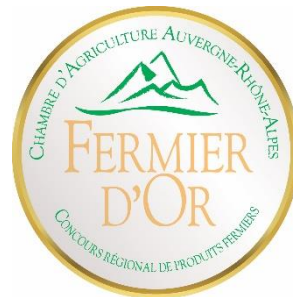


# BULLETIN D'INSCRIPTION FERMIER D'OR 2022

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 « Yaourt fermier nature au lait de vache » 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).
- **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 :

**YAOURT FERMIER  
NATURE AU LAIT DE  
VACHE**

# INFORMATIONS À FOURNIR À L'INSCRIPTION

## YAOURT FERMIER NATURE AU LAIT DE VACHE

### • 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).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### • 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
---

# DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES A LA CATÉGORIE

## YAOURT FERMIER NATURE AU LAIT 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<sup>ème</sup> partie.
- 2) Un même producteur peut concourir dans plusieurs catégories mais ne peut présenter qu'un seul produit dans chaque catégorie.

### • CONDITIONS D'ADMISSION SPÉCIFIQUES :

- Fabrication traditionnelle : mise en pot avant incubation
- Pas d'adjonction de poudre de lait

### • COMPOSITION DE LA NOTE ATTRIBUÉE PAR LES JURÉS :

- Aspect : 5 points
- Texture : 5 points
- Goût et odeur : 10 points
- Note totale sur 20

### • COMPOSITION DES ÉCHANTILLONS :

- 12 pots de yaourt anonymes provenant de la même fabrication
- Échantillons livrés à une température comprise entre 4 et 6 °C
- Fiche produit avec la DLC
- Joindre l'étiquette commerciale mais ne pas la coller sur le produit.