

CONCOURS DES PRODUITS FERMIERS INNOVANTS ANNÉE 2014

RÈGLEMENT

I. Nature et objectifs du concours

Ce concours est ouvert aux producteurs fermiers de la Loire.

Le Département de la Loire, dont le siège est situé à l'Hôtel du Département, 2 rue Charles de Gaulle – 42022 Saint Etienne cedex 1, organise un concours visant à valoriser les productions fermières ligériennes et ce à travers la promotion des produits fermiers locaux présentant une innovation. Il s'agit d'accroître les chances des producteurs fermiers en ce qui concerne la recherche et la conquête de nouveaux marchés en stimulant leur créativité.

Ce concours tient également compte de l'évolution des attentes de la société vis-à-vis de l'agriculture. Les consommateurs sont de plus en plus demandeurs d'aliments de qualité (gustative, nutritionnelle et sanitaire) produits dans le respect de l'environnement. C'est pourquoi un bonus sera accordé aux produits présentant une démarche de développement durable particulière ou une distinction sur les aspects nutrition santé.

Ce concours se déroulera du 10 février au 30 septembre 2014.

Pour l'année 2014, le concours est à destination de tous les producteurs fermiers du département. Les produits seront notamment évalués sur leur qualité organoleptique (aspect visuel, odeur, goût) et sur leur caractère innovant (aspect original, saveurs inhabituelles, nom du produit, emballage, recette ...). La démarche développement durable et/ou la prise en compte des aspects nutrition santé pourront faire l'objet d'un bonus dans la notation.

II. Conditions de Participation

1. Conditions générales

- Ce concours est ouvert aux **producteurs fermiers** inscrits à la Direction Départementale des Services Vétérinaires de la Loire.
- Les cotisants solidaires sont admis sous réserve que leur activité de producteur fermier soit leur seule activité.
- Ce concours concerne les produits fermiers fabriqués et/ou transformés sur l'exploitation (hors boissons). De plus, les produits présentés devront être des produits dont le développement est achevé et qui sont effectivement commercialisés par leur concepteur ou le seront prochainement, et ceci de manière pérenne. **Les projets de nouveaux produits ne seront pas admis.**
- Seuls les produits pouvant être consommés en l'état et les produits pouvant être réchauffés au micro-ondes ou à la poêle seront acceptés pour concourir (sans cuisson, ni préparation).
- Les 5 premiers lauréats ne pourront pas concourir pendant une durée de 3 ans. Ainsi ils pourront participer de nouveau la 4^{ème} année suivant leur nomination.
- Les 5 derniers lauréats ne pourront pas concourir pendant une durée de 2 ans. Ainsi ils pourront participer de nouveau la 3^{ème} année suivant leur nomination.
- Les produits concourants devront provenir d'exploitations comptabilisant un maximum de cinq salariés équivalent temps plein (E.T.P.) et de six associés maximum sur l'exploitation.
- Les produits présentés devront répondre à la législation en vigueur notamment sur le plan sanitaire.
- Chaque exploitation doit présenter un seul produit au concours.
- L'autorité organisatrice se réserve le droit de limiter la participation des lauréats pour les prochains concours.

2. Déroulement du concours.

Classiquement, le concours des produits fermiers innovants se déroule en deux étapes obligatoires :

- **Une présélection sur dossier par le Département.**
- **Les produits retenus sont présentés à l'évaluation de jurés lors des séances de dégustation et de notation.**
Ces réunions auront pour but l'établissement d'un classement des produits présentés afin de définir les lauréats.

Pour l'édition 2014 du concours, qui marque son 10^{ème} anniversaire, le Conseil Général de la Loire va monter **un partenariat avec le Collège de Veauce**. Des élèves du collège vont être mobilisés pour constituer un jury spécifique qui va déguster et noter les produits en compétition. Aussi 2 journées de dégustations – notations distinctes seront organisées en présence de deux jurys différents :

- **un jury dit « d'exception », qui définira le palmarès classique.**
- **et un jury de collégiens de Veauce qui définira, en parallèle, le palmarès spécifique collégiens.**

3. Composition du dossier

Le dossier de candidature sera composé des pièces suivantes :

- **1 bulletin de candidature** dûment rempli et signé
- **1 fiche « description du produit »** dûment remplie qui sera présentée au jury

Les dossiers d'inscription devront parvenir avant le **4 avril 2014 à 18 heures** (cachet de la poste faisant foi). Les frais d'envoi de ces dossiers seront à la charge du participant.

