



La Petite Auberge
MALICORNE

UN DES CONCOURS DES MAITRES CONFITURIERS DE FRANCE

« Concours de Confitures »



CONFITURE :
Patrimoine culinaire ; culture culinaire

LA FÊTE DES CONFITURES

Samedi 1^{er} et Dimanche 2 Avril 2017 à Malicorne-sur-Sarthe
LA CONFISERIE RESPONSABLE ; LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Règlement établi par L'ORDRE DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE et l'ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL,
PH.GARDETTE CONSEILS ET LE PANACHE D'OR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

CONFITURE : définition

« Mélange de fruits cuits et de sucre, dans lequel le sucre sert de conservant »

CONCOURS INTERNATIONAL Réservé aux Professionnels de tous pays et continents

PAS DE LÉGUMES – PAS DE GELÉES – PAS DE CHUTNEYS

Chaque concurrent devra présenter 2 confitures différentes (2 pots de chaque) soit 4 pots au total :

⇒ **Confiture de Printemps (fruits au choix et à la convenance des candidats)**

Chaque confiture sera accompagnée de sa fiche technique comprenant :

- le nom, la société, l'adresse complète et le n° de téléphone du candidat
- le nom de la confiture
- les ingrédients, la composition
- la teneur en sucre
- observations si nécessaires (histoire, anecdote, le pourquoi comment ...)
- photos (facultatif)



Pour désigner le vainqueur, le jury retiendra les 5 premiers du classement au total des points pour chaque pot de confitures présentés (voir notations).

1. Prix de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France
2. Prix de l'Ordre Culinaire International
3. Prix des JEMA 2017
4. Prix de l'Originalité de Malicorne 2017
5. Prix Coup de Cœur du Jury de Malicorne 2017

Diplôme :

1. Ordre des Maîtres Confituriers de France
2. Ordre Culinaire International
3. Panache d'Or
4. Panache d'Or
5. Marmite d'Or

Les diplômes officiels sont fournis par l'Ordre des Maîtres Confituriers de France, l'Ordre Culinaire International, le Panache d'Or de la Gastronomie Française et la Marmite d'Or.

Le Jury 2017 sera composé de professionnels et de personnalités culinaires connus et reconnus, de journalistes et personnalités régionales.

Notations :

Printemps 1 :

- ✓ respect du thème sur 10
- ✓ couleur et aspect sur 20
- ✓ consistance, texture sur 20
- ✓ goût et saveur sur 40

sous total : 90 points

Printemps 2 :

- ✓ respect du thème sur 10
- ✓ couleur et aspect sur 20
- ✓ consistance, texture sur 20
- ✓ goût et saveur sur 40

sous total : 90 points

Soit un total de 180 points

Les 4 pots de confiture seront à adresser à **La Petite Auberge : 5, place Dugesclin 72270 Malicorne-sur-Sarthe** ou remis sur place, à **La Petite Auberge, le 1^{er} avril avant 8h00.**

Les candidats ne pouvant se déplacer, devront envoyer par voie postale leurs 4 pots avant **le 1^{er} avril à :**

Directeur du Concours / JEMA 2017, Philippe GARDETTE
La Petite Auberge : 5, place Dugesclin 72270 Malicorne-sur-Sarthe

ATTENTION ! Frais d'inscription :

25 € à joindre à votre envoi avec le bulletin d'inscription, par chèque à l'ordre de l'OCI

Tout envoi incomplet ne sera pas pris en compte.

Pour toutes informations : **Philippe Gardette – pg.concours@hotmail.fr – 06.07.37.01.15.**





Malicorne
sur Sarthe



TELE
SHOPPING

TF1
EVENTS

RÈGLEMENT GÉNÉRAL

Concours des Maîtres Confituriers de France

« Concours de Confitures »

Organisateurs / Partenaires officiels :
Ordre des Maîtres Confituriers de France, Ordre Culinaire International,
Panache d'Or de la Gastronomie Française

ARTICLE 1

Afin d'encourager, chez les professionnels de la confiture, la recherche, le savoir-faire, la qualité et dans le but de mettre en valeur les meilleures d'entre elles, l'Ordre des Maîtres Confituriers de France et l'Ordre Culinaire International organisent le concours « confitures de Printemps » dans le cadre des Journées Européennes des Métiers d'Art (JEMA 2017), qui se déroulera le samedi 1^{er} et dimanche 2 avril 2017.

