RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Annexe de l'arrêté du 4 décembre 2020 portant approbation du règlement du

130ème CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

RÈGLEMENT

PARIS 2021

TABLE DES MATIÈRES

Titres		Pages
GÉNÉRALITÉS……		4
PREMIERE PARTIE : DISPOSITIONS RELATIVES AUX CONCOURS DES PRODUITS ET DES VINS		
I	Dispositions communes aux concours des produits et aux concours des vins	6
II	Dispositions relatives à l'utilisation des marques des concours des produits et des vins	12
III	Dispositions communes aux concours des vins	19
IV	Dispositions communes aux concours des produits (dont mistelles)	25
V	Dispositions particulières au concours des apéritifs	29
VI	Dispositions particulières aux concours des bières	31
VII	Dispositions particulières au concours de charcuteries	33
VIII	Dispositions particulières au concours de cidres et de poirés bouchés	36
IX	Dispositions particulières au concours des confitures et crèmes	38
X	Dispositions particulières au concours des eaux-de-vie	40
XI	Dispositions particulières au concours des épices et du chocolat	42
XII	Dispositions particulières au concours des huiles de noix	45
XIII	Dispositions particulières au concours des jus de fruits	46
XIV	Dispositions particulières au concours des miels et hydromels	47
XV	Dispositions particulières au concours des mistelles	49
XVI	Dispositions particulières au concours des produits de l'aquaculture	51
XVII	Dispositions particulières au concours de produits issus de palmipèdes gras	53
XVIII	Dispositions particulières au concours des produits laitiers	55
XIX	Dispositions particulières au concours des produits oléicoles	59
XX	Dispositions particulières au concours des rhums et punchs	61
XXI	Dispositions particulières aux concours des viandes	63
XXII	Dispositions particulières au concours de volailles	65
XXIII	Prix d'Excellence	67
DEUXIEME PARTIE : DISPOSITIONS RELATIVES AUX CONCOURS ET PRÉSENTATIONS D'ANIMAUX		
I	Dispositions communes	69
	Organisation	69
TROISIEME PARTIE : DISPOSITIONS RELATIVES AUX CONCOURS DES JEUNES		
I	Dispositions communes aux Concours des Jeunes	70
II	Dispositions particulières au Trophée International de l'Enseignement Agricole	71
QUATRIEME PARTIE : DISPOSITIONS RELATIVES AU CONCOURS DES PRATIQUES AGRO-ECOLOGIQUES»		
I	Dispositions communes aux Concours des Pratiques Agro-écologiques	75
II	Dispositions particulières au Concours des Pratiques Agro-écologiques - Prairies & parcours	76
III	Dispositions particulières au Concours des Pratiques Agro-écologiques - Agroforesterie	81
	Concours millésimé 2021	81
	Concours millésimé 2022	85

CINQUIEME PARTIE : DISPOSITIONS RELATIVES A L'UTILISATION DE LA MARQUE CONCOURS GENERAL AGRICOLE, DES MARQUES ASSOCIEES ET DES DISTINCTIONS PARTICULIERES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE ……..... 91

GÉNÉRALITÉS

Missions et organisation

Article 1 Créé en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) sélectionne et récompense chaque année les meilleurs produits et animaux issus du terroir français. Propriété du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAA) et du CENECA, il participe à l'encouragement des producteurs, au soutien au développement économique des filières agroalimentaires, permet aux consommateurs de se repérer dans l'offre des produits du terroir en les aidant dans leur choix, et contribue à la formation des futurs professionnels du secteur.

Il comprend traditionnellement des concours pour les animaux, les produits, les vins, les pratiques agro-écologiques ainsi que des concours dédiés aux jeunes de l'enseignement agricole. Les distinctions attribuées sont constituées de médailles (Or, Argent, Bronze), de diplômes et de Prix (1er, 2ème, 3ème) ainsi que d'un Prix d'Excellence récompensant les producteurs de produits et de vins pour la régularité de leurs résultats aux trois dernières sessions du Concours Général Agricole.

