

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 « Produits fermiers innovants sucrés » 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, descriptif et argumentaire démontrant le caractère innovant du produit).
- **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 :

**PRODUITS FERMIS
INNOVANTS SUCRÉS**

INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

PRODUITS FERMIERS INNOVANTS SUCRÉS

- **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).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Provenance des ingrédients secondaires :

- Préciser ci-dessous l'origine des ingrédients non produits par l'exploitation, notamment pour les fruits, légumes et/ou champignons :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Argumentaire innovation :

- Décrire en quoi le produit présenté est innovant (forme, présentation, composition, recette, démarche...) : (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 SPÉCIFIQUES À LA CATÉGORIE

PRODUITS FERMIERS INNOVANTS SUCRÉS

Attention : regroupement avec la catégorie produits fermiers innovants salés si moins de 4 inscrits

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

- Est admis à concourir tout produit à dominante sucrée dont le caractère innovant peut être donné par la forme, la présentation, la composition, la recette ou la démarche de production.

• PREMIERE SÉLECTION

- Une première sélection sur le seul critère d'innovation sera réalisée avant les épreuves de dégustation, sur la base de la fiche descriptive fournie par le producteur au moment de l'inscription (voir argumentaire page précédente). Cet examen fait pleinement partie du concours et **la non-sélection d'un produit ne constitue pas un motif de remboursement des frais d'inscription.**

• COMPOSITION DE LA NOTATION ATTRIBUÉE PAR LES JURÉS

- Caractère innovant du produit (avant dégustation) : 10 points
- Appréciation sur le goût : 10 points
- Note totale sur 20

• COMPOSITION DES ECHANTILLONS

- **Fiche descriptive renseignée par le producteur à l'inscription**, précisant le nom, la composition du produit, la provenance des ingrédients secondaires et démontrant son caractère innovant de manière argumentée.
- **Echantillons** (produits présélectionnés) : prévoir la quantité nécessaire pour 20 bouchées + une pièce pour la présentation.
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.