



RÈGLEMENT GÉNÉRAL DU CONCOURS FERMIER D'OR

ANNEE 2024



PREMIERE PARTIE : GENERALITES

ARTICLE 1 **Dates et lieux**

Le Concours régional de produits fermiers « **FERMIER d'OR 2024** », se déroulera **les MARDI 17, MERCREDI 18, JEUDI 19 et VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024** dans les locaux de la Chambre régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes à Aubières (Puy de Dôme).

Les organisateurs se réservent la possibilité d'organiser des présélections dans les semaines précédentes pour les catégories ayant un nombre trop élevé d'échantillons.

ARTICLE 2 **Concurrents et produits admissibles**

Seuls sont admis les produits provenant d'exploitations dont le siège social se situe en Auvergne-Rhône-Alpes.

Compte tenu de l'objet du concours, seuls les exploitants agricoles sont admis à concourir. L'exploitation agricole doit répondre aux conditions d'affiliation au régime social agricole définies par les articles L 722-1 et s du Code Rural en tant que non salarié agricole. L'exploitant agricole doit cotiser à l'AMEXA.

Les produits présentés au concours et les ateliers de fabrication dont ils sont issus doivent répondre aux conditions générales d'admissibilité précisées en deuxième partie du présent règlement.

ARTICLE 3 **Catégories de produits**

Le concours distingue **33** catégories homogènes de produits, chacune étant jugée par un jury spécifique. La liste des catégories 2024 figure en troisième partie (article 19).

Pour chaque catégorie, l'ouverture du concours requiert un minimum de cinq produits inscrits.

Des dispositions spécifiques à chaque catégorie précisent les caractéristiques techniques des produits. Elles sont détaillées sur le site d'inscription en ligne : <https://www.linscription.com/pro/concours-fermiers-2024.php> .

ARTICLE 4 **Inscriptions multiples**

Un producteur peut concourir dans plusieurs catégories.

Il ne peut inscrire qu'un seul produit par catégorie sauf pour les **6** catégories dont la définition est suffisamment large pour admettre deux produits différents d'un même producteur ; il s'agit des catégories marquées d'un * à l'article 19.

Les demandes d'inscriptions se font en ligne sur le site : <https://www.linscription.com/pro/concours-fermiers-2024.php> et sont instruites par la Chambre régionale d'agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes.

ARTICLE 5 **Modalités** **d'inscription**

Les demandes d'inscriptions ne pourront être validées que si le produit est conforme aux conditions d'admission spécifiées sur le site d'inscription et si le dossier est complet ; de plus, l'inscription ne pourra être définitivement confirmée au candidat que lorsque la catégorie concernée aura atteint le minimum de 5 produits inscrits.

A titre de participation aux frais généraux du concours, les participants devront régler à la Chambre d'Agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes un droit d'inscription composé

- de frais de dossier de 14 € TTC par exploitation (part fixe)
- et de frais d'organisation de 36 € TTC par produit inscrit (part variable selon le nombre de produits)

ARTICLE 6 **Droit d'inscription**

Ce droit est dû par le candidat dès que l'inscription lui a été confirmée.

La non-présentation du produit au concours ou l'élimination de l'échantillon pour non-conformité au règlement ne constituent en aucun cas un motif de remboursement. Seule l'annulation d'une catégorie du fait de l'organisateur (par exemple si le seuil de 5 inscriptions n'a pas été atteint) conduit au remboursement des frais d'inscription s'ils ont déjà été payés.

ARTICLE 7 **Parrainage**

Tout candidat ayant concouru en 2021, 2022 ou 2023 pourra parrainer un collègue agriculteur, qui s'inscrit pour la première fois ou qui n'a pas concouru lors des 3 dernières éditions. Si l'inscription du filleul est confirmée, le parrain bénéficiera de la gratuité des frais d'inscription (36 € TTC) pour un produit.

La déclaration de parrainage se fait en ligne sur le même site d'inscription que les produits. Pour être recevable, le parrainage doit être déclaré avant l'inscription du filleul.

ARTICLE 8 **Echantillons**

La composition des échantillons et les informations à fournir avec les produits sont précisées pour chaque catégorie sur le site d'inscription.

L'acheminement des échantillons sur les lieux du concours est à la charge et sous la responsabilité des producteurs. Il doit avoir lieu au plus tôt la semaine précédant le concours et au plus tard le matin du concours avant 11h00 pour les catégories jugées l'après-midi ou la veille du concours pour les catégories jugées le matin.

Lors de la réception des échantillons, l'organisateur vérifie leur conformité avec l'inscription et leur appose une étiquette d'anonymat.

Les échantillons ne correspondant pas au produit dont l'inscription a été validée, ou arrivés hors délai, seront exclus du concours sans remboursement.

ARTICLE 9 **Analyses**

Parallèlement au concours, un échantillon pourra être prélevé pour analyse afin de vérifier sa conformité au règlement technique en vigueur. Les produits non conformes pourront faire l'objet d'un déclassement a posteriori.

