



DOCUMENT À CONSERVER

CONCOURS LOZÈRE GOURMANDE 2024-2025 - CONDITIONS DE PARTICIPATION -

L'ENTREPRISE CANDIDATE

- A** Doit : soit être immatriculée auprès de la CMAR (Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Occitanie-Lozère) ou de la Chambre d'Agriculture de la Lozère, soit avoir déjà participé à une précédente édition du concours.
 - B** Doit proposer des fabrications dont la présentation, le mode de conservation et l'étiquetage sont conformes à la législation mise en application par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP), et répondant aux normes HACCP en vigueur (auto-contrôle...).
- Tous les produits présentés auront été fabriqués par l'entreprise qui les propose, à l'exclusion de toute sous-traitance.**

LES PRODUITS PRÉSENTÉS

- A** Les produits sont classés par catégories (environ une centaine) : voir la liste des catégories dans le dossier de participation.
- B** Les produits présentés peuvent prendre plusieurs formes : conserves, sous-vides, produits secs, frais (produits laitiers et pains uniquement). Toutefois, la CMAR Occitanie-Lozère se réserve le droit de ne pas faire participer des produits aux dégustations s'ils entraînent des contraintes particulières.
- C** Les produits à collecter doivent être étiquetés au préalable selon la réglementation en vigueur. Les produits doivent être présentés entiers et non ouverts.

D La collecte des produits à déguster sera faite par la CMAR Occitanie-Lozère, soit directement dans votre établissement, soit auprès de la CMA, soit, et uniquement pour les pains et les viennoiseries, sur place le jour du jury à l'aide du "bon pour prélèvement".

Les produits de conserve pourront être également déposés à l'accueil de la CMA48 du lundi 04 mars au lundi 11 mars 2024 (inclus). Les pains et les viennoiseries doivent être déposés sur place le matin du jury.

LES QUANTITÉS PRÉLEVÉES

A Lors du jury de dégustation, 16 personnes, réparties sur 2 tables, dégustent le produit que vous présentez : prévoir 16 portions en petites quantités.

Dans l'idéal le produit doit être fourni entier et non ouvert mais dans certains cas le produit pourra être découpé ou au préalable tranché par vos soins (ex : jambon blanc, jambon cru, ... tomme, ...).

Nous consulter pour ajuster les quantités à fournir.

Les produits fournis pour le jury de dégustation ne pourront pas faire l'objet d'une facturation auprès de La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Occitanie-Lozère.

B Lors de la soirée de remise des prix, le buffet servi est principalement composé des produits primés pour cette édition. Le traiteur retenu pour l'évènement, sera amené à vous contacter et vous demander des produits pour l'élaboration du buffet, qui dans ce cas là feront l'objet d'une facturation auprès du traiteur.

COMPOSITION DU JURY

La CMAR Occitanie-Lozère conviera un jury regroupant :

- Des chefs de la restauration,
- Des représentants d'institutions départementales,
- Des représentants d'organismes œuvrant dans l'agro-alimentaire (ex : Agrilocal),
- Des représentants de la presse locale,
- De l'organisation des consommateurs,
- Des représentants du secteur du tourisme,
- Des représentants des services administratifs de la consommation, de l'hygiène et de la réglementation,
- De tout autre représentant que la CMAR Occitanie-Lozère jugera nécessaire.

ENGAGEMENTS

L'entreprise s'engage à :

- Participer à des événements de promotion du concours Lozère Gourmande (avec dégustation de produits) et de contribuer au développement de l'Association "Lozère Gourmande".
- Nous retourner le dossier de participation dûment complété **pour le lundi 05 février 2024 IMPERATIVEMENT.**