Ils seront à adresser au :

<p><i>Conseil général de la Loire</i> <i>PADD - DAFE - Service Agriculture</i> <i>Concours Produits</i> <i>Fermiers Innovants 2014</i> <i>2 rue Charles de Gaulle</i> <i>42022 Saint Etienne Cedex 1</i></p>
--

Après une présélection, les personnes retenues pour présenter leurs produits au concours seront contactées par courrier, mail ou téléphone.

Conditions de réception des produits :

Les conditions d'envoi, de collecte et/ou de dépôt des produits retenus (dates et heures butoirs...) seront alors précisées. Pour les produits les plus sensibles, le Laboratoire Vétérinaire Départemental pourra procéder à leur collecte dans les conditions qu'il jugera nécessaires.

Afin de garantir une dégustation dans des conditions optimales (2 séances de dégustations), une quantité minimale de produit à déguster sera déterminée par type de produit.

Les produits présentés lors de la (ou des) dégustation(s) devront être dégustés en l'état ou avec la possibilité d'être réchauffés par nos soins (au micro-ondes ou à la poêle) mais sans cuisson, ni transformation.

L'autorité organisatrice se réserve le droit de ne pas sélectionner un produit qui, pour des raisons techniques, ne pourrait être présenté lors de la dégustation.

4. Déroutement des dégustations - notations

Les tests se feront à l'aveugle : les produits seront présentés hors des emballages d'origine et en l'absence de toute indication autre qu'une description succincte du produit, écrite ou orale.

L'évaluation de l'emballage ne se fera qu'après la phase de dégustation du produit. Celui-ci devra, dans la mesure du possible, être rendu anonyme : pas de nom de producteurs, ni de coordonnées. Cependant, les noms des produits seront conservés car ils font aussi partie de l'évaluation du caractère innovant.

Les critères pour le jugement seront notamment :

- Les caractéristiques organoleptiques et sensorielles évaluées lors de la dégustation du produit (aspect, saveur, odeur, texture...).
- Les caractères innovants du produit : type de produit, recette ou ingrédients originaux, aspect ou forme, emballage ou conditionnement, nom novateur...

A titre d'exemples :

- le yaourt au café (composition innovante)
 - fromage « Le Babet » (nom novateur)
 - le confit de fleur au serpolet (recette originale)
- Un bonus pourra être attribué sur des critères liés à une démarche particulière en termes de développement durable et nutrition-santé

Une fois les tests achevés par les jurys, les résultats de l'évaluation recueillis sous forme de notes permettront de déterminer le classement final et le palmarès.

Dans le cadre du partenariat avec le Collège de Veauche, un jury de collégiens sera mis en place, une dégustation spécifique aura lieu, et un « palmarès collégiens » sera établi.

Les résultats et les deux palmarès seront proclamés lors de la remise des prix et seront considérés comme définitifs.

Les lauréats seront conviés à la remise de prix par voie postale.

III. Nature des récompenses

Ce concours sera doté de prix qui prendront la forme de :

- **Bons pour des actions de communication d'une valeur globale de 6 000 €** (somme à partager entre les 10 premiers lauréats du palmarès classique) afin de développer un nouveau produit, de communiquer sur les produits et/ou sur l'exploitation (par exemple : conception de panonceaux, création de fascicules ou d'étiquettes explicatives de l'emploi du produit...). Le projet de communication devra être présenté au Département de la Loire pour validation au plus tard le 31 décembre 2014.
- **Bons de voyages d'une valeur globale de 3 500 €** (somme à partager entre les 10 premiers lauréats du palmarès classique).
- **Bons cadeaux pour un repas gastronomique d'une valeur globale de 1 600 €** à répartir entre les 5 premiers primés du « palmarès collégiens ».

Les récompenses se répartissent entre les différents lauréats des 2 palmarès de la façon suivante :

PALMARÈS CLASSIQUE :

	RÉCOMPENSES
1^{er} lauréat	1 000 € de bons pour des actions de communication 1 200 € de bons voyages
2^{ème} lauréat	800 € de bons pour des actions de communication 800 € de bons voyages
3^{ème} lauréat	700 € de bons pour des actions de communication 600 € de bons voyages
4^{ème} lauréat	700 € de bons pour des actions de communication 500 € de bons voyages
5^{ème} lauréat	600 € de bons pour des actions de communication 400 € de bons voyages
6^{ème} lauréat	500 € de bons pour des actions de communication
7^{ème} lauréat	500 € de bons pour des actions de communication
8^{ème} lauréat	400 € de bons pour des actions de communication
9^{ème} lauréat	400 € de bons pour des actions de communication
10^{ème} lauréat	400 € de bons pour des actions de communication

PALMARÈS COLLÉGIENS :

	récompenses
1^{er} lauréat	500 € de bons cadeaux pour un repas gastronomique
2^{ème} lauréat	400 € de bons cadeaux pour un repas gastronomique
3^{ème} lauréat	300 € de bons cadeaux pour un repas gastronomique
4^{ème} lauréat	200 € de bons cadeaux pour un repas gastronomique
5^{ème} lauréat	200 € de bons cadeaux pour un repas gastronomique

Les bons cadeaux seront valables jusqu'au 31/12/2015.

