

**CONCOURS
DES PRODUITS FERMIERS
« LE MEILLEUR DE LA LOIRE DANS VOTRE ASSIETTE »
ANNEE 2025**

REGLEMENT

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 2025 « Le meilleur de la Loire dans votre assiette »**.

Ce concours est ouvert, sur l'année 2025, à tous les exploitants agricoles qui réalisent de la transformation à la ferme. Il a pour objectif de mettre en lumière la qualité des produits du terroir et le savoir-faire des agriculteurs ligériens.

Les produits seront évalués :

- sur leur qualité organoleptique (aspects sensoriels : visuel, odeur, texture, goût),
- sur leur caractère innovant (originalité du nom, de la présentation et de la recette),
- sur la démarche de développement durable de l'exploitant agricole.

II. Conditions de participation

1. Conditions générales

- Ce concours concerne tous types de produits alimentaires fabriqués et transformés sur l'exploitation dont les boissons alcoolisées (hors vin) ou non. Les produits présentés devront être des produits dont le développement est achevé et qui sont effectivement commercialisés par leur concepteur, et ceci de manière pérenne. **Les projets de nouveaux produits ne seront pas admis.**

- Les exploitations candidates doivent être :
 - des exploitations agricoles individuelles,
 - ou des exploitations sous forme sociétaire (GAEC, EARL...).

Les produits présentés doivent être transformés au sein de l'exploitation qui candidate au concours (ou par une société détenue par l'exploitant utilisant des matières premières de l'exploitation agricole). Seule la stérilisation effectuée par une société externe est tolérée.

Ces exploitations devront comptabiliser un maximum de 11 Équivalent Temps Plein (ETP) au total (salariés + associés).

Dans le cas où c'est une société détenue par l'exploitant qui réalise la transformation, le maximum de 11 Équivalent Temps Plein s'applique à la somme des ETP de l'exploitation et de la société qui réalise la transformation.

- Les produits présentés devront répondre à la législation en vigueur notamment sur le plan sanitaire et respecter les appellations protégées.
- Les exploitations devront justifier de leur affiliation AMEXA, ou dans le cas contraire 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. Cinq étapes du concours.

Le concours des produits fermiers se déroule en cinq étapes :

1. L'ouverture des inscriptions aux candidats, puis la vérification des dossiers de candidature, réalisée par l'organisateur.
2. La notation du critère Développement Durable « sur dossier » par l'organisateur.
3. La réunion d'une commission de conseil technique (appelée « pré dégustation ») rassemblant techniciens et cuisiniers. Cette étape vise à aider les participants à améliorer la qualité du produit qu'ils présentent à la dégustation en leur donnant quelques conseils et leur permet d'échanger avec des cuisiniers professionnels.

4. La dégustation des produits, qui peut se dérouler en plusieurs séances, avec notation par un jury de collégiens puis un jury professionnel, ayant pour but l'établissement d'un classement des produits présentés afin de définir les lauréats 2025.
5. La cérémonie de remise des prix du concours.

3. Inscriptions des candidats

a. Composition du dossier

Le dossier de candidature sera composé des pièces suivantes :

- bulletin de candidature dûment rempli et signé, comprenant la fiche « description du produit » dûment remplie dont les éléments seront présentés aux jurys et serviront également à noter les critères de Développement Durable,
- attestation AMEXA ou dernier avis d'imposition,
- RIB,
- numéro de SIRET.

b. Date des inscriptions

Les inscriptions au concours des produits fermiers 2025 se dérouleront **du 17 février au 21 mars 2025.**

Les dossiers d'inscription sont à retirer sur www.loire.fr ou par téléphone au 04.77.12.52.31.

Le dossier peut être complété de façon dématérialisée sur www.loire.fr.

Les dossiers d'inscription devront parvenir avant le **vendredi 21 mars 2025 à 16h00** (cachet de la poste ou date de réception du formulaire numérique faisant foi, dépôt sur le site ou 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 - DEEFA - Service Agriculture
Concours Produits Fermiers 2025
2 rue Charles de Gaulle
42022 Saint Etienne Cedex 1**

c. Vérification des candidatures

Une fois les dossiers d'inscription réceptionnés par le Département, les candidats seront contactés 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 pour la pré-dégustation comme pour la dégustation.

Afin de garantir une dégustation dans des conditions optimales (par la commission de conseil technique et de la dégustation officielle), une quantité minimale de produit à déguster sera déterminée par type de produit.

Les candidats devront fournir gracieusement à l'autorité organisatrice la quantité de produit nécessaire au bon déroulement de la dégustation officielle et le cas échéant de la commission de conseil technique (pré-dégustation).

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.

III. Déroulement du concours

1. Commission de conseil technique ou pré dégustation (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. Il est proposé aux producteurs de rencontrer un chef cuisinier qui pourra les conseiller personnellement à la fin de la pré dégustation.

La participation à cette commission de conseil technique, et la rencontre avec un chef cuisinier, sont des étapes facultatives.