ARTICLE 10 **Jurys**

Chaque jury est composé essentiellement de consommateurs.

Pour chaque catégorie, les fonctions de membre du jury sont interdites à :

- tout producteur en compétition dans ladite catégorie,
- toute personne ayant un lien de parenté avec un concurrent.

Les fonctions de membre du jury sont bénévoles et ne font l'objet d'aucune indemnisation par les organisateurs.

ARTICLE 11

Evaluation des produits

Les échantillons sont identifiés par une étiquette portant un numéro de code et sont évalués « à l'aveugle » : les jurés ne connaissent que leur code d'anonymat.

La dégustation est conduite par un responsable de jury en suivant une grille d'évaluation adaptée aux caractéristiques de chaque catégorie. Cette grille permet la notation chiffrée de chaque échantillon ainsi qu'un commentaire qualitatif.

Le jury délibère sur la notation des concurrents ; ses décisions sont souveraines.

Une synthèse des commentaires qualitatifs est adressée après le concours à tous les concurrents, qu'ils soient primés ou non.

ARTICLE 12

Récompenses

Les récompenses décernées consistent en diplômes de premier prix, deuxième prix et troisième prix.

L'attribution des prix ne procède pas d'un classement des trois meilleurs de la catégorie, mais de la reconnaissance d'un niveau de qualité attesté par les notes et les commentaires du jury.

Ainsi, dans le cas où plusieurs produits présenteraient le même niveau qualitatif, le nombre de prix attribués au sein d'une même catégorie pourra être supérieur à trois.

A l'inverse, si les résultats obtenus sont insuffisants, il pourra être décidé de ne pas décerner de premier, de deuxième ou de troisième prix.

ARTICLE 13

Conditions d'utilisation des médailles

La Chambre régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes est propriétaire de la Marque Fermier d'Or, déposée le 30 juin 2017 à l'Institut National de la Propriété Industrielle et enregistrée sous le numéro 17 4 378 883 dans les classes 29, 30, 32 et 41.

Les médailles millésimées de 1er prix, 2ème prix et 3ème prix ont pour objet d'identifier les produits primés au concours Fermier d'Or de l'année et eux seuls. Elles ne peuvent en aucun cas être associées directement au nom de l'entreprise ou du lauréat sans que le produit primé ne soit mentionné à côté.

Les médailles millésimées peuvent être soit :

1- apposées directement sur le produit primé sous la forme de médaillons adhésifs soumis à redevance, à commander exclusivement à la Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes,

2- intégrées aux étiquettes ou emballages du produit réalisés par le lauréat après validation du « Bon à tirer » par la Chambre d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes et paiement d'une redevance.

L'utilisation des médailles directement sur les produits (médaillons adhésifs ou intégration à l'étiquette ou à l'emballage) est autorisée jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit le concours, soit le 31 décembre 2025 pour le concours 2024.

La mention d'un prix obtenu au concours Fermier d'Or, sur quelque support que ce soit, est exclusivement réalisée par la reproduction de la médaille millésimée, dans le respect de sa charte graphique et à proximité du nom du produit primé.

DEUXIEME PARTIE : **CONDITIONS GÉNÉRALES D'ADMISSIBILITÉ**

ARTICLE 14 **Statut de** **l'atelier de** **production**

Si la forme juridique dans laquelle l'activité de transformation et de vente des produits est développée est distincte de l'exploitation agricole, il est exigé que le responsable de cette structure remplisse les conditions d'affiliation au régime social agricole, dans les conditions définies précédemment et soit producteur dans l'exploitation agricole. Il peut s'agir de structures juridiques de commercialisation (SARL, GIE...).

ARTICLE 15 **Origine des** **ingrédients** **principaux**

Les ingrédients principaux (ou matières premières dans le cas de produits non transformés) doivent provenir exclusivement de l'exploitation du producteur. Sont considérés comme ingrédients principaux : les produits laitiers, les viandes, les poissons, les légumes et les fruits, le miel, les œufs, les gibiers, les escargots, les champignons et les bases de condiments lorsqu'ils sont mis en valeur ou explicitement mentionnés dans la dénomination du produit.

ARTICLE 16 **Origine des** **ingrédients** **secondaires**

Sont admis comme ingrédients secondaires :

- De manière générale : le sucre, le sel, les épices et aromates naturels,
- Sont également admis, en accompagnement des préparations cuisinées : les matières grasses, les œufs, les produits laitiers, la farine, le miel, les vins et liqueurs, ainsi que les légumes, champignons et fruits. Ces derniers pourront même être incorporés en quantité significative et identifiable à l'œil, à condition d'avoir été produits ou cueillis dans la région.

ARTICLE 17 **Traçabilité**

La traçabilité des produits doit être démontrée et vérifiable.

