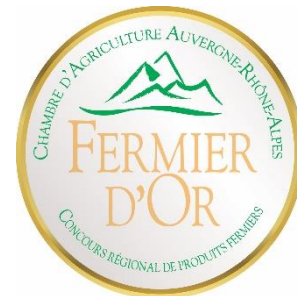


BULLETIN D'INSCRIPTION FERMIER D'OR 2022

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 « Gourmandises fermières sucrées » 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 informations produit avec sa présentation et la démarche de production).
- **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 :

**GOURMANDISES
FERMIÈRES SUCRÉES**

INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

GOURMANDISES FERMIÈRES SUCRÉES

- **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).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Origine des ingrédients secondaires :

- Préciser ci-dessous l'origine des ingrédients secondaires non produits par l'exploitation :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Eléments de présentation du produit :

- Décrire le produit présenté avec ses ingrédients et la démarche de production (fermière et locale) (possibilité de joindre au dossier un ou plusieurs document(s) illustratif(s))

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

• 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

GOURMANDISES FERMIÈRES SUCRÉES

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

- Produit fermier sucré -> gourmandise pouvant être dégustée en dessert ou au goûter ainsi que les confiseries.
- Les ingrédients principaux (valorisants / valorisés) qui donnent au produit sa spécificité fermière, doivent provenir de l'exploitation. Les ingrédients secondaires doivent autant que possible provenir d'AURA (ou d'un département limitrophe).
- Interdiction de tous colorants, additifs de synthèse ou conservateurs

• COMPOSITION DE LA NOTATION ATTRIBUEE PAR LES JURÉS

- Aspect visuel : 5 points
- Pertinence du produit et de sa composition / démarche fermière : 5 points
- Dégustation (aspect, texture, goût / flaveur, arômes...) : 10 points
- Note totale sur 20

• COMPOSITION DES ÉCHANTILLONS

- Éléments renseignés à l'inscription :
 - nom et composition du produit
 - fiche de présentation du produit décrivant l'origine des ingrédients et la démarche de production (fermière et locale).
- Échantillons : prévoir la quantité nécessaire pour 20 bouchées + une pièce pour la présentation.
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit