

# ***CONCOURS DES PRODUITS FERMIERS INNOVANTS ANNÉE 2019***

## ***RÈGLEMENT***

### **I. Nature et objectifs du concours**

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 le concours des produits fermiers innovants 2019.

**Ce concours est ouvert à tous les producteurs fermiers du département de la Loire du 4 février au 31 décembre 2019.**

Il a pour objectif de mettre en lumière la qualité des produits du terroir et le savoir-faire des agriculteurs.

**Les produits seront notamment évalués :**

- sur leur qualité organoleptique (aspect visuel, odeur, texture, goût, originalité et aspect nutrition/santé)
- sur la présentation de la préparation dans son emballage (nom de la préparation, qualité esthétique et caractère innovant)
- sur la démarche développement durable.

**Ces 3 types de critères devront intégrer un ou plusieurs caractères innovants (recette, forme, emballage, nom, mode de commercialisation, ...).**

## II. Conditions de Participation

### 1. Conditions générales

- Ce concours concerne tous types de produits fermiers fabriqués et transformés sur l'exploitation **dont les boissons alcoolisées ou non (hors vin)**. 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.**
- Les produits présentés devront provenir d'exploitations agricoles individuelles ou sous forme sociétaire (GAEC, EARL...) 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.
- Les exploitations devront justifier de leur affiliation AMEXA, ou dans le cas contraire elles devront justifier que leurs revenus agricoles représentent 30% minimum de leurs revenus globaux. (fournir le dernier avis d'imposition et prendre en compte la ligne 5).
- Seuls les produits pouvant être consommés en l'état et les produits pouvant être réchauffés à la poêle ou au four ou nécessitant une brève cuisson seront acceptés pour concourir. L'organisateur se réserve le droit de refuser un produit pour impossibilité de mise en œuvre technique.
- **Les lauréats des années précédentes sont autorisés à concourir en présentant un produit différent.**
- **Les participants non-lauréats des années précédentes sont autorisés à présenter le produit non primé s'il a été revu et amélioré.**
- Une exploitation ne peut présenter qu'un seul produit au concours.

## 2. Déroulement du concours.

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

- **La vérification des dossiers de candidature est réalisée par l'organisateur.**
- **La réunion d'une commission de conseil technique rassemblant techniciens et cuisiniers. Cette étape est organisée en collaboration avec la Chambre d'agriculture et vise à aider les participants à améliorer la qualité du produit qu'il présente à la dégustation (étape non-obligatoire à visée de conseil).**
- **2 séances de dégustation avec notation : l'une par un jury professionnel et la seconde par un jury de collégiens.**  
**Ces deux réunions auront pour but l'établissement d'un classement des produits présentés afin de définir les lauréats 2019.**
- **La Cérémonie de remise des prix du concours.**

## 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 dont les éléments seront présentés aux jurys.
- **Attestation AMEXA ou dernier avis d'imposition**
- **1 RIB**

Retrait des dossiers d'inscription par téléphone au 04.77.48.40.22 ou sur [www.loire.fr](http://www.loire.fr).

Les dossiers d'inscription devront parvenir avant le **15 mars 2019 à 18 heures** (cachet de la poste faisant foi ou dépôt en main propre au Département). Les frais d'envoi de ces dossiers seront à la charge du participant.

Ils seront à adresser au :

**Département de la Loire  
PADD - DFA - Service Agriculture  
Concours Produits  
Fermiers Innovants 2019  
2 rue Charles de Gaulle  
42022 Saint Etienne Cedex 1**

Les candidats seront ensuite recontactés par courrier, mail ou téléphone.

Les conditions d'envoi, de collecte et/ou de dépôt des produits retenus (dates et heures butoirs...) seront alors précisées.

**Afin de garantir une dégustation dans des conditions optimales (par la commission de conseil technique et les 2 séances de dégustations officielles), une quantité minimale de produit à déguster sera déterminée par type de produit.**

**Les candidats devront alors fournir gracieusement à l'autorité organisatrice la quantité de produit nécessaire au bon déroulement des deux dégustations officielles, et le cas échéant de la commission de conseil technique.**

L'autorité organisatrice se réserve le droit de ne pas retenir un produit qui, pour des raisons techniques ou sanitaires de mise en œuvre, ne pourrait être présenté lors des dégustations.

#### **4. Déroulement de la commission de conseil technique (étape non obligatoire)**

La commission de conseil technique est organisée en amont des dégustations officielles, dans l'objectif d'apporter aux producteurs qui le souhaitent des conseils techniques pour améliorer le produit en compétition.

Celle-ci est composée d'experts et de techniciens, qui vont déguster et apprécier les produits. Les remarques et suggestions formulées seront transmises aux producteurs.

Il sera également proposé aux producteurs de prendre contact avec un chef cuisinier référent qui pourra les conseiller personnellement.

La participation à cette commission de conseil technique, et le contact personnalisé avec un chef cuisinier sont des étapes facultatives.

#### **5. Déroulement des dégustations – notations officielles**

La dégustation du produit se fait avant l'évaluation de l'emballage. Celui-ci devra, dans la mesure du possible, être rendu anonyme : pas de nom de producteurs, ni de coordonnées, ni toute indication autre qu'une description succincte du produit. 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, odeur, texture, goût, caractère innovant, aspect nutrition santé...) (10 points)
- La présentation du produit dans son emballage (nom de la préparation, qualité esthétique, caractère innovant) (8 points)
- L'engagement de l'exploitant et du produit en termes de développement durable (2 points).

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.

Afin d'établir celui-ci une pondération des notations sera effectuée :

- Jury professionnel - coefficient 2
- Jury de collégiens - coefficient 1.