Compte tenu du contexte sanitaire particulier dans lequel prend place l'édition 2021 du CGA, certains concours traditionnellement organisés n'auront pas lieu, tandis que d'autres voient leurs modalités aménagées, selon les termes définis par le présent règlement.

Article 2 Le **130ème Concours Général Agricole** sera organisé du **jeudi 13 au lundi 24 mai 2021, avec une répartition des épreuves entre les villes de Tours (le 13 et le 14 mai), de Châlons-en-Champagne (le 15 et le 16 mai), d'Angoulême (le 21 et le 22 mai) et de Montpellier (le 23 et le 24 mai)** selon les modalités définies par le présent règlement.

Article 3 Le Concours Général Agricole est mis en œuvre par COMEXPOSIUM, pour le compte du CENECA et sous le contrôle du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAA).

Commissaire général et Commissaires

Article 4 Le Commissaire Général du Concours Général Agricole, désigné par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, a pour mission d'organiser les modalités réglementaires et opérationnelles des concours dans le cadre défini par les copropriétaires, en accord avec les partenaires.

Article 5 Le Commissaire général propose pour le concours des produits et des vins les tarifs d'inscription des concurrents (frais de dossier et inscription d'échantillons) et les redevances pour l'utilisation des médailles. Il propose la rémunération des divers acteurs (notamment les chambres d'agriculture), et gère les budgets se rapportant au CGA. Il coordonne l'ensemble des actions de promotion et de communication.

Article 6 Le Commissaire général est assisté :

a- Dans l'organisation des finales, par des Commissaires principaux en charge d'une catégorie de produits ou d'une espèce animale, secondés par des Commissaires, des Commissaires adjoints et des stagiaires de l'enseignement agricole. Les Commissaires principaux sont des agents du MAA en activité. En l'absence de candidats disposant des compétences recherchées issus du MAA, le Commissaire général pourra solliciter des retraités du MAA ou, à défaut, des bénévoles d'autres origines. Cette équipe est désignée par le Commissaire général en accord avec leurs supérieurs hiérarchiques respectifs. Leurs frais de mission pour les besoins des concours sont pris en charge par l'organisateur. Pour les agents du MAA, les missions et responsabilités assumées dans l'organisation du CGA font partie intégrante de leurs objectifs professionnels et sont pris en considération dans leur évaluation annuelle.

b- Dans la conception, le suivi et l'évaluation des Concours dédiés aux jeunes du Concours Général Agricole, par un commissaire référent-pédagogique désigné par la Direction générale de l'enseignement et de la recherche du MAA parmi les membres de l'inspection pédagogique. Celui-ci a pour mission de veiller à l'intérêt pédagogique de ces concours pour les établissements de formation, à l'adéquation des épreuves avec les référentiels professionnels concernés, et à leur apport à la valorisation et à la notoriété de l'enseignement agricole.

c- Ponctuellement, au cours de l'année, en ce qui concerne le concours des produits et des vins, par des Commissaires en charge du contrôle de la médaille en points de vente.

Article 7 Le Commissaire général est l'interlocuteur des directions générales, des services déconcentrés et des établissements publics sous tutelle principale du MAA, des services de contrôle de l'Etat, des interprofessions, des organisations professionnelles, des organismes de sélection et des Chambres d'agriculture pour la mise en application du règlement annuel du concours.

Il s'appuie localement sur les DRAAF et les DDT/DDTM/DAAF qui exercent en régions la tutelle du Concours Général Agricole et, selon les concours, sur les organismes de sélection, les chambres d'agriculture et les établissements d'enseignement agricole.

Il est le correspondant des services de contrôles de l'Etat pour la mise en œuvre et le respect des dispositions du présent règlement.

Article 8 Le Commissaire général veille à la bonne utilisation et à la protection des marques du Concours Général Agricole en France et à l'étranger.

Article 9 Les fonctions de Commissaire principal, Commissaire, Commissaire adjoint sont bénévoles mais font l'objet d'une indemnisation forfaitaire de 156,75 euros pour les commissaires principaux et les commissaires, et de 146,75 euros pour les commissaires adjoints par jour de présence quelle que soit l'origine administrative des agents. Les indemnités sont versées par l'organisateur.

