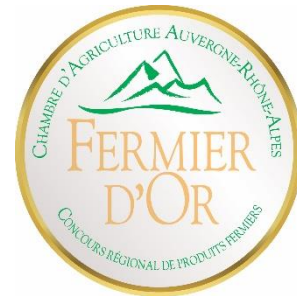


# BULLETIN D'INSCRIPTION FERMIER D'OR 2022

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 2 catégories « Fromages pur chèvre de plus de 100 g » 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, la durée d'affinage et la forme 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 PUR CHEVRE  
DE PLUS DE 100 GRAMMES  
de 5 à 8 jours**

**FROMAGE PUR CHEVRE  
DE PLUS DE 100 GRAMMES  
de 15 à 21 jours**

# INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

## FROMAGE PUR CHEVRE DE PLUS DE 100 g de 5 à 8 jours

### • 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 : .....
- Forme (brique, bûche, pyramide...) : .....

### • 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 ↓	
<b>Je parraine</b> 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 <b>recommandé</b> par un producteur ayant déjà participé : <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui	
<b>Si Oui</b> , 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

## FROMAGE PUR CHEVRE DE PLUS DE 100 g de 15 à 21 jours

### • 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 : .....
- Forme (brique, bûche, pyramide...) : .....

### • 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 ↓
<b>Je parraine</b> 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 <b>recommandé</b> par un producteur ayant déjà participé : <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui
<b>Si Oui</b> , 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](mailto:fermierdor@aura.chambagri.fr)

# DISPOSITIONS SPECIFIQUES A LA CATEGORIE

---

## FROMAGE PUR CHEVRE DE PLUS DE 100 g de 5 à 8 jours

### 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<sup>ème</sup> partie.

2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul

- **CONDITIONS D'ADMISSION DES PRODUITS**

- Issu de lait cru de chèvre produit sur l'exploitation
- Pâte lactique
- Surface non cendrée
- Fromage affiné de 5 à 8 jours

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

- 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
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.

# DISPOSITIONS SPECIFIQUES A LA CATEGORIE

## FROMAGE PUR CHEVRE DE PLUS DE 100 g de 15 à 21 jours

### 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<sup>ème</sup> partie.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul

- **CONDITIONS D'ADMISSION DES PRODUITS**

- Issu de lait cru de chèvre produit sur l'exploitation
- Pâte lactique
- Surface non cendrée
- Fromage affiné de 15 à 21 jours

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

- 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
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.