Cette compétition est ouverte à toutes les entreprises des métiers de la confiserie, fabricant des confitures, établies en France ou à l'étranger, quelle que soit leur nationalité.

ARTICLE 2

Chaque concurrent pourra présenter ses confitures c'est-à-dire ses produits dont l'appellation comporte le lieu d'origine de sa fabrication ou une mention permettant une localisation géographique et être aux normes actuelles de réglementation de fabrication et d'étiquetage.

ARTICLE 3 : Conditions de participation

Chaque concurrent pourra faire acte de candidature au plus tard le 1^{er} avril 2017.

Il devra adresser son bulletin de participation et ses pots de confiture par voie postale ou déposés avant 8h00 A La Petite Auberge : 5, place Dugesclin 72270 Malicorne-sur-Sarthe.

Le candidat participant au concours est obligé de respecter le règlement et d'en accepter toutes les clauses.

L'engagement de participation sera souscrit par la firme propriétaire de la spécialité. Dans le cas où il s'agirait d'un produit exploité en commun par plusieurs firmes, l'engagement de participation pourrait être souscrit par le Syndicat représentatif de cette spécialité.

ARTICLE 4 : Dépôt des pièces

Les pots de confiture seront acceptés jusqu'au 1^{er} avril 2017 avant 8h00.

Passées cette date et cette heure, aucun pot ne sera plus accepté.

Les pots présentés devront être identiques à ceux commercialisés.

ARTICLE 5 : Le Jury est souverain

Les décisions du jury sont sans appel. Tous les membres du jury sont des professionnels des métiers de la bouche, critiques gastronomiques et des dignitaires de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France et membres de l'Ordre Culinaire International, sous le contrôle d'un huissier de justice.

Les organisateurs se réservent le droit de proposer au jury d'autres membres de consommateurs ayant des références gustatives.

Le jury nommera un président de séance, le président déclinera avant le concours le règlement et présentera les jurés.

Le jury délibérera dans une salle fermée si possible, à défaut pour les manifestations publiques à l'écart protégé par des barrières.

Le public sera tenu à 5 mètres du jury.

Tout juré se laissant influencer par des spectateurs en faveur d'un candidat verra ses points annulés.



Tout juré qui par son attitude tenterait d'influencer les autres membres de la commission sera répudié par le président et ses points annulés.

Les membres du jury ou organisateurs ne peuvent participer au dit concours.

Le Président du Jury, l'Huissier et le Directeur des concours auront tout pouvoir pour statuer sur quelque problème que ce soit.

ARTICLE 6

Les pots seront dégustés en une seule séance par un même groupe de jurés.

Tout pot non conforme à la législation ou ne comprenant pas la mention « ingrédients » sera déclassé.

Seront déclassés les pots ayant des traces de moisissure ou de fermentation.

Les confitures gagnantes seront déclarées hors concours pour toutes les compétitions parrainées par l'Ordre des Maîtres Confituriers de France.

ARTICLE 7

Pour désigner le vainqueur, le jury retiendra les 5 premiers du classement du concours de la meilleure confiture.

Ceux-ci soumettront au jury, 4 pots de leur choix et suivant le thème imposé. Ces pots seront jugés par les critères de notation cités en page 2. Le total des points sur les 2 confitures désignera le vainqueur.

Les pots mis à la disposition du jury ne seront pas retournés et seront stockés 1 an par l'Ordre des Maîtres Confituriers de France.

La remise des prix se déroulera lors des Journées Européennes des Métiers d'Art le samedi 1^{er} avril 2017.