Article 10 Les stagiaires intervenant dans l'équipe d'organisation dans le cadre de convention de stage entre leur établissement et l'organisateur bénéficient d'une indemnité forfaitaire de 29 euros par jour pour les établissements situés en Ile de France, et de 33 euros par jour pour les établissements situés en province.

Eligibilité des candidats

Article 11 Les candidats à l'une des catégories du Concours du Concours Général Agricole attestent sur l'honneur ne pas avoir fait l'objet de sanctions pénales ou administrative, en raison de leur activité agricole, d'élevage ou de transformation, dans les 3 années précédant l'année du concours auquel ils s'inscrivent.

Traitement des données personnelles

Article 12 Les données personnelles recueillies lors de l'inscription d'un candidat souhaitant participer à un concours du Concours Général Agricole, d'un membre d'un jury et de toute personne participant à l'organisation ont un caractère obligatoire. Ces personnes disposent d'un droit d'accès, d'un droit de rectification, d'un droit de suppression des informations les concernant, d'un droit d'opposition à ce que leurs données soient traitées ainsi que d'un droit à la portabilité de leurs données, dans les conditions et limites prévues par le RGPD. Elles peuvent exercer leurs droits en écrivant à COMEXPOSIUM – Concours Général Agricole, 70 avenue du Général de Gaulle – 92058 Paris La Défense Cedex ou à l'adresse mail privacy@comexposium.com.

PREMIERE PARTIE

DISPOSITIONS RELATIVES AUX CONCOURS DES PRODUITS ET DES VINS

TITRE PREMIER

DISPOSITIONS COMMUNES AUX CONCOURS DES PRODUITS ET AUX CONCOURS DES VINS

Définition des concours

Article 13 Classification des produits

Pour chaque concours, la nomenclature des produits admis est hiérarchisée en catégories, le cas échéant subdivisées en sections.

La section est le niveau le plus fin de la classification ; il correspond à l'ensemble des échantillons ayant les mêmes caractéristiques et qui sont, de ce fait, comparables.

Article 14 Types de concours

Les produits présentés au Concours Général Agricole sont de deux types :

- Des « produits à jugements sur lots » : ce sont des produits non périssables présentés lors du prélèvement en lots homogènes, définis par leur volume précis et l'identification de leur contenant. On entend par lot « un volume homogène de produits provenant d'une même fabrication ou d'un même assemblage et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires ». Un lot homogène peut être contenu dans un ou plusieurs contenants.
  Ils comprennent les vins, les mistelles (vins de liqueur et pommeau), les eaux de vie, les rhums (AOC ; avec IG, rhums vieux et âgés de plus de 3 ans ; bruns et élevés sous bois), les cidres et poirés AOC, les produits oléicoles, les huiles de noix. Seuls les lots récompensés pourront porter la marque Médaille® du Concours Général Agricole, accompagnée de la référence de ce lot.

- Des « produits à jugement de savoir-faire » : ce sont des produits généralement périssables, produits sur une période plus ou moins longue de l'année qui répondent chacun à un cahier des charges et à des savoir-faire spécifiques. L'échantillonnage est réalisé dans le stock commercial. L'ensemble de la quantité commercialisable n'étant pas toujours disponible au moment du prélèvement, la médaille du Concours Général Agricole récompense alors un savoir-faire.
  Ces produits comprennent les produits non désignés à l'alinéa précédent : les produits de l'aquaculture, les produits laitiers, les produits de la charcuterie, les produits issus de palmipèdes gras, les miels et hydromels, les apéritifs, les bières, le chocolat, les cidres et les poirés ne bénéficiant pas d'une AOC, les confitures et crèmes, les épices (Piment d'Espelette, Safran, Thym, Vanille), le chocolat, les jus de fruits, les rhums blancs génériques et les punchs, la viande et la volaille.

Article 15 Concours expérimentaux

Un concours expérimental est une épreuve spéciale, mise en œuvre sur une édition du Concours Général Agricole, destinée à apprécier l'opportunité et la faisabilité de l'ouverture de nouveaux concours. La participation est gratuite. Il n'est pas établi de palmarès officiel, ni délivré de récompenses et, par conséquent, aucun produit ne peut prétendre à l'utilisation de la marque Médaille®.

