

# 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 "Soupe de légumes" 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, engagement sur l'honneur et identification du prestataire externe dans le cas où l'autoclavage n'est pas réalisé par le(la) producteur(trice)).
- **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 :**

**SOUPE DE LEGUMES**

# INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

## SOUPE DE LÉGUMES

### • 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).

.....  
.....  
.....

#### Provenance des ingrédients secondaires :

- Préciser ci-dessous l'origine des ingrédients non produits par l'exploitation (ex champignons...) :

.....  
.....

#### Information complémentaire (si l'autoclavage est réalisé par un prestataire externe) :

- Code emballer ou n° d'agrément CE du prestataire : .....

### • 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

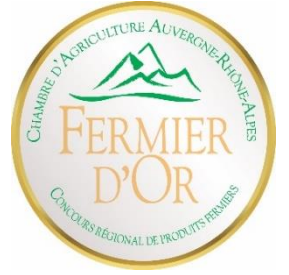
AGRAPOLE - 23, Rue Jean Baldassini - 69364 LYON CEDEX 07

(Contact : Rachida BELAHCENE - Tél. 04 72 72 49 27

E-mail : [fermiedor@aura.chambagri.fr](mailto:fermiedor@aura.chambagri.fr)

# ATTESTATION SUR L'HONNEUR

## Prestation autoclavage



Je soussigné(e) .....

Demeurant à .....

Certifie que la **Soupe de légumes** présentée au Concours régional « FERMISERS D'OR » 2022 est transformée par l'exploitation à partir de légumes issus exclusivement de ma ferme, dans un atelier placé sous ma responsabilité, et que seule l'étape d'autoclavage est sous-traitée auprès de :

(Nom du prestataire) : .....

(Adresse du prestataire) : .....

(Code emballer ou n° d'agrément CE pour l'autoclavage) :

.....

Fait à ..... le .....

(Signature)

# DISPOSITIONS SPECIFIQUES A LA CATEGORIE

## SOUPE DE LEGUMES

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

### • CONDITIONS D'ADMISSION DES PRODUITS

- Légumes issus exclusivement de l'exploitation
- **Autres ingrédients autorisés : sel, poivre, aromates naturels, vin et matières grasses.**
- **Interdiction de tout colorant, additif ou conservateur**
- **Produit exclusivement en conserve**
- Prestation extérieure non admise, sauf si elle ne concerne que l'autoclavage. La prestation **extérieure peut être réalisée dans un département limitrophe à celui du producteur.**

### • COMPOSITION DE LA NOTATION ATTRIBUÉE PAR LES JURÉS

- **Première appréciation globale : 4 points**
- **Examen visuel : 4 points**
- **Examen olfactif : 6 points**
- **Examen gustatif : 6 points**
- **Note totale sur 20**

### • COMPOSITION DES ECHANTILLONS

- **2 bouteilles transparentes de 75 cl minimum**
- **pour le cas où l'autoclavage de la soupe de légumes n'est pas réalisé sur l'exploitation : attestation sur l'honneur et identification obligatoire de l'atelier prestataire, fournis à l'inscription (voir modèle bulletin d'inscription).**
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur les pots.
- **Fiche produit avec la dénomination, la composition de la soupe et l'origine des ingrédients secondaires.**