RÈGLEMENT GÉNÉRAL DU CONCOURS FERMIER D'OR

ANNEE 2025

PREMIERE PARTIE : GENERALITES

ARTICLE 1
Dates et lieux

Le Concours régional de produits fermiers « **FERMIER d'OR 2025** », se déroulera **les MARDI 16, MERCREDI 17, JEUDI 18 et VENDREDI 19 SEPTEMBRE 2025** dans les locaux de la Chambre régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes à Aubière (Puy de Dôme).

Les organisateurs se réservent la possibilité d'organiser des présélections dans les semaines précédentes pour les catégories ayant un nombre trop élevé d'échantillons.

ARTICLE 2
Concurrents et produits admissibles

Seuls sont admis les produits provenant d'exploitations dont le siège social se situe en Auvergne-Rhône-Alpes.
Compte tenu de l'objet du concours, seuls les exploitants agricoles sont admis à concourir.
L'exploitation agricole doit répondre aux conditions d'affiliation au régime social agricole définies par les articles L 722-1 et s du Code Rural en tant que non salarié agricole. L'exploitant agricole doit cotiser à l'AMEXA.
Les produits présentés au concours et les ateliers de fabrication dont ils sont issus doivent répondre aux conditions générales d'admissibilité précisées en deuxième partie du présent règlement.

ARTICLE 3
Catégories de produits

Le concours distingue 33 catégories homogènes de produits, chacune étant jugée par un jury spécifique. La liste des catégories 2025 figure en troisième partie (article 19).

Pour chaque catégorie, l'ouverture du concours requiert un minimum de cinq produits inscrits.

Des dispositions spécifiques à chaque catégorie précisent les caractéristiques techniques des produits. Elles sont détaillées sur le site d'inscription en ligne :
https://www.linscription.com/pro/concours-fermiers-2025.php.

ARTICLE 4 **Modalités d'inscription**	Les demandes d'inscriptions se font en ligne du 28 avril au 31 mai 2025, sur le site : https://www.linscription.com/pro/concours-fermiers-2025.php et sont instruites par la Chambre régionale d'agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes. Les inscriptions seront validées si : - le produit est conforme aux conditions d'admission spécifiées sur le site d'inscription et si le dossier est complet ; - la catégorie concernée a atteint le minimum de 5 produits inscrits. De plus, pour certaines catégories (*Glaces fabriquées à la ferme, Miel de Montagne, Rillettes toutes viandes, Terrines toutes viandes, Friandises et biscuits fermiers, Produits apéritifs fermiers),* un nombre maximum de produits en compétition est instauré (voir dispositions spécifiques sur le site d'inscription). Les demandes d'inscriptions seront traitées dans l'ordre chronologique d'arrivée ; une liste d'attente sera mise en place pour les demandes d'inscription arrivées après que le plafond a été atteint.
ARTICLE 5 **Droit d'inscription**	A titre de participation aux frais généraux du concours, les participants devront régler à la Chambre d'Agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes un droit d'inscription composé : - de frais de dossier de 16 € TTC par exploitation (part fixe) - et de frais d'organisation de 36 € TTC par produit inscrit (part variable selon le nombre de produits) Ce droit est dû par le candidat dès que l'inscription lui a été confirmée par mail. La non-présentation du produit au concours ou l'élimination de l'échantillon pour non-conformité au règlement ne constituent en aucun cas un motif de remboursement. Seule l'annulation d'une catégorie du fait de l'organisateur (par exemple si le seuil de 5 inscriptions n'a pas été atteint) conduit au remboursement des frais d'inscription s'ils ont déjà été payés.
ARTICLE 6 **Echantillons**	La composition des échantillons et les informations à fournir avec les produits sont précisées pour chaque catégorie sur le site d'inscription. L'acheminement des échantillons sur les lieux du concours est à la charge et sous la responsabilité des producteurs. Il peut avoir lieu au plus tôt la semaine précédant le concours pour les produits pouvant être stockés à température ambiante et au plus tard le matin du concours avant 11h00 pour les catégories jugées l'après-midi. *Toutefois, les échantillons de la catégorie "Pain pur blé au levain naturel" devront être livrés à la chambre régionale d'agriculture ou au point de collecte départemental au plus tard le lundi 15 septembre 2025.* Lors de la réception des échantillons, l'organisateur vérifie leur conformité avec l'inscription et leur appose une étiquette d'anonymat. Les échantillons ne correspondant pas au produit dont l'inscription a été validée, ou arrivés hors délai, seront exclus du concours sans remboursement.
ARTICLE 7 **Analyses**	Parallèlement au concours, un échantillon pourra être prélevé pour analyse afin de vérifier sa conformité au règlement technique en vigueur. Les produits non conformes pourront faire l'objet d'un déclassement a posteriori.
ARTICLE 8 **Jurys**	Chaque jury est composé essentiellement de consommateurs. Pour chaque catégorie, les fonctions de membre du jury sont interdites à : - tout producteur en compétition dans ladite catégorie, - toute personne ayant un lien avec un concurrent. Les fonctions de membre du jury sont bénévoles et ne font l'objet d'aucune indemnisation par les organisateurs.