Un règlement spécifique est élaboré et communiqué aux organisations professionnelles intéressées.

Article 16 Nombre minimum de concurrents et de produits

Le Commissaire général peut prendre la décision de ne pas ouvrir une section (ou une catégorie à section unique) si à l'inscription ou à la préparation des dégustations une catégorie/section rassemble moins de 3 produits issus de 3 producteurs. Toutefois, sur décision du Commissaire général, les échantillons concernés par une section rassemblant moins de 3 produits peuvent être soit regroupés dans une autre section aux caractéristiques proches, soit réinscrits dans une section générique présentant des caractéristiques comparables.

Article 17 Présélections

Des présélections sont organisées pour les vins et les eaux de vie d'Armagnac sous la supervision, selon les cas, des DRAAF ou des DDT/DDTM. Les modalités d'organisation de ces épreuves sont fixées par les dispositions particulières à ces concours, dits règlements régionaux. Ces règlements régionaux sont soumis pour validation au Commissaire général. Les règlements régionaux relatifs au CGA Vins sont transmis par les DRAAF/DDT aux DIRECCTE concernées, pour information, au moins 2 mois avant la date retenue pour la présélection.

Dans les 10 jours suivants la présélection, le DRAAF ou selon le cas, le DDT/DDTM adressera au Commissaire général un bilan qualitatif et quantitatif de la présélection selon le formulaire fourni par le CGA. Il comprendra en annexe le modèle de grille de jugement utilisé. Ce compte rendu indiquera en particulier : le respect de l'anonymat des échantillons ; le nombre de jurés présents et le nombre moyen par table ; la vérification de l'absence de liens entre les jurés et les vins/produits dégustés ; le nombre d'échantillons présélectionnés et le taux de présélection.

La gestion des présélections (prélèvements, anonymisation, organisation et composition des jurys, attestations individuelles sur l'honneur de chaque juré, résultats et commentaires pour chaque échantillon, …) est impérativement réalisée sur le logiciel prévu à cet effet par le Concours Général Agricole.

Les résultats des présélections, succès ou échec, ne peuvent être communiqués avant la finale nationale.

Inscriptions

Article 18 Demande d'inscription

Pour participer au Concours Général Agricole des produits et des vins, les concurrents doivent remplir une demande d'inscription pour chaque concours pour lesquels ils souhaitent présenter des produits ou des vins. Des documents complémentaires (analyses, etc.) peuvent être demandés au moment de leur inscription.

La validation de la demande d'inscription entraîne automatiquement l'acception des concurrents de se conformer au présent règlement, et selon les cas, au règlement régional qui le complète.

Par leur inscription au concours, les concurrents renoncent expressément à tout recours concernant les droits d'inscription, les conditions générales de participation et d'organisation des sélections, les résultats et les décisions des jurys.

Les concurrents sont responsables de leurs déclarations ou de celles faites en leur nom.

Est notamment considéré comme ayant fait une fausse déclaration, tout concurrent qui :

- Présente sous un autre nom que le sien des produits lui appartenant ;
- Présente sous deux noms ou raisons sociales différents des échantillons de produits issus du même lot ;
- Falsifie la composition, l'origine des produits et/ou les volumes des lots déclarés ;
- Présente des échantillons de produits non représentatifs de la récolte, de la fabrication ou du lot déclaré lors de l'inscription ;
- S'inscrit comme juré sans signaler son statut de candidat, ni renseigner le numéro de candidat.

Ne sont pas éligibles :

- Les inscriptions dont le produit / vin (même marque, même dénomination de vente) est élaboré par plusieurs sites de production ;
- Les inscriptions sous marques collectives de produits/vins provenant de plusieurs producteurs ;
- Les inscriptions sous marques de distributeurs pour des produits/vins non issus de la propre production de ces distributeurs ;
- Les inscriptions non issues de la propre production du candidat.

L'inscription sera effective dès lors que le candidat aura, dans les délais prescrits :

- Validé en ligne, sur son espace candidat (www.concours-general-agricole.fr), le récapitulatif de son inscription ;
- Acquitté les droits d'inscription (en ligne pour le concours des produits et selon les dispositions retenues par le règlement régional concerné pour le concours des vins).

