

RÈGLEMENT GÉNÉRAL DU CONCOURS FERMIER D'OR

ANNEE 2022



PREMIERE PARTIE : GENERALITES

ARTICLE 1 Dates et lieux

Le Concours régional de produits fermiers « **FERMIER d'OR 2022** », se déroulera **les MARDI 20, MERCREDI 21 et JEUDI 22 SEPTEMBRE 2022** dans les locaux de la Chambre régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes à Aubière (Puy de Dôme).

ARTICLE 2 Concurrents et produits admissibles

Seuls sont admis les produits provenant d'exploitations dont le siège social se situe en Auvergne-Rhône-Alpes.

Compte tenu de l'objet du concours, seuls les exploitants agricoles sont admis à concourir. L'exploitation agricole doit répondre aux conditions d'affiliation au régime social agricole définies par les articles L 722-1 et s du Code Rural en tant que non salarié agricole. L'exploitant agricole doit cotiser à l'AMEXA.

Les produits présentés au concours et les ateliers de fabrication dont ils sont issus doivent répondre aux conditions générales d'admissibilité précisées en deuxième partie du présent règlement.

ARTICLE 3 Catégories de produits

Le concours distingue 41 catégories homogènes de produits, chacune étant jugée par un jury spécifique. La liste des catégories 2022 figure en troisième partie.

Pour chaque catégorie, l'ouverture du concours requiert un minimum de quatre concurrents.

Un producteur peut concourir dans plusieurs catégories, mais il ne peut inscrire qu'un seul produit par catégorie.

Des dispositions spécifiques à chaque catégorie précisent les caractéristiques techniques des produits. Elles sont détaillées en annexe ainsi qu'à la suite des bulletins d'inscription.

ARTICLE 4 Echantillons

La composition des échantillons et les informations à fournir avec les produits sont précisées pour chaque catégorie sur la fiche jointe au bulletin d'inscription correspondant.

L'acheminement des échantillons sur les lieux du concours est à la charge et sous la responsabilité **des producteurs**.

ARTICLE 5 Analyses

Parallèlement au concours, un échantillon pourra être prélevé pour analyse afin de vérifier sa conformité au règlement technique en vigueur. Les produits non conformes pourront faire l'objet d'un déclassement a posteriori.

ARTICLE 6 Jurys

Chaque jury est composé essentiellement de consommateurs.

Pour chaque catégorie, les fonctions de membre du jury sont interdites à :

- tout producteur en compétition dans ladite catégorie,
- toute personne ayant un lien de parenté avec un concurrent.

Les fonctions de membre du jury sont bénévoles et ne font l'objet d'aucune indemnisation par les organisateurs. Le jury délibère sur la notation des concurrents ; ses décisions sont souveraines.

ARTICLE 7 Récompenses

Les récompenses décernées consistent en trophées « Fermier d'Or » et en diplômes de premier prix, deuxième prix et troisième prix.

L'attribution des prix ne procède pas d'un classement des trois meilleurs de la catégorie, mais de la reconnaissance d'un niveau de qualité attesté par les notes et les commentaires du jury.

Ainsi, dans le cas où plusieurs produits présenteraient le même niveau qualitatif, le nombre de prix attribués au sein d'une même catégorie pourra être supérieur à trois. A l'inverse, si les résultats obtenus sont insuffisants, il pourra être décidé de ne pas décerner de premier, de deuxième ou de troisième prix.

Les producteurs ayant obtenu un premier prix et la plus forte moyenne de leur catégorie recevront le trophée « **FERMIER d'OR 2022** ».

ARTICLE 8 Conditions d'utilisation des médailles

La Chambre régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes est propriétaire de la Marque Fermier d'Or, déposée le 30 juin 2017 à l'Institut National de la Propriété Industrielle et enregistrée sous le numéro 17 4 378 883 dans les classes 29, 30, 32 et 41.

Les médailles millésimées de 1er prix, 2ème prix et 3ème prix ont pour objet d'identifier les produits primés au concours Fermier d'Or de l'année et eux seuls. Elles ne peuvent en aucun cas être associées directement au nom de l'entreprise ou du lauréat sans que le produit primé ne soit mentionné à côté.