ARTICLE 9 Evaluation des produits	Les échantillons sont identifiés par une étiquette portant un numéro de code et sont évalués « à l'aveugle » : les jurés ne connaissent que leur code d'anonymat. La dégustation est conduite par un responsable de jury en suivant une grille d'évaluation adaptée aux caractéristiques de chaque catégorie. Cette grille permet la notation chiffrée de chaque échantillon ainsi qu'un commentaire qualitatif. Le jury délibère sur la notation des concurrents ; ses décisions sont souveraines. Une synthèse des commentaires qualitatifs est adressée après le concours à tous les concurrents, qu'ils soient primés ou non.
ARTICLE 10 Récompenses	Les récompenses décernées consistent en diplômes de premier prix, deuxième prix et troisième prix. L'attribution des prix ne procède pas d'un classement des trois meilleurs de la catégorie, mais de la reconnaissance d'un niveau de qualité attesté par les notes et les commentaires du jury. Ainsi, dans le cas où plusieurs produits présenteraient le même niveau qualitatif, le nombre de prix attribués au sein d'une même catégorie pourra être supérieur à trois. A l'inverse, si les résultats obtenus sont insuffisants, il pourra être décidé de ne pas décerner de premier, de deuxième ou de troisième prix.
ARTICLE 11 Conditions d'utilisation des médailles	La Chambre régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes est propriétaire de la Marque Fermier d'Or, déposée le 30 juin 2017 à l'Institut National de la Propriété Industrielle et enregistrée sous le numéro 17 4 378 883 dans les classes 29, 30, 32 et 41. Les médailles millésimées de 1er prix, 2ème prix et 3ème prix ont pour objet d'identifier les produits primés au concours Fermier d'Or de l'année et eux seuls. Elles ne peuvent en aucun cas être associées directement au nom de l'entreprise ou du lauréat sans que le produit primé ne soit mentionné à côté. Les médailles millésimées peuvent être soit : 1- apposées directement sur le produit primé sous la forme de médaillons adhésifs soumis à redevance, à commander exclusivement à la Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes, 2- intégrées aux étiquettes ou emballages du produit réalisés par le lauréat après validation du « Bon à tirer » par la Chambre d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes et paiement d'une redevance. L'utilisation des médailles directement sur les produits (médaillons adhésifs ou intégration à l'étiquette ou à l'emballage) est autorisée jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit le concours, soit le 31 décembre 2026 pour le concours 2025. La mention d'un prix obtenu au concours Fermier d'Or, sur quelque support que ce soit, est exclusivement réalisée par la reproduction de la médaille millésimée, dans le respect de sa charte graphique et à proximité du nom du produit primé.

