

BULLETIN D'INSCRIPTION FERMIER D'OR 2022

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



À retourner avant 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 à la catégorie « Conserve à base d'escargot » 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 catégorie :

**CONSERVE À BASE
D'ESCARGOT**

INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

CONSERVE À BASE D'ESCARGOT

• 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

CONSERVE À BASE D'ESCARGOT

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

- Escargots élevés à la ferme. Transformation réalisée par le producteur.
- Produit à consommer froid
- Interdiction de tout additif de synthèse : conservateurs, antioxydants, acidifiants, correcteurs d'acidité, colorants...
- Produits exclusivement en conserve (= stérilisés)

• COMPOSITION DE LA NOTATION ATTRIBUÉE PAR LES JURÉS

- Aspect visuel : 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, la composition du produit et l'origine des ingrédients secondaires