

BULLETIN D'INSCRIPTION FERMIER D'OR 2022

20, 21, 22 septembre 2022
Aubière (Puy-de-Dôme)



À retourner avant le 31 mai 2022

Nom et Prénom du (de la) responsable :

.....

Raison sociale :

.....

Dénomination commerciale de l'entreprise (nom qui figurera sur les trophées, diplômes et palmarès si votre produit est récompensé)

.....

Adresse :

.....

Tél : **Port** :

E-mail :

Page Facebook :

Site internet :

Adhérent **Bienvenue à la Ferme** ? Oui Non

Afin que mon inscription soit effective :

- **Je certifie** avoir pris connaissance du règlement général Fermier d'Or 2022.
- **Je certifie** avoir pris connaissance des dispositions spécifiques aux catégories « Foie gras entier de canard mi-cuit » et « Rillettes de canard » figurant à la suite de ce bulletin d'inscription, et je m'engage à m'y conformer.
- **Je fournis** l'ensemble des éléments du dossier d'inscription (bulletin de participation, fiche(s) informations produit).
- **Je m'engage** à payer les **frais d'inscription** d'un montant de **33 € TTC** (27,5 € HT) par produit validé dès réception de la facture.

Fait à, le

(signature et cachet)

Participera au Concours
« **FERMIER d'OR 2022** »

dans la(les) catégorie(s) :

**FOIE GRAS ENTIER
DE CANARD MI-CUIT**

**RILLETES DE
CANARD**

INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD MI-CUIT

• COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT PRÉSENTÉ

Nom de l'exploitation :

Dénomination du produit :

Composition du produit :

- Produit habituellement étiqueté : → joindre (agrafe, trombone...) une étiquette comportant la composition du produit.
- Produit vendu en vrac et/ou non étiqueté : → indiquer la liste des ingrédients (le cas échéant, préciser les pourcentages, pour permettre de vérifier la conformité au cahier des charges).

.....

.....

.....

.....

.....

• PARRAINAGE

J'ai participé au moins une fois au concours Fermier d'Or lors des 3 dernières éditions :		
<input type="checkbox"/> Oui ↓	<input type="checkbox"/> Non ↓	
Je parraine un nouveau candidat (ou un producteur qui n'a pas participé au cours des 3 années précédentes). S'il confirme son inscription je bénéficierai de la gratuité d'inscription sur un produit : <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui	Le concours Fermier d'Or m'a été recommandé par un producteur ayant déjà participé : <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui	
Si Oui , je fournis ci-dessous les contacts de mon/ma filleul(e), parrain ou marraine :		
NOM, Prénom :	Raison sociale :	Commune :

• PARTICIPATION EN TANT QUE JURÉ

Je souhaite participer au jury dans une autre catégorie que celle où je présente mon (mes) produit(s) : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

À retourner complété et signé **avant le 31 mai 2022** à la :
Chambre d'Agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes
AGRAPOLE - 23, Rue Jean Baldassini - 69364 LYON CEDEX 07
(Contact : Rachida BELAHCENE - Tél. 04 72 72 49 27
E-mail : fermierdor@aura.chambagri.fr)

INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

RILLETES DE CANARD

• COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT PRÉSENTÉ

Nom de l'exploitation :

Dénomination du produit :

Composition du produit :

- Produit habituellement étiqueté : → joindre (agrafe, trombone...) une étiquette comportant la composition du produit.
- Produit vendu en vrac et/ou non étiqueté : → indiquer la liste des ingrédients (le cas échéant, préciser les pourcentages, pour permettre de vérifier la conformité au cahier des charges).

.....

.....

.....

.....

.....

• PARRAINAGE

J'ai participé au moins une fois au concours Fermier d'Or lors des 3 dernières éditions :		
<input type="checkbox"/> Oui ↓		<input type="checkbox"/> Non ↓
Je parraine un nouveau candidat (ou un producteur qui n'a pas participé au cours des 3 années précédentes). S'il confirme son inscription je bénéficierai de la gratuité d'inscription sur un produit : <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui		Le concours Fermier d'Or m'a été recommandé par un producteur ayant déjà participé : <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui
Si Oui , je fournis ci-dessous les contacts de mon/ma filleul(e), parrain ou marraine :		
NOM, Prénom :	Raison sociale :	Commune :

• PARTICIPATION EN TANT QUE JURÉ

Je souhaite participer au jury dans une autre catégorie que celle où je présente mon (mes) produit(s) : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

À retourner complété et signé **avant le 31 mai 2022** à la :

Chambre d'Agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes

AGRAPOLE - 23, Rue Jean Baldassini - 69364 LYON CEDEX 07

(Contact : Rachida BELAHCENE - Tél. 04 72 72 49 27

E-mail : fermierdor@aura.chambagri.fr

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES A LA CATÉGORIE

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD MI-CUIT

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies au règlement général - 2^{ème} partie.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

• CONDITIONS D'ADMISSION SPÉCIFIQUES :

- Canard élevé, gavé et abattu à la ferme. Transformation réalisée par le producteur.
- Préparation composée d'un ou plusieurs lobes de foie gras de canard et d'un assaisonnement (limité à 4% de la masse de la préparation).
- Assaisonnements autorisés : sel, sucre, poivre, épices et aromates naturels, eaux-de-vie, vins de liqueur, vins.
- Interdiction de tout autre additif de synthèse : conservateurs, antioxydants, acidifiants, correcteurs d'acidité, colorants...
- Produits pasteurisés (= semi-conserve) se présentant en bocaux ou en sachets sous vide.

• COMPOSITION DE LA NOTE ATTRIBUÉE PAR LES JURÉS :

- Aspect visuel de la tranche : 5 points
- Texture : 7 points
- Goût / Flaveur : 8 points
- Note totale sur 20

• COMPOSITION DES ÉCHANTILLONS :

- 2 bocaux ou produits sous vide de 180 g chacun au minimum
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots ou les sachets.
- Fiche produit indiquant le nom et la composition du produit

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES A LA CATÉGORIE

RILLETES DE CANARD

RAPPELS :

- 1) Tous les produits doivent provenir d'ateliers de fabrication conformes à la législation sanitaire en vigueur et répondre aux conditions générales d'admissibilité définies au règlement général - 2^{ème} partie.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

• CONDITIONS D'ADMISSION SPÉCIFIQUES :

- Canard élevé, gavé et abattu à la ferme. Transformation réalisée par le producteur.
- Ingrédients carnés (maigre, gras, peau...) provenant exclusivement de canards produits sur l'exploitation.
- Autres ingrédients autorisés : eau, bouillon, sel, poivre, condiments, épices et aromates naturels, vins et liqueurs.
- Interdiction de tout autre additif de synthèse : conservateurs, antioxydants, acidifiants, correcteurs d'acidité, colorants...
- Produits exclusivement en conserve (= stérilisés)

• COMPOSITION DE LA NOTE ATTRIBUÉE PAR LES JURÉS :

- Aspect visuel à la coupe : 5 points
- Texture : 5 points
- Goût / Flaveur : 10 points
- Note totale sur 20

• COMPOSITION DES ÉCHANTILLONS :

- 2 bocaux ou boîtes de conserve de 180 g chacun au minimum
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots.
- Fiche produit indiquant le nom et la composition du produit