités comprises).

II – CLASSEMENT

Le vainqueur de la compétition se verra attribué le titre de **champion régional / champion de France des Ecaillers**. Tous les concurrents feront l'objet d'un classement général, d'un classement de vitesse et d'un classement de présentation, qui seront annoncés à la fin du concours.

III – PRIX / RECOMPENSES

A) Championnats régionaux

Les prix attribués sont définis par les organisateurs des championnats régionaux, tout en respectant le cadre du Championnat de France, un prix doit être à minima accordé pour :

- Le 1^{er} au classement général (une coupe argentée ; la coupe dorée devant, à compter de l'édition 2017 du championnat, être réservée au champion de France)
- Le 1^{er} au classement vitesse
- Le 1^{er} au classement présentation

B) Championnat de France

Le vainqueur reçoit le 1^{er} prix du Comité National de la Conchyliculture : à savoir une coupe dorée, une veste d'écailler brodée à son nom et au titre de Champion de France, ainsi qu'une récompense laissée à la discrétion de l'organisateur

Les autres prix attribués sont les suivants :

- Le 2^{ème} Prix au Classement Général : un plateau
- Le 3^{ème} Prix au Classement Général : un plateau
- Le 1^{er} Prix au Classement Présentation : un trophée
- Le 1^{er} Prix au Classement Vitesse : un trophée



ARTICLE 7 - RESPONSABILITE

Le C.N.C. et/ou les organisateurs et partenaires ne sauraient être tenus pour responsable de tous incidents ou accidents survenant durant le déroulement des concours ou les déplacements des candidats.

ARTICLE 8 – MODIFICATION DU REGLEMENT

Les modifications du présent règlement pourront être apportées uniquement par le Comité National de la Conchyliculture, en concertation avec le Président de la fédération nationale des Ecaillers.



ANNEXE 1 - NOTATION

Le jury esthétique n'intervient que pour la notation de l'épreuve de présentation (esthétique des plateaux de fruits de mer).

Le jury technique intervient pour la notation de l'épreuve de vitesse et de présentation (qualité d'ouverture, technique, respect de la réglementation en vigueur en termes d'hygiène...).

L'épreuve de vitesse aura un poids plus important (notée sur 1500 points) dans la notation que l'épreuve de présentation (notée sur 900 points) car le championnat juge en priorité la qualité et la technique d'ouverture.

Les points obtenus sur l'épreuve théorique (notée sur 100 points) seront comptabilisés comme des points bonus ajoutés à la note finale (vitesse + présentation).