

## CONCOURS REGIONAL du PRODUIT FERMIER INNOVANT OHhh La Vache – PONTIVY - ANNÉE 2025



### RÈGLEMENT

#### 1- Généralités

La Société Départementale d'Agriculture organise pour la 7<sup>ème</sup> 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.

La participation est de 40 €.

*(Il n'est pas réservé uniquement aux 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) via le CERFA 13984.
- 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 (par exemple, une étape de cuisson...). De même, s'il doit y avoir une étape de remise en œuvre spécifique, le producteur est lui-même responsable de cette étape (matériel, temps, température, service...).

L'organisateur informe que des retards dans les passages de dégustation devant le jury sont possibles et se décharge de toute responsabilité quant à ces retards (température de dégustation, tenue du produit dans le temps ...).

##### 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
- Les produits non alimentaires

### 3.4 Les engagements du producteur

- Chaque producteur devra être présent avec son produit prêt à la dégustation 15 minutes avant l'heure de passage annoncée, au parc des expositions de Pontivy, salon OHHH la vache. Les produits « prêts à la dégustation » seront acheminés par l'équipe technique dans une salle pour la dégustation par le jury.
- A l'issue d'une 1<sup>ère</sup> dégustation, les producteurs seront amenés à échanger directement avec le jury, afin de présenter leur produit et leur motivation sur la participation au concours du produit fermier innovant.
- Tous les producteurs candidats ont l'obligation d'être présents au moment de la remise des prix du concours le samedi 11 octobre à partir de 17h00 (*horaire variable entre 17h et 17h30 selon l'inauguration avec les officiels*). 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 €

L'inscription ne sera valide qu'à réception du paiement en ligne sur la plateforme HELLOASSO

## 4- Le concours

**Il se tiendra le samedi 11 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, à valoriser lors de la rédaction du dossier en ligne
- 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, journalistes...).
- Les membres du jury se rassemblent pour la dégustation de tous les produits retenus le samedi 11 octobre de 11h30 à 17h. Chaque membre devra lui donner une note sur 30 selon une grille commune.
- A l'issue d'une première dégustation, le jury échange et sélectionne les 6 produits qui ont obtenu la meilleure note pour une deuxième évaluation. Le jury échangera directement avec les 6 producteurs sélectionnés, lors d'un entretien d'une dizaine de minutes.
- Les membres du jury, partagent et totalisent leurs notes et attribuent les 3 premiers prix et le prix coup de pouce.

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 11 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 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> prix, dans l'ordre suivant des notations et le « prix coup de pouce » pour l'engagement en cours.
  - Chaque candidat recevra par mail à partir du 15 novembre 2025, la note attribuée à ses produits, ainsi que la synthèse des appréciations du jury.
- Pour toute information complémentaire : [morgane.talidec@bretagne.chambagri.fr](mailto:morgane.talidec@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.

Les 3 premiers prix se verront attribuer un prix et un jeu d'étiquettes autocollantes à apposer sur leur produit.

## 7- Engagement de l'organisateur du concours

- Les lauréats du concours pourront être présents au prochain **Salon de l'Agriculture à Paris en 2026** :
  - Chaque producteur aura la possibilité d'être présent à un moment ou un autre de son choix sur l'espace dédié par la Chambre d'Agriculture
  - 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 2025
- La nature de la récompense (1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>, prix de coup de pouce)

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 sur demande auprès de NUMETIKET à Plescop. Le macaron ne peut être utilisé que pour le produit primé.

## 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 fiche « description du produit » à compléter en ligne** 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 2025

## 11- Dépôt des échantillons

Il se fera le samedi 11 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

Limite de l'inscription en ligne : avant le 01 septembre 2025

Remise du dossier de candidature : avant le 15 septembre

Remise des produits : samedi 11 octobre à 12h00

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

Remise des prix : samedi 11 octobre à partir de 17h

Lieu : Parc des expositions de Pontivy