



**UN DES CONCOURS DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE**

**GRAND CONCOURS DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE**

**« 4<sup>ème</sup> ÉDITION DU TROPHÉE DU PAPE DE LA CONFITURE 'FM' »**



**CONFITURE :**  
Patrimoine culinaire ; culture culinaire

**Fête de la Confiture et des Traditions d'Automne**

**Samedi 5 Octobre 2019 à Saint-Fraigne**

**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 France**

**Produits :** libres

**PAS DE LÉGUMES – PAS DE GELÉES – PAS DE CHUTNEYS**

**Quantité minimum : 250 gr le pot (ou plus)**



Chaque concurrent devra présenter **3 confitures différentes** (2 pots de chaque) **soit 6 pots au total** :

1. orange
2. jaune
3. libre choix du candidat (ni « orange » ni « jaune » => autre couleur)

**Quantité minimum : 250 gr le pot (ou plus)**

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 le premier pour :

**1. Trophée du Pape de la Confiture 'FM' 2019 – Diplôme de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France et Diplôme de l'Ordre Culinaire International**

Et les suivants dans les catégories :

2. Prix de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France
3. Prix de l'Ordre Culinaire International
4. Prix de la Fête des Confitures 2019 de Saint-Fraigne
5. Prix Coup de Cœur du Jury 2019 de Saint-Fraigne

*Diplôme :*

2. Ordre des Maîtres Confituriers de France
3. Ordre Culinaire International
4. Panache d'Or
5. Panache 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 de l'A.C. de Gastronomie.*

Le Jury 2019, organisé par l'Ordre des Maîtres Confituriers, sera composé de professionnels et de personnalités culinaires connus et reconnus, de journalistes et personnalités régionales.

**Notations :**

**Orange :**

- ✓ respect du thème sur 10
- ✓ couleur et aspect sur 20
- ✓ consistance, texture sur 20
- ✓ goût et saveur sur 50

*sous total : 100 points*

**Jaune :**

- ✓ respect du thème sur 10
- ✓ couleur et aspect sur 20
- ✓ consistance, texture sur 20
- ✓ goût et saveur sur 50

*sous total : 100 points*

**Libre Choix « autre couleur » :**

- ✓ respect du thème sur 10
- ✓ couleur et aspect sur 20
- ✓ consistance, texture sur 20
- ✓ goût et saveur sur 50

*sous total : 100 points*

**Soit un total de 300 points**

Les 6 pots de confiture seront à adresser **A l'attention du Directeur des Concours 2019 - Philippe Gardette**  
**Ordre des Maîtres Confituriers de France - Mairie de Saint-Fraigne : Le Bourg 16140 Saint-Fraigne**  
ou remis sur place **le 2 octobre avant 18h00.**

Les candidats ne pouvant se déplacer, devront envoyer par voie postale leurs 6 pots avant **le 2 octobre** (cachet de la poste faisant foi).

**ATTENTION ! Frais d'inscription :**

**25 € à joindre à votre envoi avec votre 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](mailto:pg.concours@hotmail.fr) – 06.07.37.01.15.**





**TELE  
SHOPPING**



*L'Isle Nature*

**TF1  
EVENTS**

## RÈGLEMENT GÉNÉRAL

**Concours des Maîtres Confituriers de France**

**GRAND CONCOURS DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE : « Trophée du Pape de la Confiture 'FM' »**

### 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 « **Trophée du Pape de la Confiture 'FM'** » dans le cadre de la Fête de la Confiture et des Traditions d'Automne qui se déroulera le **samedi 5 octobre 2019 à Saint-Fraigne**.

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

#### **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 2 octobre 2019.

Il devra adresser son bulletin de participation et ses pots de confiture par voie postale ou déposés avant 18h00 à la Mairie de Saint-Fraigne : Le Bourg 16140 Saint-Fraigne

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 2 octobre 2019.

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 ou plusieurs groupes, suivant le nombre de candidats et de pots à déguster pour la notation.  
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 6 premiers du classement du concours de la meilleure confiture. Ceux-ci soumettront au jury, 3 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 3 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 de la Fête de la Confiture et des Traditions d'Automne le samedi 6 octobre 2018. Le lauréat qui remportera le Trophée du Pape de la Confiture 'FM' sera déclaré hors concours pour cette catégorie. Il pourra cependant participer dans les autres catégories (meilleure confiture, création et originalité, prix spécial, etc...) et autres concours des Maîtres Confituriers de France.  
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 de la Fête des Confitures et des Traditions d'Automne, 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.



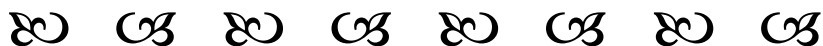
### **ARTICLE 13**

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.

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](mailto:pg.concours@hotmail.fr)





## BULLETIN D'INSCRIPTION

*Fête de la Confiture et des Traditions d'Automne – Saint-Fraigne*

**GRAND CONCOURS DES MAÎTRES CONFITURIERS : 4<sup>ème</sup> Trophée du Pape de la Confiture 'FM' 2019**

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 2 octobre 2019**

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 2 octobre 2019** :

**Au Directeur des Concours 2019 - Philippe Gardette**

**Mairie de Saint-Fraigne : Le Bourg 16140 Saint-Fraigne**

**ATTENTION ! Frais d'inscription :**

**25 € à joindre à votre envoi avec votre 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](mailto:pg.concours@hotmail.fr) – 06.07.37.01.15.**

