

CONCOURS LOZÈRE GOURMANDE 2020-2021 - BULLETIN DE PARTICIPATION -

Document à compléter avec exactitude et à renvoyer à :

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA LOZÈRE
Valérie MALZAC

2, BOULEVARD DU SOUBEYRAN BP90 48003 MENDE CEDEX

Courriel : valerie.malzac@cma-lozere.fr Téléphone : 04 66 49 12 66

Retour impératif pour le vendredi 31 janvier 2020.

ENTREPRISE :

Nom et Prénom du dirigeant :

Activité :

N° Siret :

Artisan Artisan/Commerçant Exploitant agricole Autre : (à préciser)

Adresse :

Complément d'adresse :

Code Postal : Commune :

Téléphone : Mobile :

Courriel : Site internet/Page Facebook :

PARTICIPERA

NE PARTICIPERA PAS

au CONCOURS LOZÈRE GOURMANDE pour le ou les PRODUITS SUIVANTS.

(conformes à la réglementation en vigueur)

ATELIER COLLECTIF "COM' LOZERE GOURMANDE" : (choisir une date)

Lundi 02 mars 2020 (9h-12h / 14h-17h)

Lundi 09 mars 2020 (9h-12h / 14h-17h)

Dans les cases ci-après, cochez les produits que vous présentez et apportez des précisions. **Merci de respecter les choix effectués en amont, lors de la phase de prélèvement des échantillons.**

DATES LIMITES DE FABRICATION : MARS 2019

LISTE DES CATEGORIES

01 TRIPES - TRIPOUX - MANOULS : (préciser l'intitulé exact de votre produit)

02 SPECIALITÉS A BASE DE CANARD :

03 PLATS CUISINÉS A BASE DE VIANDE :

04 AUTRES PLATS CUISINÉS :

05 FOIE GRAS :

06 TERRINES ET RILLETES :

07 PATÉS DE FOIE DE PORC :

08 PATÉS DE FOIE DE VOLAILLE :

09 PATÉS DE VIANDES ET D'ABATS :

10 PATÉS DE GIBIERS :

11 JAMBONNEAUX - JARRETS :

12 CHARCUTERIE CUITE A BASE DE TETE :

- 13 FARCIS DE PORC FRICANDEAUX EN CONSERVE : (*préciser l'intitulé exact de votre produit*)
- 14 SAUCISSON SECS PUR PORC :
- 15 SAUCISSES SECHES PUR PORC :
- 16 JAMBONS SECS :
- 17 SPECIALITES CHARCUTIERES :
- 18 NOUVEAUTES CHARCUTIERES :
- 19 ESCARGOTS :
- 20 CHAMPIGNONS :
- 21 CONDIMENTS :
- 22 FROMAGES DE LAIT DE VACHE :
- 23 FROMAGES DE LAIT DE BREBIS :
- 24 FROMAGES DE LAIT DE CHEVRE :
- 25 AUTRES FROMAGES :
- 26 YAOURTS/FROMAGES BLANCS :
- 27 PAIN AU LEVAIN (FROMENT) :
- 28 PAIN DE SEIGLE AU LEVAIN :
- 29 PAIN METEIL OU CAMPAGNE :
- 30 PAINS SPECIAUX :
- 31 CROISSANTS :
- 32 VIENNOISERIE :
- 33 LABEL "VIENNOISERIE 100% MAISON" :
- 34 FOUASSE / FOUASSE :
- 35 BRIOCHE :
- 36 CROQUANTS :
- 37 BISCUITS SECS SUCRES :
- 38 GATEAUX SECS SUCRES (cakes, ...) :
- 39 MACARONS :
- 40 MERINGUES :
- 41 BISCUITS SECS SALÉS :
- 42 GATEAUX SECS SALÉS (cakes, ...) :
- 43 NOUVEAUTES SUCRÉES :
- 44 NOUVEAUTES SALÉES :
- 45 PAIN D'ÉPICES AU MIEL :
- 46 NOUGATS :
- 47 PATES DE FRUIT :
- 48 CHOCOLATS :
- 49 CONFISERIE :
- 50 CONFITURES ET GELÉES :
- 51 PRODUITS A BASE DE CHATAIGNES/MARRONS :
- 52 MIELS :
- 53 GLACES ET SORBETS :
- 54 JUS DE FRUIT/SIROP :
- 55 LIMONADES :
- 56 VINS :
- 57 BIERES :
- 58 LIQUEURS ET BOISSONS ALCOOLISEES :
- 59 PRODUITS LABELISES "DE LOZERE" :
- 60 INNOVATION :

Document à retourner avec le bulletin de participation : ✍️ ☑️

- BON POUR PRÉLÈVEMENT -

① L'ENTREPRISE :
NOM ET PRENOM DU DIRIGEANT :
ADRESSE
CODE POSTAL : COMMUNE :
TÉLÉPHONE : MOBILE :
COURRIEL :

DONNE POUVOIR A LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA LOZERE POUR LE PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS NÉCESSAIRES À LA DÉGUSTATION DU CONCOURS LOZERE GOURMANDE 2020.

② NOM de la personne ayant effectué le PRÉLEVEMENT :
ORGANISME :

LIEU / POINT DE VENTE OU A ÉTÉ EFFECTUÉ LE PRÉLEVEMENT

② NOM ou RAISON SOCIALE :
ADRESSE
CODE POSTAL : COMMUNE :

② QUANTITÉ PRÉLEVÉE :

① SIGNATURE ET CACHET
DE L'ENTREPRISE

SIGNATURE ET CACHET
DU POINT DE VENTE

② SIGNATURE DU PRÉLEVEUR

① *à remplir par l'entreprise*

② *à remplir par la CMA 48.*

QUELQUES POINTS DE VENTE DE NOS FABRICATIONS DANS LE DÉPARTEMENT

(à compléter)
.....
.....
.....
.....

DOCUMENT A RENVoyer

FORMALITES A LA COMMERCIALISATION

Les frais de dossier au 14^{ème} concours "Lozère Gourmande" s'élèvent forfaitairement à **48€ TTC** (soit 40€ HT) **par entreprise**, incluant la participation à la publication du Palmarès, les mentions de l'entreprise dans le livret de promotion 2020-2021 et l'ensemble des outils de communication.

Ce montant fera l'objet d'une facture ultérieure.

Je soussigné,, déclare avoir pris connaissance des obligations de participation et accepte les conditions de participation au concours Lozère Gourmande.

DATE :

SIGNATURE ET CACHET
DE L'ENTREPRISE :

BULLETIN À RENVoyer IMPÉRATIVEMENT

POUR LE VENDREDI 31 JANVIER 2020 REMPLI ET SIGNÉ  

à



CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA LOZÈRE

Valérie MALZAC

BP 90

2, BOULEVARD DU SOUBEYRAN

48003 MENDE CEDEX

Courriel : valerie.malzac@cma-lozere.fr



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