



CONCOURS REGIONAL
du
PRODUIT FERMIER INNOVANT- OHHH la Vache - PONTIVY
ANNÉE 2023

RÈGLEMENT

1- Généralités

La Société Départementale d'Agriculture organise pour la 5^{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.

Le concours est gratuit. (Il n'est pas réservé aux seuls producteurs présents sur le marché de producteurs du salon Ohhh la Vache)

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 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 12h00 au parc des expositions de Pontivy, salon OHHH la vache. Les produits « prêts à la dégustation » seront acheminés l'équipe technique 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 14 octobre à 17 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 14 octobre de 11h30 à 17h.

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 2023.
- Les membres du jury se rassemblent pour la dégustation de tous les produits retenus le samedi 14 de 11h30 à 17h. 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 14 octobre à partir de 17 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
- Les 2ème et 3ème prix, dans l'ordre suivant des notations.
- Le jury peut attribuer un prix « coup de cœur »
- 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 2023, à l'adresse suivante : nadine.leray@bretagne.chambagri.fr

6- Les récompenses

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

- Le 1^{er} prix se verra remettre un trophée et un lot offert par le Bienvenue à la ferme d'une valeur de 170 €
- Les 2^{ème} et 3^{ème} prix, se verront remettre un diplôme produit fermier « innovant » de Bretagne 2021 et un bon d'une valeur de 80 € sur l'adhésion au réseau BAF
- Les 3 premiers prix et le coup de cœur se verront attribuer un jeu d'étiquettes autocollantes à apposer sur leur produit
- Un prix coup de cœur peut être décerné

7- Engagement de l'organisateur du concours

- Les lauréats du concours seront présents au prochain **Salon de l'Agriculture à Paris en 2024** :
 - Chaque producteur aura la possibilité d'être présent à un moment ou un autre de son choix sur l'espace dédié Chambre
 - Sur cet espace dédié, la vente sera interdite mais les animations, dégustations sont les bienvenues.

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}, coup de cœur)

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 du Morbihan. 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 frais de participation de 40 €**

L'inscription et le règlement se feront directement en ligne sur la plateforme HELLOASSO avant le 15 septembre 2023

11- Dépôt des échantillons

Il se fera le samedi 14 octobre à partir de 12h00 au parc des expositions de Pontivy

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 : 15 septembre 2023

Remise des produits : samedi 14 octobre à 12h00

Date du concours: samedi 14 octobre de 11h30 à 17h00

Remise des prix : samedi 14 octobre vers 17 h

Lieu : Parc des expositions de Pontivy