Les lots ne pourront en aucune manière être attribués en espèces.

Les prix seront remis en main propre le jour de la remise des prix du concours.

IV. Composition du jury

Le partenariat avec le collège de Veauce aboutit à la constitution d'un jury de collégiens en parallèle du jury classique.

Les produits seront donc soumis à l'évaluation de 2 jurys à deux dates différentes :

- Une première notation par le jury dit « d'exception » convoqué à l'occasion de ce 10^{ème} anniversaire et parrainé par un grand chef local. Il sera également composé de grands chefs ligériens, de personnalités locales du monde de la gastronomie (Académie gourmande, Institut d'excellence culinaire, Association des cuisiniers de la Loire...), des personnes appartenant au Département et à des milieux professionnels en contact fréquent avec le monde agricole et, plus généralement, à celui de l'alimentation, des personnes n'appartenant pas à ces milieux professionnels et représentant les consommateurs qui seront désignés par l'autorité organisatrice.
- Une seconde séance de dégustation – notation, par un jury composé de collégiens de Veauce aura lieu. Elle aura pour rôle de déterminer un « palmarès collégiens » spécifique.

V. Compléments

Les membres du (des) jury(s) se réservent la possibilité, au vu des candidatures reçues, d'attribuer ou non les récompenses prévues.

Les jurys sont souverains dans leurs choix.

La participation au concours implique l'acceptation du présent règlement et vaut renonciation à toute réclamation.

Les lauréats autorisent gracieusement l'autorité organisatrice du concours à utiliser leurs noms et coordonnées postales à des fins publicitaires et/ou de communication ; et conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 (Loi informatique et libertés), les participants bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux données personnelles les concernant auprès de : PADD, DAFE, Service Agriculture, 2 rue Charles de Gaulle, 42022 Saint Etienne cedex 1.

Le Département de la Loire se réserve en outre le droit de procéder à un report, une annulation ou à un changement dans l'organisation de ce concours en cas de dossiers insuffisamment nombreux ou en cas de force majeure.

Les mentions relatives aux prix attribués (lauréat, classement...) lors de ce concours ne seront utilisables que pour les produits fabriqués sur l'exploitation titulaire du prix. Tout abus pourrait entraîner le retrait du prix et de son droit de l'utiliser.

Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à recueillir les inscriptions au concours. Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent, que vous pouvez exercer en vous adressant au Conseil Général de la Loire – Service Agriculture – 2 Rue Charles de Gaulle – 42022 Saint Etienne Cedex 1.

Le présent règlement est déposé auprès de la SCP PIEROT LUYPAERT, huissier de justice, à Saint-Etienne. Le règlement peut être adressé gratuitement, à toute personne qui en fait la demande. Pour cela, vous pouvez contacter le Conseil général – service Agriculture au coordonnées ci-dessous).

Pour toute information complémentaire s'adresser au :

Conseil général de la Loire
PADD - DAFE - Service Agriculture
2, rue Charles de Gaulle
42022 Saint Etienne Cedex 1
Contact : Sabrina Ferrante
Tel : 04.77.48.40.53
sabrina.ferrante@cg42.fr

VI. Calendrier prévisionnel relatif aux différentes étapes du concours :

- **A partir du 10 février 2014 :**
Appel à candidatures via la presse locale, la presse professionnelle agricole et parution sur le site du Conseil général de la Loire.

- **Le vendredi 4 avril 2014 à 18 heures:**
Date ultime de réception ou dépôt des dossiers.

- **A partir du lundi 14 avril 2014:**
Etude et présélection des participants au concours.
Réponse aux personnes sélectionnées (tél., fax, mail) avec indication des dates et lieux de réception ou de collecte des produits.

- **Semaines du 2-au 27 juin 2014 :**
Dépôt et/ou collecte des produits retenus.

- **Semaines du 2 au 27 juin 2014 :**
2 Dégustations – notation par les jurys.

Détermination du classement et édition des palmarès.

- **Fin Septembre 2014 :**

Remise des prix par le Président du Conseil général de la Loire ou son représentant.