



CONCOURS LOZÈRE GOURMANDE 2020-2021 - CONDITIONS DE PARTICIPATION -

L'ENTREPRISE CANDIDATE

- A** - Doit être régulièrement immatriculée auprès de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Lozère, de la Chambre de Commerce et de l'Industrie de la Lozère et de la Chambre d'Agriculture de la Lozère.
- B** - Présenter des fabrications dont la présentation, le mode de conservation, 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. Tous les produits présentés auront été fabriqués par l'entreprise qui les propose, à l'exclusion de toute sous-traitance.
- C** - Participer à une journée de sensibilisation à la promotion communication du concours à travers "L'atelier Com' Lozère Gourmande" (2 dates proposées au choix).

LES PRODUITS PRESENTES

- A** - Les produits sont classés par catégories (environ une soixantaine), voir la liste des catégories dans le bulletin de participation.
- B** - Les produits présentés peuvent prendre plusieurs formes : conserves, sous-vides, produits secs, frais (fromages et pains uniquement). Toutefois, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat se réserve le droit de ne pas faire participer des produits aux dégustations s'ils entraînent des contraintes particulières.
- C** - Les produits doivent être présentés entiers et non ouverts.
- D** - En cas de doute sanitaire, l'entreprise pourra bénéficier d'une analyse qualitative partielle réalisée par un laboratoire privé qui assurera les prélèvements dans l'entreprise. Les examens pratiqués, négociés dans le cadre d'analyses groupées à l'occasion du concours seront facturés dans la limite de 45 euros par produit au maximum, directement à l'entreprise. Les échantillons fournis au laboratoire devront correspondre à des fabrications réalisées entre le 1er septembre 2018 et le 15 février 2020, période qui sera prise en considération pour le prélèvement des produits destinés à la dégustation.
- E** - La collecte des produits à déguster sera faite par la CMA, directement dans l'établissement ou sur place le jour du jury (uniquement pains et viennoiseries) à l'aide du "bon pour prélèvement".
- F** - Les produits à collecter doivent être étiqueter au préalable selon la réglementation en vigueur.

ENGAGEMENTS

L'entreprise s'engage :

A retourner impérativement son bulletin d'inscription dûment complété **pour le 31 janvier 2020.**

COMPOSITION DU JURY

La CMA 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 représentant de la presse locale,
- Organisation des consommateurs,
- Des représentants du tourisme,
- Des représentants des services administratifs de la consommation, de l'hygiène et de la réglementation.

Exemples

- UMIH, Agrilocal, Association de Lozère,
- CD 48, CDT, GAL Terre Vies,
- Presse locale, Radio,
- CLCV, Confrérie de la Peyroulade,
- Lycée E. Peytavin, BienManger.com, Maison de la Lozère, Lycée Hôtelier Saint Chély d'Apcher.

QUANTITÉS PRÉLEVÉES POUR LA DÉGUSTATION

Lors du jury de dégustation, 2 tables de 4 personnes dégustent le produit que vous présentez (prévoir petites quantités pour 8 personnes). Nous consulter en cas d'hésitation.

Exemples indicatifs :

- CONSERVES DE VIANDES & PLATS CUISINES	2 BOITES DE 4/4
- PATÉS	2 BOITES DE 190 GRS
- NOUGATS	500 GRS EN BARRE
- SIROPS	1 LITRE
- JUS DE FRUITS	2 LITRES
- CONFITURES/GELEES	2 POTS DE 250 GRS
- CONSERVES DE FOIE GRAS	1 BOITE DE 250 GRS
- SAUCISSES ET SAUCISSONS SECS	2 PIECES
- PAIN D'EPICE AU MIEL	2 X 250 GRS (environ)
- BONBONS/CHOCOLATS	MINI 10 - MAXI 20
- GATEAUX SECS	2 X 250 GRS
- MIELS	500 GRS
- FROMAGES	2 KG
- LIQUEURS	1 BOUTEILLE
- VINS/BIERES/LIMONADE	2 BOUTEILLES x 75 CL ou 4 BOUTEILLES x 33 CL