

CONCOURS DES PRODUITS FERMIERS INNOVANTS 2023

DOSSIER D'INSCRIPTION

Nom :

Prénom :

Nom de l'exploitation (*raison sociale*) :

Adresse :

Téléphone fixe :

Portable :

Mail :

N° SIRET :

RIB (à joindre) :

MERCI DE JOINDRE À CE DOSSIER :

- Photos de votre produit
- RIB
- Attestation AMEXA ou avis d'imposition 2022
(*par mail ou impression papier*)

ÉLIGIBILITÉ :

- Je suis agriculteur à titre principal : N° AMEXA
- Je n'ai pas de N° AMEXA mais mon activité agricole représente plus de 30% de mes revenus (je joins mon avis d'imposition 2022 pour justificatif).
- Nombre de salariés Équivalent temps plein (ETP) travaillant dans l'exploitation :
- Inférieur ou égal à 5 Supérieur à 5 : **je ne suis pas éligible aux critères de participation au concours.**
- Nombre d'associés travaillant dans l'exploitation :
- Inférieur ou égal à 6 Supérieur à 6 : **je ne suis pas éligible aux critères de participation au concours.**
- Est-ce que j'ai déjà participé au Concours des produits fermiers innovants ?
- Non, **je peux participer à l'édition 2023 et remplir le dossier.**
- Oui, **je peux participer à l'édition 2023 sous certaines conditions :**
- ❶ **Je n'ai pas obtenu de prix : je peux donc concourir et présenter le produit non primé, s'il a été revu et amélioré, ou proposer un produit différent.**
- ❷ **J'ai obtenu un prix en (année) :**
je peux concourir en présentant un produit différent.

VOTRE EXPLOITATION :

DESCRIPTION

Année d'installation :

Produits fabriqués et vendus :

Surface (SAU) :

Démarche qualité éventuelle : AOP/AOC AB Label Rouge
 Autre(s) ? Merci de préciser :

Adhésion à un groupement : Comité départemental des produits fermiers
 ARDAB
 Autre(s) ? Merci de préciser :

FICHE PRODUIT

CONCOURS DES PRODUITS FERMIERS INNOVANTS 2023

RAPPEL

Seuls sont acceptés :

- les produits fabriqués et/ou transformés sur l'exploitation y compris les liquides alcoolisés (hors vin),
- les 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 produits ne sont pas admis,**
- les produits pouvant être consommés en l'état, réchauffés à la poêle ou au four, ou nécessitant une brève cuisson.

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.

À NOTER : les informations du questionnaire notées d'une étoile (*) seront exposées aux jurys lors des notations.

Nom de l'exploitation :

Nom du produit présenté au concours* :

Date de première commercialisation du produit :

Lieux de vente du produit* :

Marchés Point de vente collectif Exploitation

Autres :

Prix de vente* : euros (préciser l'unité : kg, unité, litre)

Description du produit* :

Poids ou volume de l'unité de vente :

Volume de la production annuelle :

Type de production (annuelle ou saisonnière) et période ou saison de commercialisation :

Conditionnement et emballage du produit* :

FICHE PRODUIT

MERCI DE JOINDRE À CE DOSSIER QUELQUES PHOTOS DE VOTRE PRODUIT
(par mail ou impression papier)

CONCOURS DES PRODUITS FERMIERS INNOVANTS 2023

Décrivez l'étiquetage de votre produit* :

Comment consomme-t-on votre produit ?

Quelle est sa composition* ? (ingrédients et pourcentage)

La totalité des ingrédients de votre produit provient-elle de votre exploitation* ?

Oui Non

Si non, lesquels sont issus de l'extérieur ?

Quel pourcentage représentent les ingrédients issus de votre exploitation ? %

Méthode de fabrication* :

Conditions de conservation (pour une meilleure dégustation du produit) :

Consignes de découpe et/ou de dégustation ou de présentation :

Portion par personne en grammes ou nombre de parts possibles dans un produit
(à titre indicatif pour la dégustation des jurys) :

FICHE PRODUIT

CONCOURS DES PRODUITS FERMIERS INNOVANTS 2023

Caractéristiques innovantes de votre produit par rapport aux produits concurrents du marché.

À NOTER : ces éléments seront présentés à notre jury lors des dégustations et participent à l'évaluation de votre produit.

Les caractéristiques innovantes du nom :

Les caractéristiques innovantes de la recette :

Les caractéristiques innovantes de la forme et du packaging :

La démarche développement durable :

L'aspect nutrition-santé :

Autre :

Après avoir pris connaissance du règlement du concours,
je soussigné(e) _____,
fais acte de candidature au "Concours des produits fermiers innovants 2023".

À

Le

2023

Signature du candidat précédée de
la mention "lu et approuvé" :

Dossier à retourner avec votre RIB
AVANT LE 17 MARS 2023 au :
Département de la Loire
Service Agriculture
CONCOURS DES PRODUITS FERMIERS INNOVANTS 2023
2 rue Charles de Gaulle - 42022 Saint-Étienne cedex 1