Les médailles millésimées peuvent être soit :

1- apposées directement sur le produit primé sous la forme de médaillons adhésifs soumis à redevance, à commander exclusivement à la Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes,

2- intégrées aux étiquettes ou emballages du produit réalisés par le lauréat après validation du « Bon à tirer » par la Chambre d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes et paiement d'une redevance.

L'utilisation des médailles directement sur les produits (médaillons adhésifs ou intégration à l'étiquette ou à l'emballage) est autorisée jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit le concours, soit le 31 décembre 2023 pour le concours 2022.

La mention d'un prix obtenu au concours Fermier d'Or, sur quelque support que ce soit, est exclusivement réalisée par la reproduction de la médaille millésimée, dans le respect de sa charte graphique et à proximité du nom du produit primé.

ARTICLE 9 Droit d'inscription

A titre de participation aux frais d'organisation du concours, un droit d'inscription de 33 € TTC est à régler à la Chambre d'Agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes pour chaque produit inscrit.

Ce droit est dû par le candidat dès que l'inscription lui a été confirmée. La non-présentation du produit au concours ou l'élimination de l'échantillon pour non-conformité au règlement ne constituent en aucun cas un motif de remboursement. Seule l'annulation d'une catégorie du fait de l'organisateur (par exemple si le seuil de 4 inscriptions n'a pas été atteint) conduit au remboursement des frais d'inscription s'ils ont déjà été payés.

ARTICLE 10 Parrainage

Tout candidat ayant concouru en 2019, 2020 ou 2021 pourra parrainer un collègue agriculteur, qui s'inscrit pour la première fois ou qui n'a pas concouru lors des 3 dernières éditions. Si l'inscription du filleul est confirmée, le parrain bénéficiera de l'inscription gratuite pour un produit.

DEUXIEME PARTIE : ***CONDITIONS GÉNÉRALES D'ADMISSIBILITÉ***

ARTICLE 11 **Statut de** **l'atelier de production**

Si la forme juridique dans laquelle l'activité de transformation et de vente des produits est développée est distincte de l'exploitation agricole, il est exigé que le responsable de cette structure remplisse les conditions d'affiliation au régime social agricole, dans les conditions définies précédemment et soit producteur dans l'exploitation agricole. Il peut s'agir de structures juridiques de commercialisation (SARL, GIE...).

ARTICLE 12 **Origine des** **ingrédients principaux**

Les ingrédients principaux (ou matières premières dans le cas de produits non transformés) doivent provenir exclusivement de l'exploitation du producteur. Sont considérés comme ingrédients principaux : les produits laitiers, les viandes, les poissons, les légumes et les fruits, le miel, les œufs, les gibiers, les escargots, les champignons et les bases de condiments lorsqu'ils sont mis en valeur ou explicitement mentionnés dans la dénomination du produit.

ARTICLE 13 **Origine des** **ingrédients** **secondaires**

Sont admis comme ingrédients secondaires :

- De manière générale : le sucre, le sel, les épices et aromates naturels,
- Sont également admis, en accompagnement des préparations cuisinées : les matières grasses, les œufs, les produits laitiers, la farine, le miel, les vins et liqueurs, ainsi que les légumes, champignons et fruits. Ces derniers pourront même être incorporés en quantité significative et identifiable à l'œil, à condition d'avoir été produits ou cueillis dans la région.

ARTICLE 14 **Traçabilité**

La traçabilité des produits doit être démontrée et vérifiable.

ARTICLE 15 **Responsabilité du** **producteur quant à la** **transformation**

Les étapes de transformation qui confèrent ses caractéristiques au produit doivent être effectuées par le producteur ou sous sa responsabilité. Elles peuvent être effectuées dans un atelier situé sur son exploitation, ou à l'extérieur, à condition que le producteur participe à ces étapes.

Cependant, afin de tenir compte des conditions de production spécifiques des jus et nectars de fruits, il est admis que le pressage soit sous-traité, à condition que le prestataire garantisse que les jus sont issus des fruits de l'exploitation.

De même, pour les crèmes de Châtaigne, la transformation à façon est admise, à condition que le prestataire garantisse que les Châtaignes transformées sont toutes issues de l'exploitation et que la recette mise en œuvre est celle de l'exploitant.

