REGLEMENT DU CONCOURS DES SAVEURS REGIONALES

EDITION 2017

1ère Section – PRODUITS DIVERS

I - BOULANGERIE-PATISSERIE-CHOCOLATERIE

Article 1er : Boulangerie

Produits autorisés : pain de Tradition Française (baguette de 200 grammes cuite), pain bis (400 grammes cuit), brioche au beurre AOP (400 grammes cuite) et croissant au beurre AOP (60 à 70 grammes cuit).

Le **Pain « Tradition Française »** (arrêté ministériel du 13/09/1993) se compose exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine ayant subi une fermentation (levure ou levain). Il peut également contenir 2 % de farine de fèves, 0,5 % de farine de soja et 0,3 % de farine de malt de blé. La D.G.C.C.R.F. autorise l'utilisation d'amylases fongiques et de gluten. **Attention, les additifs et la surgélation sont proscrits.**

Le **Pain Bis** doit contenir 900 grammes de farine Tradition Française, 50 grammes de farine de seigle type 170 et 50 grammes de farine de seigle type 80.

La **Brioche au beurre** est réalisée à partir d'un mélange de farine, levure, œufs et beurre AOP, présentée en cake.

Le **Croissant au beurre** est réalisé pur beurre AOP avec une forme en demi-lune et d'un poids de 60 à 70 grammes.

Article 2 : Pâtisserie

Produits autorisés : broyé du Poitou, galette charentaise, macaron et macaron lisse, tarte au fromage (vache ou chèvre), tourteau fromagé (vache ou chèvre).

Nature du Produit	Définition
Broyé du Poitou	Biscuit typique du Poitou pur beurre en général - Epaisseur 15 mm environ, surface légèrement brillante, intérieur doré – Ne pas le confondre avec la galette charentaise plus tendre que le broyé.
Galette charentaise	Pâte composée de farine, œufs, sucre, beurre et additionnée d'aromates. Poids de 230 grammes environ et diamètre égal à 21 cm minimum (couronne dentelée). Parfum d'amande, de citron ou d'angélique.
Macaron lisse garni	2 coques de macaron lisses assemblées dos à dos garnies de pâte d'amande montée au beurre AOP.
Macaron	Petit biscuit moelleux de couleur crème, craquelé plus ou moins sur la surface – mélange de blancs d'œufs, de sucre et de pâte d'amande.
Tarte au fromage	Au lait de vache ou de chèvre – arôme vanille.
Tourteau fromagé	Petite coque à la surface noire et lisse (goût amer) et au-dessous couleur crème assez dur. Mie intérieure moelleuse et ivoire. Fait avec du lait de vache ou de chèvre

Chaque produit devra être présenté dans son emballage d'origine soit 400 grammes pour les brioches, 100 grammes pour les macarons et compter 1 voire 2 échantillons (en cas de présélections).

TARTE AU FROMAGE ET TOURTEAU FROMAGE

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP) ➔ cf. fiche d'engagement type jointe au dossier à nous retourner remplie et signée).

Article 3 : Chocolaterie/confiserie

Produits autorisés : Chocolat ganache Cognac, rocher praliné et caramel semi-liquide au beurre ½ sel et à la vanille. Chaque produit devra être présenté dans son emballage d'origine et se composer de 20 pièces au moins.

Nature du produit	Définition
Chocolat ganache Cognac	Enrobage croquant, intérieur tendre, texture homogène aromatisé au Cognac.
Rocher praliné	Enrobage croquant noir avec amandes hachées grillées. Goût d'amandes et de noisettes grillées adouci par le caramel blond et chocolat noir légèrement amer.
Bonbon chocolat blanc au caramel ½ sel	Bonbon moulé enrobage chocolat blanc, coque fine. Intérieur coulant, léger caramel, parfum vanille naturelle et beurre ½ sel.
Bonbon caramel ½ sel	Sucre glucose, crème, beurre ½ sel, vanille gousse

II – PRODUITS DE LA RUCHE

Cf. règlement miel

III – CONFITURES

Produits autorisés : confitures, gelées, marmelades et compotes de fruits dont la fabrication doit être exclusivement en Poitou-Charentes. Le candidat devra fournir 2 échantillons par produit présenté dont un non étiqueté pour la mise sur table.