### III. Nature des récompenses

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

- **Prix pour des actions de communication d'une valeur globale de 3 800 €** (somme à partager entre les 5 premiers lauréats) afin de développer un nouveau produit, de communiquer sur les produits et/ou sur l'exploitation (par exemple : conception de panneaux, création de fascicules ou d'étiquettes explicatives de l'emploi du produit...). Le projet de communication devra être présenté au Département pour validation au plus tard le 30 juin 2020, et les factures acquittées devront être transmises au Département au plus tard le 30 novembre 2020 pour versement du prix.
- **Prix pour un séjour d'une valeur globale de 3 500 €** (somme à partager entre les 5 premiers lauréats). Une fois la prestation réalisée et payée par le bénéficiaire, les factures acquittées devront être transmises au Département le 30 novembre 2020 au plus tard, pour le versement du montant du prix.
- **Prix pour un repas gastronomique dans un restaurant ligérien d'une valeur globale de 950 €** à répartir entre les 6<sup>ème</sup>, 7<sup>ème</sup>, 8<sup>ème</sup> lauréats et le lauréat de la mention spéciale Président du jury. Une fois la prestation réalisée et payée par le bénéficiaire, les factures acquittées devront être transmises au Département le 30 novembre 2020 au plus tard, pour le versement du montant du prix.

Les récompenses se répartissent de la façon suivante :

<b>PALMARES</b>	
<b>1<sup>er</sup> lauréat</b>	1 000 € de prix pour des actions de communication 1 200 € de prix pour un séjour
<b>2<sup>ème</sup> lauréat</b>	800 € de prix pour des actions de communication 800 € de prix pour un séjour
<b>3<sup>ème</sup> lauréat</b>	700 € de prix pour des actions de communication 600 € de prix pour un séjour
<b>4<sup>ème</sup> lauréat</b>	700 € de prix pour des actions de communication 500 € de prix pour un séjour
<b>5<sup>ème</sup> lauréat</b>	600 € de prix pour des actions de communication 400 € de prix pour un séjour
<b>6<sup>ème</sup> lauréat</b>	300 € de prix pour un repas gastronomique
<b>7<sup>ème</sup> lauréat</b>	250 € de prix pour un repas gastronomique
<b>8<sup>ème</sup> lauréat</b>	200 € de prix pour un repas gastronomique
<b>MENTION SPÉCIALE PRÉSIDENT DU JURY</b>	
<b>MS</b>	200 € de prix pour un repas gastronomique

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

**Le palmarès sera dévoilé lors d'une cérémonie de remise des prix du concours. Les lots seront attribués par une Commission Permanente.**

**Seuls les lauréats seront contactés en septembre par l'organisateur.**

**Il leur sera demandé d'être présent lors de la remise des prix du concours, et de participer à un éventuel marché de producteurs qui pourrait être organisé afin de promouvoir leur produit primé et ce sur la journée. La vente de produits sera possible.**

#### **IV. Composition du jury**

Pour l'année 2019, le partenariat avec un collège de la Loire aboutit à la constitution d'un jury de collégiens en parallèle du jury classique professionnel.

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

- Une première séance de dégustation – notation, par un jury composé de collégiens ;
- Une seconde séance de dégustation – notation par le jury professionnel. Il sera composé de grands chefs ligériens, de personnalités locales du monde de la gastronomie (Association des cuisiniers de la Loire...), des Élus du Département, des agents des services et des représentants des milieux professionnels en contact fréquent avec le monde agricole.

#### **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.

Le Département 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.

Les lauréats autorisent gracieusement l'autorité organisatrice du concours à utiliser leurs noms et coordonnées postales à des fins de communication institutionnelle sur le concours ; 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 du Pôle Aménagement et Développement Durable, Service Agriculture, 2 rue Charles de Gaulle, 42022 Saint-Etienne cedex 1.

Le règlement peut être adressé gratuitement, à toute personne qui en fait la demande. Pour cela, il convient de contacter le Service Agriculture aux coordonnées ci-dessous.

Pour toute information complémentaire s'adresser au :

*Département de la Loire*  
*Pôle Aménagement et Développement Durable*  
*Service Agriculture*  
2, rue Charles de Gaulle  
42022 Saint-Etienne Cedex 1  
**Contact : Isabelle Thizy**  
Tel : 04.77.48.40.22  
isabelle.thizy@loire.fr

## **VI. Calendrier prévisionnel relatif aux différentes étapes du concours :**

- **Du lundi 4 février au vendredi 15 mars 2019 :**  
Appel à candidatures et inscription au concours.
- **Le vendredi 15 mars 2019 à 18 heures :**  
Date limite de réception ou dépôt des dossiers.
- **A partir du lundi 18 mars 2019 :**  
Étude des dossiers.  
Réponse aux personnes (tél et mail) avec organisation de la présentation des produits à la Commission de conseil technique.
- **Mardi 2 avril et mercredi 3 avril 2019 :**  
Collecte des produits pour la Commission de conseil technique (facultatif)
- **jeudi 4 avril 2019 :**  
Commission de conseil technique proposée aux candidats (facultatif)
- **Du 15 avril au 29 mai 2019 :**  
Contact des producteurs volontaires avec leur cuisinier référent (facultatif).
- **Du 3 au 4 juin 2019 :**  
Dépôt et collecte des produits retenus pour les dégustations.

➤ **Mercredi 5 et jeudi 6 juin 2019 :**

Mercredi 5 juin : dégustations – notation par le jury de professionnels.

Jeudi 6 juin : dégustations – notation par le jury de collégiens.

Détermination du classement et définition du palmarès.

➤ **Octobre 2019 :**

Cérémonie de remise des prix par le Président du Département ou son représentant.