Les opérations d'abattage, de découpe et de surgélation, l'autoclavage pour les soupes de légumes, ainsi que les procédés techniques ne modifiant pas les caractéristiques du produit, notamment l'emballage et le conditionnement, peuvent quant à eux être réalisés en ayant recours à la sous-traitance ou au travail à façon.

Toutefois, dans le cas particulier de la catégorie « Poulet élevé et abattu à la ferme », il est considéré que la maîtrise de l'abattage, du conditionnement et de l'emballage par le producteur contribuent à la qualité visuelle du produit et sont donc soumis à l'appréciation du jury. Il en résulte que, pour cette catégorie uniquement, ces étapes doivent être assurées par le producteur lui-même et ne peuvent être ni sous-traitées ni réalisées à façon.

TROISIEME PARTIE : SUBDIVISIONS DU CONCOURS EN CATEGORIES HOMOGENES DE PRODUITS

- **SECTION DES PRODUITS ISSUS DE L'APICULTURE**
 - Miel de montagne
 - Miel de châtaignier
 - Pain d'épices

- **SECTION DES PRODUITS CARNÉS**
 - Saucisson sec
 - Saucisse sèche
 - Pâté de campagne
 - Autres préparations pur porc
 - Terrine nature de viande autre que le porc
 - Foie gras entier de canard mi cuit
 - Rillettes de canard
 - Poulet élevé et abattu à la ferme
 - Conserve à base d'escargot

- **SECTION DES PREPARATIONS FERMIERES ORIGINALES**
 - Produits fermiers innovants salés
 - Produits fermiers innovants sucrés
 - Produit apéritif fermier salé
 - Gourmandises fermières sucrées

- **SECTION DES PRODUITS LAITIERS**
 - AOP Saint-Nectaire fermier affiné à la ferme
 - AOP Cantal fermier entre deux affiné à la ferme
 - AOP Salers affiné à la ferme
 - AOP Bleu d'Auvergne fermier affiné à la ferme
 - AOP Fourme d'Ambert fermière affinée à la ferme
 - Fourme fermière de Rochefort Montagne
 - Fromage aux artisans
 - Fromage lactique au lait cru de vache
 - Tomme pur vache
 - Tomme pur chèvre
 - Petit fromage pur chèvre de 5 à 8 jours
 - Petit fromage pur chèvre affiné de 15 à 21 jours
 - Fromage pur chèvre de plus de 100 g de 5 à 8 jours
 - Fromage pur chèvre de plus de 100 g de 15 à 21 jours
 - Fromage lactique au lait cru de brebis
 - Tomme pur brebis
 - Yaourt fermier nature au lait de vache
 - Yaourt fermier nature au lait de brebis

- **SECTION DES PRODUITS VÉGÉTAUX**
 - Jus de fruits
 - Nectar de fruits
 - Confiture de fruit rouge
 - Soupe de légumes
 - Produits sucrés à base de noix
 - Olives noires de Nyons AOP
 - Crème de châtaigne nature

ARTICLE 16

QUATRIEME PARTIE : **CHALLENGE DES POINTS DE VENTE COLLECTIFS**

En parallèle du Concours Fermier d'Or, un challenge des points de vente collectifs est mis en place, afin de distinguer celui ou ceux ayant le plus de lauréats parmi leurs adhérents.

Le challenge est ouvert à tous les points de vente collectifs (magasins de producteurs, drive fermiers) de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Il n'aura lieu que s'il y a au moins 4 collectifs participants.

Seront distingués à l'issue du concours les points de vente comptant le plus grand nombre de producteurs parmi les lauréats Fermier d'Or 2022.

NATURE DES PRIX :

ARTICLE 17

3è prix : stickers, pique-prix, étiquettes pour les produits lauréats, plaquette/affiche conçus par la Chambre régionale d'Agriculture en cohérence avec la charte visuelle du concours pour décoration et mise en valeur du prix collectif sur le lieu de vente

2è prix : idem 3è prix + reportage photo / vidéo diffusé sur les réseaux sociaux et le web.

1^{er} prix : idem 2è prix + flamme de signalisation extérieure

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

Participation gratuite

Remplir le formulaire de participation avec la liste des producteurs inscrits et l'adresser à la chambre départementale d'agriculture.