IV – CONSERVES ET SEMI-CONSERVES

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP) ➔ cf. fiche d'engagement type jointe au dossier à nous retourner remplie et signée).

Article 1 : Conserves

Produits autorisés : foie gras entier, confit de cuisses de canard, rillettes de volaille. Ils devront être présentés à l'unité et pesés au minimum 250 grammes (2 boîtes ou conserves) dont un échantillon non étiqueté pour la mise sur table.

Article 2 : Semi-Conserves

Produits autorisés : foie gras entier de canard. Même présentation requise que les conserves.

V – CHARCUTERIE

Produits autorisés : andouillette, boudin noir, farci poitevin au four et au bain-marie, grillon charentais, pâté de campagne.

Nature du Produit	Définition	Conditionnement	Quantité
Andouillette	100% intestins et estomac de porc assaisonnés et additionnés d'épices – absence de colorants et de conservateurs.	Conditionnées	2 unités de 500 g
Boudin noir	Sang de porc, oignons, gras en cubes, sel, poivre, épices, enrobé d'un boyau et cuit à l'eau.	Conditionnés	1 lot de 3 unités
Farci Poitevin	Filet à farci garni de chou, salade, oseille, lard gras et maigre, lait, œufs, sel, poivre, ail.	Barquettes fournies par le Secrétariat du Concours	1 unité de 1 kilo
Grillon Charentais	100% pur porc constitué de morceaux de chair, 20% de saindoux, sel, poivre, épices et aromates – absence de colorants et de conservateurs.	Barquettes fournies par le Secrétariat du Concours	1 unité de 1 kilo
Pâté de Campagne	Mélange de maigre, de gras, de gorge, de foie, de cœur, parties comestibles de la tête et éventuellement rognons et/ou couenne.	Barquettes fournies par le Secrétariat du Concours	1 unité de 1 kilo
Rillettes de porc	Rissolage de morceaux ou filaments de maigre de porc dans sa graisse, sel, épices.	Barquettes fournies par le Secrétariat du Concours	1 unité de 1 kilo

Les quantités seront multipliées par 2 en cas de présélections. Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP) ➔ cf. fiche d'engagement type jointe au dossier à nous retourner remplie et signée.

VI – PLATS CUISINES

Produits autorisés : escargots préparés (préciser obligatoirement la composition et le mode de dégustation utile pour les membres du jury). L'échantillon sera emballé sous vide dans une barquette d'une contenance de 500 grammes environ.
Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP) ➔ cf. fiche d'engagement type jointe au dossier à nous retourner remplie et signée).

VII – PRODUITS DE LA MER

Ce concours est ouvert à tous les professionnels du Comité Régional Conchylicole Poitou-Charentes :

- dont l'activité principale est la conchyliculture,
- dont l'établissement principal est situé dans la circonscription territoriale du Comité Régional Conchylicole Poitou-Charentes et agréé par la D.D.P.P.

Produits autorisés : **Huîtres Marennes Oléron :** Fines de Claires IGP n°3, Fines de Claires vertes Label Rouge n°3, Spéciales de Claires IGP n°3, Pousses en Claire Label Rouge n°2, **Huîtres Charente-Maritime**: Huîtres Fines n°3 et Huîtres Spéciales n°3.

Présentation des échantillons

Un concurrent peut présenter **un seul échantillon par produit** représentant une quantité minimale commercialisable de :

- **10 tonnes** pour l'huître **Fine de Claire** Marennes Oléron IGP,
- **1 tonne** pour l'huître **Fine de Claire verte Label Rouge** Marennes Oléron,
- **5 tonnes** pour l'huître **Spéciale de Claire** Marennes Oléron IGP,
- **1 tonne** pour l'huître **Pousse en Claire Label Rouge** Marennes Oléron,
- **10 tonnes** pour l'Huître Charente-Maritime **Fine,**
- **5 tonnes** pour l'Huître Charente-Maritime **Spéciale.**

Chaque échantillon sera composé d'une quantité de **24 huîtres** en emballage caisse bois. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production ➔ cf. fiche d'engagement type jointe au dossier à nous retourner remplie et signée).