Seuls les candidats en règle avec les modalités d'utilisation de la marque Médaille® sont autorisés à s'inscrire au concours.

En retour, un récapitulatif de son dossier d'inscription et le récépissé du règlement des droits d'inscription seront renvoyés au candidat à l'adresse électronique qu'il aura fournie.

Article 19 Conditions d'admission des produits

Les produits/vins présentés aux différents concours sont des :

- Produits agricoles produits en France et récoltés par des producteurs établis en France ;
- Produits transformés :
    - Issus de produits agricoles cultivés et récoltés en France ou issus de produits carnés provenant d'animaux nés, élevés et transformés en France, par des producteurs établis en France.
    - Les produits dont la fabrication a été sous-traitée ne sont pas éligibles.

Les produits/vins présentés doivent respecter la réglementation en vigueur, notamment celle qui s'applique aux produits agroalimentaires, relative à l'étiquetage, à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques (décret n° 2012-655 du 4 mai 2012), aux aspects sanitaires, aux signes officiels de la qualité et de l'origine sous lesquels ils sont, le cas échéant, commercialisés (AOC, AOP, IGP, label rouge, agriculture biologique) ou à la certification de conformité considérée.

Les produits revendiqués comme « fermiers » sont des produits transformés par le candidat, à partir de matières premières d'origine animale et/ou végétale produites sur son exploitation.

Le Concours Général Agricole pourra édicter des conditions d'éligibilité plus restrictives que la réglementation en vigueur, au regard de sa mission et des valeurs qui lui sont reconnues.

En complément des contrôles réalisés par l'Etat et ses mandataires, des analyses spécifiques peuvent être demandées. Ces analyses sont alors précisées par les dispositions particulières à chaque concours.

Un produit doit être inscrit dans la section qui le concerne spécifiquement. Les sections génériques ne peuvent être utilisées que s'il n'y a pas de section correspondant précisément au produit.

La non-conformité à la réglementation ou aux dispositions susvisées entraîne soit l'inscription dans une autre catégorie ou section, soit l'exclusion du concours.

Si lors du prélèvement, à la suite d'analyses ou pendant la dégustation, il apparaît qu'un produit/vin ne répond pas à la définition de la section dans laquelle il est inscrit, celui-ci sera éliminé.

Article 20 Conditions de remboursement des droits d'inscription

a) En cas d'annulation d'une section, faute d'un nombre suffisant d'échantillons :

Lorsque le Commissaire général décide de l'annulation d'une inscription faute d'un nombre suffisant de concurrents ou de produits/vins inscrits dans une section donnée, les droits d'inscription seront remboursés de la manière suivante :

- Les frais d'échantillons des produits annulés par le Commissaire faute d'un nombre suffisant de concurrents sont remboursés ;
- Les frais de dossiers sont remboursés suite à l'annulation d'un ou plusieurs produits inscrits faute de concurrent, si et seulement si le dossier du concurrent ne présente pas d'autres produits inscrits.

b) Dans le cas où le produit/vin présenté ne peut être prélevé, en raison du désistement du concurrent ou de son absence ou par suite du déplacement du produit/vin en un autre lieu (notamment autre établissement de la même entreprise, ou vente à un négociant), ou si le produit/vin prélevé ne correspond pas aux caractéristiques de la section dans laquelle il a été inscrit, celui-ci sera éliminé du concours sans que le concurrent ne puisse prétendre au remboursement des droits d'inscription correspondants. Il en va de même si le concurrent ou les produits/vins ne respectent pas les conditions d'admission.

Les droits d'inscription restent acquis quel que soit le résultat des présélections et des jugements. L'élimination d'un produit/vin au stade de la présélection ne donne pas lieu à un remboursement des droits.

c) Dans le cas où le concurrent souhaite annuler sa participation au concours, il peut prétendre au remboursement des droits d'inscription dans les 7 jours suivant son inscription.

d) En contexte de crise sanitaire, et compte-tenu des dates de report des finales des concours, tout participant qui le souhaite peut annuler son inscription au concours. Il peut prétendre dans ce cas, à condition de formuler sa demande avant le 1er mars 2021, à un remboursement total de ses frais d'inscription, sans délai pour les inscriptions intervenues après le 22 septembre 2020, et avec délai pour les inscriptions effectuées avant le 22 septembre 2020.