DEUXIEME PARTIE :
CONDITIONS GÉNÉRALES D'ADMISSIBILITÉ

ARTICLE 12 **Statut de l'atelier de production**	Si la forme juridique dans laquelle l'activité de transformation et de vente des produits est développée est distincte de l'exploitation agricole, il est exigé que le responsable de cette structure remplisse les conditions d'affiliation au régime social agricole, dans les conditions définies précédemment et soit producteur dans l'exploitation agricole. Il peut s'agir de structures juridiques de commercialisation (SARL, GIE…).
ARTICLE 13 **Origine des ingrédients principaux**	Les ingrédients principaux doivent provenir exclusivement de l'exploitation du producteur. Sont considérés comme ingrédients principaux : les produits laitiers, les viandes, les poissons, les légumes et les fruits, le miel, les œufs, les gibiers, les escargots, les champignons et les bases de condiments lorsqu'ils sont mis en valeur ou explicitement mentionnés dans la dénomination du produit. Sauf exception précisée dans le cahier des charges de la catégorie de produit concernée, les ingrédients principaux doivent représenter un minimum de 50 % de la matière sèche totale. Dans le cas des terrines et rillettes toutes viandes, l'ajout éventuel de graisse d'une autre espèce (porc, canard…) sera déduit de la matière sèche totale. Dans le cas des produits sucrés (confitures, nougat, friandises et biscuits fermiers…), le sucre sera déduit de la matière sèche totale.
ARTICLE 14 **Origine des ingrédients secondaires**	Sont admis comme ingrédients secondaires : - De manière générale : le sucre, le sel, les épices et aromates naturels, - Sont également admis, en accompagnement des préparations cuisinées : les matières grasses, les œufs, les produits laitiers, la farine, le miel, les vins et liqueurs, ainsi que les légumes, champignons et fruits. Ces derniers pourront même être incorporés en quantité significative et identifiable à l'œil, à condition d'avoir été produits ou cueillis dans la région (ou départements limitrophes).
ARTICLE 15 **Traçabilité**	La traçabilité des produits doit être démontrée et vérifiable.
ARTICLE 16 **Responsabilité du producteur quant à la transformation**	Les étapes de transformation qui confèrent ses caractéristiques au produit doivent être effectuées par le producteur ou sous sa responsabilité. Elles peuvent être effectuées dans un atelier situé sur son exploitation, ou à l'extérieur (atelier collectif, atelier pédagogique, location d'un atelier individuel), à condition que le producteur (ou son salarié) assure la maîtrise de ces étapes (présence, matière première, recette, mode opératoire…). Exceptions : les opérations d'abattage, de découpe et de surgélation, l'autoclavage pour les conserves à base de végétaux, la mouture de la farine à la meule de pierre, la fabrication des crèmes et confitures de châtaigne ainsi que les procédés techniques ne modifiant pas les caractéristiques du produit, notamment l'emballage et le conditionnement, peuvent quant à eux être réalisés en ayant recours à la sous-traitance ou au travail à façon.

TROISIEME PARTIE : SUBDIVISIONS DU CONCOURS EN CATEGORIES HOMOGENES DE PRODUITS

ARTICLE 17

- **SECTION DES PRODUITS ISSUS DE L'APICULTURE**
  - Miel de montagne
  - Pain d'épices
  - Nougat au miel de l'apiculteur

- **SECTION DES PRODUITS CARNÉS**
  - Saucisson sec nature
  - Saucisse sèche nature
  - Pâté de campagne
  - Rillettes toutes viandes
  - Terrines toutes viandes
  - Escargots en coquilles

- **SECTION DES PRODUITS VÉGÉTAUX**
  - Confiture pur fruit
  - Crème et confiture de châtaignes
  - Pain pur blé au levain naturel

- **SECTION DES PRÉPARATIONS FERMIÈRES ORIGINALES**
  - Produits apéritifs fermiers
  - Produits fermiers innovants salés
  - Produits fermiers innovants sucrés
  - Friandises et biscuits fermiers

- **SECTION DES PRODUITS LAITIERS**
  - AOP Saint-Nectaire fermier affiné à la ferme
  - AOP Cantal fermier entre deux affiné à la ferme
  - AOP Salers affiné à la ferme
  - AOP Bleu d'Auvergne fermier affiné à la ferme
  - AOP Fourme d'Ambert fermière affinée à la ferme
  - Fromage aux artisons
  - Tomme pur vache
  - Tomme pur chèvre
  - Tomme pur brebis
  - Petit fromage pur chèvre de 5 à 8 jours
  - Petit fromage pur chèvre affiné de 15 à 21 jours
  - Fromage pur chèvre de plus de 100 g de 5 à 8 jours
  - Fromage pur chèvre de plus de 100 g de 15 à 21 jours
  - Yaourt fermier nature au lait de chèvre
  - Yaourt fermier nature au lait de vache
  - Yaourt fermier nature au lait de brebis
  - Glaces fabriquées à la ferme

Le concours régional de produits fermiers Fermier d'Or
est organisé par la Chambre régionale d'agriculture
Auvergne-Rhône-Alpes, avec le soutien financier de :

Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes
Agrapole - 23, rue J. Baldassini - 69364 LYON Cedex 07
9 allée Pierre de Fermat - 63170 AUBIERE - Tél. 04 73 28 78 30
E-mail : fermierdor@aura.chambagri.fr