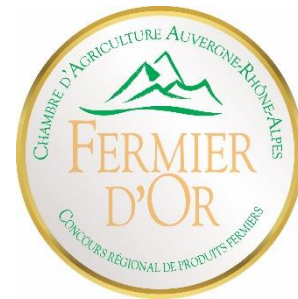


BULLETIN D'INSCRIPTION FERMIER D'OR 2022

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 « Pâté de campagne » et « Autres préparations pur porc » 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) :

PÂTÉ DE CAMPAGNE

**AUTRES
PRÉPARATIONS PUR
PORC**

INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

PÂTÉ DE CAMPAGNE

• 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).

.....
.....
.....
.....
.....

Information complémentaire (pâté de campagne) :

- Pourcentage de foie dans la préparation : %

• 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

INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

AUTRES PRÉPARATIONS PUR PORC

• 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 ci-dessous (le cas échéant, préciser les pourcentages, afin de pouvoir vérifier la conformité au cahier des charges).

.....
.....
.....

Provenance des ingrédients secondaires :

- Préciser ci-dessous l'origine des ingrédients non produits par l'exploitation, notamment pour les fruits, légumes et/ou champignons :

.....
.....

• 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

DISPOSITIONS SPECIFIQUES A LA CATEGORIE

PÂTÉ DE CAMPAGNE

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 DES PRODUITS : PATE DE CAMPAGNE**

- Composition : 100% viande de porc, dont 15% de foie minimum
- Produit exclusivement en conserve
- Les pâtés cuits au four ne sont pas admis dans cette catégorie

• **COMPOSITION DE LA NOTATION ATTRIBUEE PAR LES JURES**

- Première appréciation globale : 5 points
- Aspect de la tranche : 5 points
- Goût : 10 points
- Note totale sur 20

• **COMPOSITION DES ECHANTILLONS**

- 2 bocaux ou boîtes de conserve de 180 g chacun au minimum
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots.

DISPOSITIONS SPECIFIQUES A LA CATEGORIE

AUTRES PRÉPARATIONS PUR PORC

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 DES PRODUITS : AUTRES PREPARATIONS PUR PORC**

- Ingrédients principaux : viande, graisse et abats de porc, sang exclu
- Sont admis dans cette catégorie : les pâtés de foie, rillettes, fromages de tête, fritons, caillettes, ... préparés conformément au code des usages de la charcuterie
- Produit exclusivement en conserve
- Les pâtés cuits au four ne sont pas admis dans cette catégorie

• **COMPOSITION DE LA NOTATION ATTRIBUEE PAR LES JURES**

- Première appréciation globale : 5 points
- Aspect de la tranche : 5 points
- Goût : 10 points
- Note totale sur 20

• **COMPOSITION DES ECHANTILLONS**

- 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 avec la composition de la préparation, l'origine des ingrédients secondaires et la dénomination du produit