

	<p style="text-align: center;">FEDERATION REGIONALE DES ARTISANS BOUCHERS 20, rue Gay Lussac BP 20184 56 005 VANNES Téléphone : 02.97.47.10.20 Mel : federation.regionale@wanadoo.fr Site : www.boucherie-bretagne.com</p>	
--	--	--

CONCOURS REGIONAL DU MEILLEUR PATE DE CAMPAGNE BRETON VANNES LE 30 NOVEMBRE 2019

Concours organisé par la **Fédération Régionale des Artisans Bouchers Charcutiers de Bretagne**
20, rue Gay Lussac, BP 20184, 56005 VANNES
Téléphone : 02.97.47.10.20

Article 1 : Départements concernés : Côtes d'Armor, Finistère, Ille et Vilaine, Morbihan, Loire Atlantique.

Article 2 : Ce concours est ouvert aux **Artisans bouchers charcutiers et charcutiers traiteurs aux codes APE suivants : 10.13 BZ (charcutier traiteur) 4722 ZB et 4781 ZQ (boucher charcutier traiteur sédentaire et ambulante)**.

- Il doit être **membre de l'ODG (Association de défense et de promotion du pâté de campagne breton)**
- Il doit être **inscrit au RM (Répertoire des Métiers)**.

Article 3 : le produit créé devra répondre au cahier des charges IGP Pâté de Campagne Breton.

- **Attention toutefois pour le glaçage, pour des raisons gustatives, il sera exclu de ce concours.**

Article 4 : Les candidats devront s'inscrire **AVANT LE 21 NOVEMBRE 2019**, en adressant au secrétariat, 20 rue Gay Lussac, à VANNES, le bulletin d'inscription ci-joint.

Article 5 : Les concurrents devront envoyer leur Pâté de Campagne Breton le jeudi 28 Novembre à l'adresse suivante : Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vannes, Boulevard des Iles, laboratoire Boucherie (CFA), 56000 VANNES

Contact : Anne /Gérard 02.97.47.10.20

- Pâté de Campagne Breton, pesant 2 kg (hors emballage), sans décor, ni glaçage ni inscription. Le produit devra être présenté dans une terrine en terre, propre.
- A réception, une photo ainsi qu'un relevé de température seront réalisés pour chaque produit.

Pour mémoire critères éliminatoires :

- Température supérieure à 4 °
- Poids supérieur à 2 kg
- Couleur de la croûte (trop claire)
- Absence de crépine
- Glaçage
- Détérioration de la terrine

Les candidats ne respectant pas le poids précité (à 10 % près) ne seront pas classés.

La **date limite de réception des fabrications est fixée au Jeudi 28 NOVEMBRE entre 8h et 12h/13h et 17h** dernier délai. Aucun envoi ne sera accepté après ces dates et heures. Les envois reçus seront entreposés dans des chambres froides.

Il est vivement recommandé aux concurrents de soigner particulièrement l'emballage de leurs produits, (Ce critère étant éliminatoire) aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport, ne sera admise.

Les concurrents devront être particulièrement attentifs à ce qu'il n'y ait pas de rupture de la chaîne du froid. La température sera contrôlée à réception, à savoir 4° maximum, au-delà critère éliminatoire.

Les concurrents devront être vigilants quant au respect du cahier des charges et ses normes professionnelles de fabrication.

Article 6 : Le jury délibérera le 30 novembre 2019

Sur le site du Salon SAGA Parc Chorus VANNES

Article 7 : Les concurrents joindront, à l'envoi de leurs produits :

Deux enveloppes cachetées sans aucun signe de reconnaissance.

- L'une contenant les informations suivantes : **nom, prénom, adresse, numéro de téléphone, nom commercial de l'entreprise.**
- L'autre avec une fiche de matières premières, complétée et qui ne sera ouverte qu'en cas de litige.

Un numéro sera attribué à chaque candidat, et l'identité des participants ne sera connue qu'à l'issue du concours. De la même manière, les produits doivent être présentés dans des **emballages neutres**.

Article 8 : Récompenses

Les trois premiers, se verront offrir : Un trophée plus un diplôme ainsi qu'un encart publicitaire. Les quatrième et cinquième place se verront remettre un diplôme.