Article 21 Utilisation des informations

Les informations demandées et saisies à l'inscription seront utilisées par le MAA, le CENECA et COMEXPOSIUM et reprises telles qu'elles ont été enregistrées par le producteur lors de l'inscription. Elles seront notamment utilisées pour :

- La publication du palmarès, sa diffusion sur le site internet du Concours Général Agricole et/ou de ses partenaires ;
- L'édition des diplômes ;
- La promotion des lauréats ;
- L'information sur le Concours Général Agricole.

Les personnes intéressées bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant (art.34-loi « informatique et liberté » du 6 janvier 1978) en écrivant à Concours Général Agricole - Comexposium, 70 avenue du Général de Gaulle, 92058 Paris La Défense Cedex.

La responsabilité de l'organisateur ne pourra être engagée du fait d'informations incorrectement saisies par le producteur lors de son inscription. Toute réédition de diplôme pour ce motif sera facturée au producteur.

Les listes des concurrents ne peuvent être communiquées.

Jurys des présélections et des finales, récompenses et sanctions

Article 22 Candidature et inscription des Jurés

Les jurés composant les jurys des présélections et des finales du Concours général agricole des produits et des vins sont sélectionnés :

- En ce qui concerne les professionnels, en fonction de leur compétence « métier » définie par concours selon une liste qualifiante de professions (ex : viticulteurs, œnologues, producteurs, courtiers/négociants, restaurateurs, courtiers, négociants, etc.) ;
- En ce qui concerne les consommateurs avertis, en fonction de la compétence acquise à la suite de plusieurs participations en tant que jurés du Concours Général Agricole ou après avoir suivi une formation spécifique à l'analyse sensorielle, en particulier parmi celles organisées chaque année par le Concours Général Agricole.

Tout juré doit s'inscrire et postuler à chaque édition du concours sur l'espace « jurés » du site www.concours-general-agricole.fr, en renseignant toutes les informations demandées relatives à son identité, son expérience, sa motivation et, pour les professionnels, leurs éventuels liens de dépendance avec un produit/vin inscrit au Concours.

Une candidature ne pourra être prise en compte par l'organisation qu'après validation par le candidat du récapitulatif de ses données d'inscription et de ses éventuels liens de dépendance avec les produits/vins inscrits au concours qu'il aura reçu sur son adresse personnelle de messagerie. Cette validation ne peut en aucun cas être déléguée.

Article 23 Engagements des Jurés

Les fonctions de jurés sont bénévoles et ne font l'objet d'aucune indemnisation par les organisateurs.

Tout juré s'engage en particulier à :

1. Une indépendance vis-à-vis des produits ou des vins à évaluer : chaque juré devra déclarer sur l'honneur ses liens éventuels, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins ou produits présentés au concours. La nature de ces liens sera très précisément indiquée afin d'éviter que :

   - Un producteur ne juge son propre vin/produit ou un vin/produit avec lequel il est lié professionnellement ou par un lien familial direct (ascendance, descendance) ;
   - Un coopérateur ne juge le vin/produit inscrit au CGA par sa coopérative alors que :
     - Pour le CGA Vins, ce coopérateur est impliqué dans la vinification/élaboration ou dans une commission de dégustation de sa coopérative ;

- Pour le CGA Produits, ce coopérateur est impliqué dans la fabrication ou dans une commission de dégustation de sa coopérative.

- Un salarié d'organisation professionnelle ou d'une entreprise, impliqué directement dans la vinification/élaboration ou dans une commission de dégustation d'un vin/produit inscrit au CGA, ne juge le vin/produit sur lequel il est intervenu ;
- Un retraité d'une entreprise présentant un produit/vin au CGA, ne juge le produit ou le vin présenté par cette entreprise dès lors qu'en activité il a été impliqué dans l'élaboration des produits ou la vinification des vins de cette entreprise ;
- Un œnologue/technologue ne juge un vin/produit pour lequel il serait lié professionnellement ;
- Un négociant (grossiste) ou un courtier ne juge un vin/produit avec lequel il est lié professionnellement.