Les lauréats pourront utiliser leur prix dans leur publicité en précisant, la désignation du prix, la nature de la confiture ou des confitures, le lieu et la dénomination du concours ainsi que l'année.

Les organisateurs ne pourront être tenus responsables de l'utilisation des prix à des fins détournées. Afin d'éviter toute confusion, il est conseillé au lauréat de se rapprocher du service de la répression des fraudes de sa région.

Les lauréats recevront diplôme, médaille ou coupe, qui deviendront leur propriété.

ARTICLE 8

Les réclamations seront à faire par écrit uniquement le jour de l'annonce des résultats, et remises en mains propres à l'Huissier ou au Directeur des concours. Aucune réclamation ne sera admise au-delà.

ARTICLE 9

Le comité d'organisation des JEMA 2017, décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours.

ARTICLE 10

Le non-respect du dit règlement sera automatiquement sanctionné.

ARTICLE 11

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms et de leurs recettes ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du Festival.

De plus, les candidats devront aviser l'Organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les Partenaires Officiels ou toutes personnes mandatées par l'Organisateur pour autorisation éventuelle.

ARTICLE 12 : Assurances

Chaque candidat devra être assuré personnellement en Responsabilité Civile. L'Organisateur n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidats.

ARTICLE 13

Aucune observation des membres du jury ne sera dispensée. Seules les notes seront divulguées par l'Huissier lors de son procès-verbal le mois suivant le concours, uniquement aux candidats dûment inscrits ainsi qu'aux journalistes accrédités.



ARTICLE 14

Le règlement du présent concours est déposé par l'association du Panache d'Or, à la Préfecture des Pyrénées Atlantiques à Pau, enregistré le 23 janvier 1996, paru au journal officiel du 14 février 1996, sous le numéro 1270 , ainsi qu'à l'INPI (Institut de la Propriété Industrielle) numéro national 991815826, dépôt du 29 septembre 1999 – classe 29-35-41, pour être en conformité avec la réglementation des concours nationaux et internationaux, du service de la répression des fraudes et de la consommation, en vertu de la loi du 8 août 1912 parue au journal officiel du 11 août, modifiée par décret n°80-514 du 7 juillet 1980, paru au journal officiel du 9 juillet 1980 relative aux récompenses industrielles.

Pour toute correspondance ou renseignement, s'adresser à :

ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL ou ORDRE DES MAÎTRES CONFITURIERS DE France
11, rue Jacques Brel 93330 Neuilly-sur-Marne
Mobile : 06.07.37.01.15.
Courriel : pg.concours@hotmail.fr
www.ordreculinaire.com



BULLETIN D'INSCRIPTION

*JEMA 2017 de Malicorne-sur-Sarthe
Concours « confiture de Printemps »*

NOM PRENOM :

SOCIETE / STRUCTURE :

ADRESSE :

.....

TEL. / PORTABLE : |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_|

COURRIEL :@.....

Déclare avoir pris connaissance du règlement du concours et en accepte toutes les conditions.

Fait à :

Le :

Signature :

Date limite d'inscriptions et Date limite de dépôt des confitures: le 1^{er} avril 2017 avant 8h00

Le fait de remplir le bulletin d'inscription et de participer au concours vaut pour acceptation compétente et entière du règlement. Le fait de participer à un concours, quel qu'il soit, suppose que l'on se remette en question et que l'on accepte d'être jugé quel que soit le résultat.

Les pots de confitures seront à adresser par colis postal ou bien déposés **le 1^{er} avril avant 8h00** :

JEMA 2017 « concours de confitures » – La Petite Auberge : 5, place Dugesclin 72270 Malicorne-sur-Sarthe

ATTENTION ! Frais d'inscription :

25 € à joindre à votre envoi avec le bulletin d'inscription, par chèque à l'ordre de l'OCI

Tout envoi incomplet ne sera pas pris en compte.

Pour toutes informations : **Philippe Gardette** – pg.concours@hotmail.fr – 06.07.37.01.15.