Article 9 : les prix attribués :

Toute reproduction du trophée sur des documents commerciaux par l'un des lauréats devra être soumise à l'avis de l'organisateur. Cette autorisation fera l'objet d'une convention entre l'organisateur et le lauréat. Cette dernière sera remise aux lauréats lors de la remise des prix.

Sur tous supports commerciaux, les lauréats devront faire obligatoirement apparaître le prix attribué et l'année du concours.

Dans le cas d'une transmission de l'entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des récompenses obtenues par le précédent chef d'entreprise.

Le trophée étant nominatif le titulaire de celui-ci en gardera la propriété et de ce fait pourra l'utiliser lors d'une nouvelle installation

Article 10 : Si un candidat venait à terminer premier, trois ans de suite, il ne pourrait alors concourir l'année suivant son dernier succès.

Article 11 : Le jury sera constitué sous la responsabilité de la Fédération Régionale des Artisans Bouchers Charcutiers de Bretagne et de l'ODG (**Association de défense et de promotion du PATE DE CAMPAGNE BRETON**)

Il devra être majoritairement constitué de professionnels. Le jury sera composé de 5 personnes maximum, reconnues pour leurs aptitudes professionnelles. Il examinera l'ensemble des produits des concurrents.

Article 12 : Le jury délibérera sur les critères suivants :

Critère n° 1 : Présentation et aspect du produit : 15/100

Critère n° 2 : Aspect du produit à la coupe : 15/100

Critère n° 3 : Dégustation du produit : 70/100

Dans tous les cas, la note de dégustation doit représenter au minimum 70 % de la note totale.

Article 13 : Il est bien entendu que les récompenses attribuées à la suite des concours consacreront la qualité des produits présentés, pour une année, et que les décisions du Jury seront sans appel. Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'obligera à accepter les conditions du présent règlement.

Les entreprises devront, dans toute publicité, faire apparaître, avec indication le lieu du concours, la nature de la récompense attribuée, l'année du concours (2019) et la place obtenue dans le palmarès. Le fait de l'engagement d'une entreprise au concours l'obligera à accepter les conclusions du présent règlement.

Article 14: Les produits, objet du concours, resteront la propriété des organisateurs, et seront détruits à l'issue du concours.

Article 15 : La remise des trophées se fera le **lundi 2 Décembre 2019 à partir de 14h** sur le site du salon SAGA Parc Chorus VANNES 56000, vous serez informé par téléphone.



FEDERATION REGIONALE DES ARTISANS BOUCHERS
20, rue Gay Lussac
BP 20184
56 005 VANNES
Téléphone : 02.97.47.10.20
Mel : federation.regionale@wanadoo.fr
Site : www.boucherie-bretagne.com



**CONCOURS REGIONAL DU MEILLEUR PATE DE CAMPAGNE BRETON
VANNES LE 30 novembre 2019**

EDITION 2019

BULLETIN DE PARTICIPATION

A renvoyer au Secrétariat de la Fédération Régionale des Artisans Bouchers Charcutiers de Bretagne
20, rue Gay Lussac, BP 20184
56005 VANNES
Téléphone : 02.97.47.10.20

Avant le 21 Novembre 2019 (mail ou courrier)

L'entreprise

S'inscrit à l'édition 2019 du concours régional du meilleur pâté de campagne breton

Oui Non

Adresse de l'entreprise :

Code postal : Ville :

N° obligatoire du Répertoire des Métiers pour l'entreprise

.....

N° de code APE :

Nom et prénom du participant au concours :

Le concurrent, après lecture du règlement du concours, en accepte toutes les conditions.

Fait, à,
Nom et Signature du chef d'entreprise

le :

MATIERES PREMIERES

Coordonnées de l'entreprise : -----

SEULES CES INFORMATIONS NOUS INTERESSENT

<u>Ingrédients :</u>	<u>%</u>
Gorges	
Foie	
Couenne cuite	
Oignons frais	
Ingrédients carnés	
Ingrédients non carnés - Sel (par kg de mêlée) - Poivre (par kg de mêlée)	