2. Garantir la totale confidentialité des délibérations et des avis formulés par les différents jurés. L'enregistrement des délibérations sous quelque support et par quelque moyen que ce soit est interdit.

3. Ne pas changer de jury d'affectation sans y avoir été dûment autorisé par un Commissaire.

4. Suivre scrupuleusement le protocole de dégustation communiqué (consignes de dégustation, grilles de jugement, critères de pointage).

5. Faire preuve de respect et de courtoisie à l'égard des autres jurés et du personnel en charge de l'organisation.

6. Ne rien dire ou faire qui puisse nuire au Concours Général Agricole et aux lauréats.

Le non-respect de ces engagements fait encourir au juré concerné des sanctions pouvant, selon les motifs, se traduire par un rejet de la candidature, une exclusion immédiate du concours, l'interdiction de nouvelle participation et, le cas échéant, des sanctions pénales par les juridictions compétentes en cas de fausses déclarations, de tentatives de tromperie ou de fraudes.

Article 24 Composition des jurys

Chaque produit/vin est dégusté (présélections et finales) par un jury constitué d'au moins trois membres dont les deux tiers au moins sont des dégustateurs compétents selon les critères précédents.

Les jurys de présélection sont convoqués par l'organisateur local agréé par le Commissaire général.

Les jurys des finales peuvent comprendre jusqu'à six jurés avec un objectif de participation paritaire entre les professionnels du secteur concerné et les consommateurs avertis. Ils sont composés de jurés désignés et convoqués par le Commissaire général, soit sur proposition des organisations professionnelles compétentes, soit directement par ses soins. Dans le cas où des vacances viennent à se produire parmi les membres du jury, le Commissaire général peut désigner des suppléants. Il peut être fait appel à des jurés étrangers en raison de leur connaissance particulière des produits/vins à juger.

Article 25 Modalités d'anonymat

Le Commissaire général prend toutes les dispositions nécessaires pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Il peut faire procéder à tout transvasement, changement d'emballage, masquage, ou autre opération qu'imposerait la préservation de l'anonymat des échantillons.

Article 26 Modalités de jugement des présélections

Le jury délibère et statue sur le classement des produits conformément au règlement et aux consignes spécifiques fournies. Les jugements portés sur les produits/vins en concours le sont sur la base de critères précisés sur une grille d'évaluation propre à chaque concours.

Pour chaque échantillon, la décision est prise par consensus. Elle sera motivée par un commentaire qui devra être précis, en veillant à utiliser le vocabulaire de caractérisation approprié, et dans des termes respectueux pour les producteurs.

Article 27 Modalités de jugement lors des finales

Un modérateur peut être pré-désigné par le Commissaire général pour chaque jury des finales. Dans le cas contraire, il sera choisi collégialement par les membres du jury, en fonction de ses compétences pour l'évaluation des produits considérés, de son expérience des concours, de sa neutralité et de son aptitude à faire émerger les décisions par consensus.

Le jury délibère et statue sur le classement des produits conformément aux règlements et aux consignes spécifiques fournies. Les jugements portés sur les produits/vins en concours le sont sur la base de critères organoleptiques (aspect, couleur, odeur, goût...) précisés sur une grille d'évaluation propre à chaque concours. Le modérateur veille à obtenir un consensus entre les jurés sur l'attribution des médailles et indique sur la fiche du jury les médailles décernées et la synthèse des commentaires du jury sur chaque échantillon, en veillant à la rigueur de l'argumentation de ces évaluations. Il est garant de la qualité des appréciations de synthèse qui sont portées par son jury, pour chaque échantillon dégusté. Celles-ci doivent être concises, précises, en veillant à utiliser le vocabulaire de caractérisation approprié et dans des termes respectueux pour les producteurs.

