

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 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 « Poulet élevé et abattu à la ferme » 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 les dimensions et poids 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 catégorie :

**POULET ÉLEVÉ ET
ABATTU À LA FERME**

INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

POULET ÉLEVÉ ET ABATTU À LA FERME

• 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 (poulet élevé et abattu à la ferme) :

- Numéro de l'abattoir :

• 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

POULET ELEVE ET ABATTU A LA FERME

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

- Poulet élevé et abattu à la ferme
- Age compris entre 90 jours et 130 jours
- Être issu d'une race à croissance lente

• COMPOSITION DE LA NOTATION ATTRIBUÉE PAR LES JURÉS

- **Présentation du poulet cru : 20 points**
(aspect général : 10 points / plumaison : 5 points / autres éléments : 5 points)
- **Dégustation du morceau « blanc » : 20 points**
(texture/consistance : 10 points / goût/flaveur : 10 points)
- **Dégustation du morceau « cuisse » : 20 points**
(texture/consistance : 10 points / goût/flaveur : 10 points)
- **Note totale sur 60**

• COMPOSITION DES ECHANTILLONS

- 1 poulet présenté PAC (prêt à cuire), pattes attachées et sans abats
- Fiche produit avec l'âge et le poids du poulet à l'abattage, sa race et le n° de l'abattoir
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.