

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 à la catégorie « Crème de châtaigne nature » 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, attestation de traçabilité et recette si transformation à façon).
- **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 :

**CRÈME DE
CHÂTAIGNE
NATURE**

INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

CRÈME DE CHÂTAIGNE NATURE

• 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 :

- Pourcentage de sucre 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

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

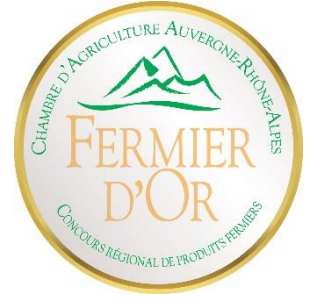
Chambre d'Agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes
AGRAPOLE - 23, Rue Jean Baldassini - 69364 LYON CEDEX 07

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

- E-mail : fermiedor@aura.chambagri.fr)

ATTESTATION DE TRAÇABILITÉ

(Transformation à façon
par un prestataire)



Je soussigné(e), gérant(e) / responsable de l'entreprise :

-
- N° SIRET :
 - Adresse :

Certifie que la **Crème de châtaigne nature** :

- Numéro de lot : Fabriquée le (date) :

Est issue exclusivement des châtaignes livrées, et est réalisée à partir de la
recette fournie par l'exploitation :

.....

Fait à : le, **pour valoir ce que de droit.**

Nom, prénom du (de la) gérant(e) / responsable :

(Signature + cachet de l'entreprise)

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES À LA CATÉGORIE :

CRÈME DE CHÂTAIGNE NATURE

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**

- **Crème de marrons (taux de sucre minimum 60%)**
- Nature (pas de vanille, alcool, chocolat...)
- **A base des châtaignes de la ferme (plusieurs variétés possibles mais pas de mélange de lots avec d'autres producteurs)**
- Possibilité de transformation à l'extérieur de la **ferme (département ou département limitrophe)** à condition qu'il s'agisse uniquement des châtaignes **de la ferme, et que la recette soit fournie par le producteur**

- **COMPOSITION DE LA NOTATION ATTRIBUEE PAR LES JURÉS**

- **Aspect visuel : 5 points**
- **Texture : 5 points**
- **Goût : 10 points**
- **Note totale sur 20**

- **COMPOSITION DES ECHANTILLONS**

- **2 pots de 200 g minimum**
- **Fiche produit avec la date de fabrication.**
- **Etiquette commerciale** à proximité du produit mais non collée sur l'emballage