2. Notation des produits

a. Critère Développement Durable, (3 points au total)

L'organisateur établit une note liée au développement durable sur la base de la fiche descriptive du produit fournie dans le dossier d'inscription :

- Pourcentage d'ingrédients issus de l'exploitation (1 point),
- Conditionnement (0,5 point),
- Signes de qualité (0,5 point),
- Revalorisation de surplus ou de sous-produits agricoles (0,5 point),

- Connexion au territoire (0,5 point).

b. Notation par les jurys lors de la dégustation (17 points au total)

Lors de la dégustation, le produit est à la fois présenté dans son emballage et servi « à l'assiette » aux membres du jury. Le jury dispose de la fiche de présentation du produit.

Le produit est rendu anonyme par l'organisateur : pas de nom de producteur, 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 de notation sont les suivants :

- La dégustation du produit : aspect, odeur, texture, goût... **(12 points)**,
- Le caractère innovant : originalité du nom, originalité de la présentation, originalité de la recette **(5 points)**.

Pour le calcul, la note attribuée par le jury de collégiens se verra attribuer un coefficient 1 et celle du jury de professionnels un coefficient 2.

La note attribuée en amont pour le développement durable sera ajoutée au résultat pour obtenir la note finale sur 20 points. Cette note permettra de déterminer le classement final et le palmarès.

IV. Composition du jury

Pour l'année 2025, le jury sera composé comme suit :

- un jury professionnel (30 personnes maximum) sera constitué de grands chefs ligériens, de personnalités locales du monde de la gastronomie (Association des cuisiniers de la Loire, journalistes culinaires...), d'agriculteurs, de représentants du grand public, d'élus du Département, d'agents des services et de représentants des milieux professionnels en contact fréquent avec le monde agricole.
- un jury de collégiens volontaires (20 maximum).

V. Nature des récompenses

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

- **Prix pour des actions de communication** 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 2026, et les factures acquittées devront être transmises au Département au plus tard le 30 novembre 2026 pour versement du prix.

- **Prix pour un séjour.** Une fois la prestation réalisée et payée par le bénéficiaire, les factures acquittées devront être transmises au Département, le 30 novembre 2025, au plus tard, pour le versement du montant du prix.
- **Prix pour un repas gastronomique dans un restaurant ligérien.** Une fois la prestation réalisée et payée par le bénéficiaire, les factures acquittées devront être transmises au Département, le 30 novembre 2026, au plus tard, pour le versement du montant du prix.

Les récompenses se répartissent de la façon suivante :

PALMARES	
1^{er} lauréat	1 000 € de prix pour des actions de communication 1 000 € de prix pour un séjour
2^e lauréat	800 € de prix pour des actions de communication 800 € de prix pour un séjour
3^e lauréat	600 € de prix pour des actions de communication 600 € de prix pour un séjour
4^e lauréat	500 € de prix pour des actions de communication 500 € de prix pour un séjour
5^e lauréat	400 € de prix pour des actions de communication 400 € de prix pour un séjour
6^e lauréat	300 € de prix pour des actions de communication ou pour un repas gastronomique
7^e lauréat	250 € de prix pour des actions de communication ou pour un repas gastronomique
8^e lauréat	200 € de prix pour des actions de communication ou pour un repas gastronomique
MENTION SPECIALE DU PRESIDENT DU JURY	
MS	200 € de prix pour des actions de communication ou pour un repas gastronomique

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

Les lauréats s'engagent à être présents à la remise des prix qui aura lieu en septembre ou octobre 2025.

VI. Compléments

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, DEEFA, 2 rue Charles de Gaulle, 42022 Saint-Etienne cedex 1.

Le règlement est disponible sur www.loire.fr. Il peut également 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 :

<p>Département de la Loire Pôle Aménagement et Développement Durable DEEFA 2, rue Charles de Gaulle 42022 Saint-Etienne Cedex 1 Contact : Sophie Breuil Tel : 04.77.12.52.31 sophie.breuil@loire.fr</p>

VII. Calendrier prévisionnel indicatif

- **Du lundi 17 février au vendredi 21 mars 2025 :**
Appel à candidatures et inscription au concours.
- **Le vendredi 21 mars 2025 à 16h00 :**
Date limite de réception ou dépôt des dossiers.
- **A partir du lundi 24 mars 2025 :**
Étude des dossiers.
Réponse aux personnes (téléphone et mail) avec organisation de la présentation des produits à la Commission de conseil technique.
- **Courant avril 2025 :**
Commission de conseil technique (pré dégustation) proposée aux candidats : contact des producteurs volontaires avec des cuisiniers professionnels pour conseils suite à la pré dégustation.
Notation du critère Développement durable par l'organisateur.
- **Juin 2025 :**
Dépôt et collecte des produits retenus pour les dégustations.
Une dégustation et notation par un jury de collégiens ligériens.
Une dégustation et notation par le jury de professionnels.
- **Septembre / Octobre 2025 :**
Cérémonie de remise des prix.