ARTICLE 18 **Responsabilité du** **producteur quant à** **la transformation**

Les étapes de transformation qui confèrent ses caractéristiques au produit doivent être effectuées par le producteur ou sous sa responsabilité. Elles peuvent être effectuées dans un atelier situé sur son exploitation, ou à l'extérieur, à condition que le producteur participe à ces étapes.

Les opérations d'abattage, de découpe et de surgélation, l'autoclavage pour les *soupes de légumes*, ainsi que les procédés techniques ne modifiant pas les caractéristiques du produit, notamment l'emballage et le conditionnement, peuvent quant à eux être réalisés en ayant recours à la sous-traitance ou au travail à façon.

Toutefois, dans le cas particulier de la catégorie « Poulet élevé et abattu à la ferme », il est considéré que la maîtrise de l'abattage, du conditionnement et de l'emballage par le producteur contribue à la qualité visuelle du produit et sont donc soumis à l'appréciation du jury. Il en résulte que, pour cette catégorie uniquement, ces étapes doivent être assurées par le producteur lui-même et ne peuvent être ni sous-traitées ni réalisées à façon.

TROISIEME PARTIE : SUBDIVISIONS DU CONCOURS EN CATEGORIES HOMOGENES DE PRODUITS

- **SECTION DES PRODUITS ISSUS DE L'APICULTURE**
 - Miel de montagne
 - Pain d'épices
 - Nougat au miel de l'apiculteur

- **SECTION DES PRODUITS CARNÉS**
 - Saucisson sec nature
 - Saucisse sèche nature
 - Pâté de campagne
 - Rillettes toutes viandes
 - **Terrines toutes viandes ***
 - Poulet élevé et abattu à la ferme
 - Escargots en coquilles

- **SECTION DES PRODUITS A BASE DE FRUITS ET LEGUMES**
 - **Préparations fermières à base de fruits ***
 - **Préparations fermières à base de légumes ***

- **SECTION DES PREPARATIONS FERMIERES ORIGINALES**
 - **Produit apéritif fermier ***
 - Produits fermiers innovants salés
 - Produits fermiers innovants sucrés
 - **Friandises et biscuits fermiers ***

- **SECTION DES PRODUITS LAITIERS**
 - AOP Saint-Nectaire fermier affiné à la ferme
 - AOP Cantal fermier entre deux affiné à la ferme
 - AOP Salers affiné à la ferme
 - AOP Bleu d'Auvergne fermier affiné à la ferme
 - AOP Fourme d'Ambert fermière affinée à la ferme
 - Fromage aux artisans
 - Tomme pur vache
 - Tomme pur chèvre
 - Tomme pur brebis
 - Petit fromage pur chèvre de 5 à 8 jours
 - Petit fromage pur chèvre affiné de 15 à 21 jours
 - Fromage pur chèvre de plus de 100 g de 5 à 8 jours
 - Fromage pur chèvre de plus de 100 g de 15 à 21 jours
 - Yaourt fermier nature au lait de chèvre
 - Yaourt fermier nature au lait de vache
 - Yaourt fermier nature au lait de brebis
 - **Glaces fabriquées à la ferme ***

ARTICLE 19

** catégories pour lesquelles il est admis l'inscription de 2 produits distincts pour un même producteur*

QUATRIEME PARTIE :

CHALLENGE DES POINTS DE VENTE COLLECTIFS

En parallèle du Concours Fermier d'Or, un challenge des points de vente collectifs est mis en place, afin de distinguer celui ou ceux ayant le plus de produits primés et de lauréats parmi leurs adhérents.

Le challenge est ouvert à tous les points de vente collectifs (magasins de producteurs, drive fermiers) de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Il n'aura lieu que s'il y a au moins 4 collectifs participants.

Seront distingués à l'issue du concours les points de vente comptant le plus grand nombre de produits primés et de producteurs parmi les lauréats Fermier d'Or 2024.

NATURE DES PRIX :

ARTICLE 20

Stickers, pique-prix, étiquettes pour les produits lauréats, plaquette/affiche conçus par la Chambre régionale d'Agriculture en cohérence avec la charte visuelle du concours pour décoration et mise en valeur du prix collectif sur le lieu de vente.

Valorisation des Points de vente collectifs lauréats dans la communication de la Chambre régionale d'Agriculture sur les résultats du concours Fermier d'Or 2024.

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

Participation gratuite

Remplir le formulaire de participation avec la liste des producteurs inscrits et l'adresser à la chambre départementale d'agriculture.

*Le concours régional de produits fermiers Fermier d'Or
est organisé par la Chambre régionale d'agriculture
Auvergne-Rhône-Alpes, avec le soutien financier de :*



Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes
Agrapole - 23, rue J. Baldassini - 69364 LYON Cedex 07
9 allée Pierre de Fermat - 63170 AUBIERE - Tél. 04 73 28 78 30
E-mail : fermierdor@aura.chambagri.fr