Les lauréats du concours régional 2017 qui auront, lors de leur inscription, souscrit à l'option « passerelle CGA » (+15€/par échantillon) et qui présenteront leur(s) produit(s) médaillé(s) au **Concours Général Agricole 2018**, verront leur(s) **échantillon(s) primé(s)** et uniquement leur(s) échantillon(s) primé(s) au concours régional, **remboursé(s)** par les Organisateurs sur présentation de leur facture CGA avant le 31 décembre 2017**.**

.

VIII – JUS DE POMME

Produits autorisés : jus de pommes issus uniquement de la transformation de pommes récoltées dans des vergers de Nouvelle-Aquitaine. Les jus sont fabriqués Nouvelle-Aquitaine uniquement à partir de pommes (jus 100% fruits, sans additif ni conservateur). Chaque lot présenté doit correspondre à un volume commercialisable d'au minimum 500 litres pour les jus plats et d'au minimum 350 litres pour les jus gazéifiés. Les jus issus des récoltes 2015 et 2016 peuvent être proposés.

TYPE DU PRODUIT	PRODUITS AUTORISES	CONDITIONS D'ADMISSION	PARTICIPANTS
Jus de Pomme	plat 2016 & 2015	Lot homogène et disponible dans le stock commercial d'un volume minimum de **500 litres**	Producteurs et/ou transformateurs et/ou embouteilleurs/gazéificateurs situés en Poitou-Charentes, sous réserve que ces derniers utilisent des pommes de Poitou-Charentes.
	gazéifié 2016 & 2015	Lot homogène et disponible dans le stock commercial d'un volume minimum de **350 litres.**	

Le candidat devra fournir 3 échantillons de 75 cl ou de 100 cl de chaque produit présenté. Chaque échantillon devra comporter la désignation exacte du produit (dénomination, marque commerciale), le volume et le numéro de lot ainsi que l'identification complète du détenteur.

IX – SAVEURS A DECOUVRIR

***Produits autorisés : tous* produits provenant d'une famille ouverte au concours.**

Pour être retenu, le participant doit prouver l'ORIGINE DES MATIERES PREMIERES SIGNIFICATIVES (les 2 plus importantes du produit) et la FABRICATION OBLIGATOIREMENT NOUVELLE-AQUITAINE et le CARACTERE INNOVANT du produit qu'il souhaite présenter dans sa catégorie.

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production (Méthode HACCP) ➔ cf. fiche d'engagement type jointe au dossier à retourner remplie et signée).

Les produits devront être constitués de **deux échantillons** d'une quantité suffisante **pour six membres** du jury. Ils devront être emballés et munis d'un **étiquetage comprenant au moins le nom et l'adresse du fabricant.**

X - DATES ET LIEUX DE DEPOT DES PRODUITS

TYPE DE PRODUIT	DATES ET HEURES	LIEUX DE DEPOT
Tous produits sauf boulangerie	Le 24/10/2017 de 9h à12h et de 14h à 16h	DDCSPP d'Angoulême pour les produits de la Charente
Tous produits sauf boulangerie	Le 24/10/2017 de 9 h à 12h	Chambre de Métiers de la Rochelle pour les produits de Charente-Maritime
Tous produits sauf boulangerie	Le 24/10/2017 de 9h à 17h	LASAT de Poitiers pour les produits de la Vienne
Tous produits sauf boulangerie	Le 25/10/2017 de 9h à 12h	Conseil Départemental pour les produits Des Deux-Sèvres
Boulangerie	Collectés dans les départements d'origine le 26/10/2017	Collectés dans les départements d'origine
Produits de la Mer	Collectés les 24 & 25/10/2017	