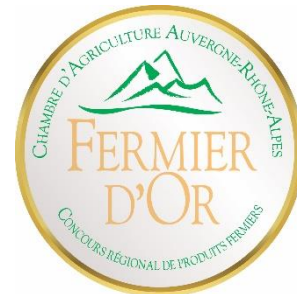




BULLETIN D'INSCRIPTION FERMIER D'OR 2022

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 « Fromage lactique au lait de vache » 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, avec le poids et la durée d'affinage des fromages présentés).
- **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) :

**FROMAGE LACTIQUE
AU LAIT CRU DE
VACHE**

INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

FROMAGE LACTIQUE AU LAIT CRU DE VACHE

• 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).

.....

.....

.....

.....

Informations complémentaires (fromages non AOP) :

- Poids net : Durée d'affinage :

• 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 SPECIFIQUES A LA CATEGORIE

FROMAGE AU LAIT CRU DE VACHE

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

- Issu de lait cru de vache produit sur l'exploitation
- Pâte lactique (caillage long, pâte non pressée)
- Diamètre inférieur à 15 cm
- Poids inférieur à 1kg
- Affinage dans les caves du producteur
- Durée d'affinage :
 - fromages < 200g : 8 jours minimum
 - fromages > 200g : 3 semaines minimum

• COMPOSITION DE LA NOTATION ATTRIBUEE PAR LES JURES

- Aspect extérieur : 4 points
- Pâte : 4 points
- Goût : 12 points
- Note totale sur 20

• COMPOSITION DES ECHANTILLONS

- 4 pièces pour les fromages de moins de 200 g
- 2 pièces pour les fromages de plus de 200 g
- **La durée d'affinage de l'échantillon doit être la même que celle des produits habituellement commercialisés**
- Fiche produit avec la date de fabrication
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.