



CONCOURS REGIONAL
du
PRODUIT FERMIER INNOVANT- OHHH la Vache - PONTIVY
ANNÉE 2022

RÈGLEMENT

1- Généralités

La Société Départementale d'Agriculture organise pour la 4^{ème} fois depuis 2018 dans le cadre du salon Ohhh La Vache de Pontivy, le Concours Régional du Produit Fermier Innovant. Ce concours est piloté par la Chambre d'Agriculture de Bretagne.

2- Objectifs :

Ce concours se donne l'ambition d'être une rampe de lancement pour les produits fermiers et d'encourager leur mise en valeur auprès du consommateur.

3- Conditions de participation

3.1 Conditions générales

Ce concours organisé dans le cadre du salon Ohhh La Vache est ouvert aux producteurs fermiers et à toutes les catégories de produit.

3.2 Les produits présentés au concours

- Les produits sont alimentaires et les producteurs produisent eux-mêmes les matières premières de base utilisées pour la fabrication du produit.
- Chaque producteur ne peut présenter qu'un seul produit, deux produits maximum.
- Les producteurs sont inscrits à la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).
- Les produits présentés devront répondre à la législation en vigueur notamment sur le plan sanitaire.
- Ce concours concerne tous types de produits fermiers fabriqués et/ou transformés sur l'exploitation. Si le produit est transformé en dehors de la ferme, le producteur participe à l'élaboration de son produit ou le produit est élaboré à partir d'une recette personnelle. Les produits présentés sont commercialisés par le producteur.
- 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.

3.3 Les produits non éligibles au concours

Les produits ne seront pas sélectionnés pour participer au concours si :

- Les produits ne respectent pas les normes sanitaires en vigueur et ne sont pas déclarés à la DDPP
- (exceptés les légumes et les fruits frais)
- Les produits transformés en dehors de la ferme sans aucune intervention du producteur ou recette personnelle

3.4 Les engagements du producteur

- Chaque producteur devra être présent avec son produit prêt à la dégustation à 12h sous le chapiteau du marché fermier. Les produits « prêts à la dégustation » seront acheminés dans une salle pour la dégustation par le jury.
- Tous les producteurs candidats ont l'obligation d'être présents au moment de la remise des prix du concours le samedi 15 octobre à 18 h. La remise des prix se fera par les officiels.

3.5 Coût d'inscription

Coût de l'inscription au concours de 1 à 2 produits présentés : 40 €

4- Le concours

Il se tiendra le samedi 15 octobre de 12h à 18h.

4.1 Les critères

Les produits seront notamment évalués à partir d'une grille précise remise à chaque membre du jury :

- 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, ...).

4.2 Le Jury

- Le Jury est composé de professionnels et d'amateurs de 5 à 10 personnes (restaurateurs, commerçants...), dont le président du Jury, membre de la Chambre d'Agriculture. La présidence d'honneur n'a pas encore été nommée pour 2022.
- Les membres du jury se rassemblent pour la dégustation de tous les produits retenus le samedi 15 de 10h30 à 18h. Chaque membre devra lui donner une note sur 30 selon une grille commune.
- Les membres du jury se retrouvent ensuite pour discuter de leurs découvertes, partagent et totalisent leurs notes et attribuent les 3 premiers prix.

Les jurys sont souverains dans leurs choix.

Les membres du jury sont bénévoles et ne font l'objet d'aucune indemnisation par l'organisateur.

Nul ne peut être juré au sein d'un jury devant examiner ses propres produits. Un candidat dont les produits auraient été jugés par un juré auquel il est lié professionnellement ou familialement verrait ses éventuelles récompenses retirées. Les décisions du jury sont sans appel.

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

5- La remise des prix et les lots

- La remise des prix se fera obligatoirement en présence du producteur par les membres du jury le samedi 15 octobre à partir de 18 h
- Une présentation orale au jury et public est proposée aux producteurs des produits nominés.
- Le gagnant du concours est le produit le mieux noté et se verra attribuer un trophée faisant état de son prix.
- Les 2ème et 3ème prix, dans l'ordre suivant des notations, se verront remettre un diplôme produit fermier « innovant » de Bretagne 2022.

- Chaque candidat pourra connaître la note attribuée à ses produits, ainsi que la synthèse des appréciations du jury, sur simple demande par e-mail à partir du 15 novembre 2022, à l'adresse suivante : nadine.leray@bretagne.chambagri.fr

6- Les récompenses

En attente de validation

Elles sont décernées d'après les décisions des jurys et seront remises aux lauréats aussitôt la proclamation des résultats.

7- Engagement de l'organisateur du concours

- Les lauréats du concours seront présents au prochain Salon de l'Agriculture à Paris en 2023.
- Sur cet espace dédié, la vente sera interdite mais les animations, dégustations sont les bienvenues.
- Chaque producteur aura la possibilité d'être présent à un moment ou un autre de son choix sur l'espace dédié Chambre

8- Utilisation de la marque collective

Le rappel des distinctions obtenues dans toute publicité individuelle ou collective doit obligatoirement se faire à l'aide du macaron collectif.

Ce macaron comporte les mentions :

- Concours régional produit fermier innovant
- Le millésime de l'année pendant laquelle la récompense a été obtenue : OHHH la Vache 2022
- La nature de la récompense (1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème}).

La reproduction de ce macaron sur les étiquettes ou emballages des produits médaillés ou sur les documents commerciaux devra être conforme à la charte graphique. Le graphisme est disponible au service PAO de la Chambre d'agriculture auprès de Nadine LERAY. Le macaron ne peut être utilisé que pour le produit primé.

L'utilisation de la distinction est autorisée pendant une année jusqu'à la date du prochain concours régional.

9- Utilisation des informations

Les informations demandées seront notamment utilisées par l'organisateur en vue de la publication du palmarès et de sa diffusion sur le site Internet de l'Association SDA, de la Chambre Régionale d'Agriculture et auprès des différents médias. Les personnes intéressées bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations le concernant (art.34-loi « informatique et liberté » du 6 janvier 1978) en écrivant à « Association SDA – Chambre d'Agriculture – CS 62398 – 56009 Vannes Cédex

10- - Le dossier de candidature

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.

Les dossiers d'inscription devront parvenir avant le **23 septembre 2022 à 18 heures ou complété via le formulaire sur internet avec frais d'inscription acquittés**

Ils seront à adresser à : Nadine LERAY - SDA - Chambre d'agriculture - CS 62398 – 56009 Vannes Cédex

11- Dépôt des échantillons

Il se fera le samedi 15 octobre à partir de 12h00

Afin de garantir une dégustation dans des conditions optimales, 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 dégustations

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.

12- AGENDA

Remise du dossier de candidature : 23 septembre 2022

Remise des produits : samedi 15 octobre à 12h00

Date du concours: samedi 15 octobre de 12h à 18h00

Remise des prix : vers 18 h

Lieu : Parc des expositions de Pontivy – espace « marché de produits fermiers »