

BULLETIN D'INSCRIPTION FERMIER D'OR 2022

20, 21, 22 septembre 2022
Aubière (Puy-de-Dôme)



À retourner avant 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 « Tomme de vache au lait cru » 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, poids et durée d'affinage 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 :

**TOMME DE VACHE
AU LAIT CRU
(pâte pressée)**

INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

TOMME DE VACHE AU LAIT CRU (pâte pressée)

• 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) :

- Hauteur de la tomme (en cm) : Poids net :
- Durée d'affinage :

• 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

TOMME DE VACHE

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

- Issue de lait cru de vache produit sur l'exploitation
- **Pâte pressée** : pressage même manuel et/ou chauffage en cours d'égouttage du caillé
- **Diamètre minimum : 15 cm,**
- **Hauteur minimale : 7 cm**
- **Poids compris entre 1 kg et 7 kg**
- **Affinage : un mois minimum dans les caves du producteur**

• 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

- **Une pièce entière**
- La durée d'affinage de l'échantillon doit être la même que celle des produits **habituellement commercialisés**
- **Fiche produit avec la date de fabrication**
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.