La feuille du modérateur de chaque jury est signée par chacun de ses membres et remis dès la clôture des opérations au Commissaire intéressé. Le jury émarge la liste de tous les produits/vins soumis à son appréciation.

Article 28 Décisions de jurys des présélections et des finales, et préservation de l'indépendance des jugements et des jurés

Toute pression effectuée par un juré sur les autres membres du jury pour notamment prédéterminer le nombre ou la couleur des médailles à attribuer, influencer les jugements individuels ou fausser la recherche du consensus devra être signalée au Commissaire en charge de la table de jury concernée et pourra se traduire par l'exclusion immédiate de ce juré.

Le jugement du jury est souverain. Afin de préserver l'indépendance des jugements et des jurés, les noms de ceux-ci ne peuvent être communiqués aux candidats.

Les commentaires de synthèse du jury sont consultables par chaque producteur participant, dès la parution du palmarès, à partir de son espace personnel sur www.concours-general-agricole.fr.

Article 29 Récompenses

Les récompenses sont décernées d'après les décisions des jurys des finales. Aucune distinction ne peut être attribuée si, pour le concours ou pour une catégorie ou une section donnée, moins de trois compétiteurs distincts sont en compétition. Le nombre de distinctions attribuées pour une section ou une catégorie déterminée ne doit pas représenter plus du tiers des échantillons inscrits en tenant compte, pour les concours des vins et de l'Armagnac, des présélections organisées localement.

Pour l'ensemble des concours organisés pour les produits et les vins, les récompenses décernées consistent en diplômes de médaille d'or, diplômes de médaille d'argent, diplômes de médaille de bronze qui correspondent à des niveaux qualitatifs atteints. Ces récompenses ne sont donc pas assimilables à un podium avec un classement hiérarchique des trois meilleurs de la série dégustée (1er, 2ème, 3ème).

L'attribution de médailles n'est pas obligatoire, et toutes les combinaisons de couleurs de médailles sont envisageables dans la limite d'un maximum du tiers des échantillons présentés par catégorie (ou section), tel que répertorié dans le logiciel de gestion du concours.

L'attribution de ces distinctions ne devient effective qu'après vérification de la conformité au règlement et de l'examen des réclamations éventuelles reçues dans le délai requis.

Dans le cas où un jury aurait attribué des médailles en nombre supérieur au maximum autorisé (un tiers du nombre d'échantillons inscrits), le Commissaire général est habilité à procéder à l'ajustement du palmarès en retirant prioritairement les médailles de bronze, et en hiérarchisant les commentaires portés par le jury.

Le Commissaire général délivre aux lauréats du Concours des produits et des vins une attestation et un diplôme qui seuls font foi, précisant le nom du concours, la nature de la catégorie dans laquelle le produit ou le vin a concouru, la distinction attribuée, l'identification du produit ou du vin, le volume déclaré ou le numéro de lot s'il s'agit d'un produit à jugement sur lots, et l'identification complète du produit et du détenteur (nom et adresse). Les diplômes peuvent être affichés sans limitation de durée.

Article 30 Publication des résultats et retour d'information aux concurrents

Le palmarès provisoire du Concours Général Agricole (liste des produits médaillés sous réserve d'examen des réclamations éventuelles et des vérifications de conformité) est publié sur le site www.concours-general-agricole.fr, à partir de 19h00 le jour du concours.

Le Commissaire général met à disposition des concurrents, sur leur espace privé du site internet du concours, l'appréciation portée par le jury sur le produit/vin à l'issue des finales du concours. Afin de préserver l'indépendance des jugements et des jurés, les noms de ceux-ci ne peuvent être communiqués aux candidats.

Pour les concours concernés les résultats des présélections, succès ou échec, ne peuvent être communiqués avant la finale nationale.

Les listes des jurés, des concurrents et des échantillons dégustés par les différents jurys ne peuvent être communiqués aux concurrents ou à leurs représentants.

Article 31 Exercice du contrôle par les services de l'Etat :

31-1 Exercice de contrôle par la direction régionale des entreprises de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE) de l'île de France :

L'organisateur fournira à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de l'Ile de France un accès permanent aux plateformes informatiques de gestion des concours des produits et des vins afin de pouvoir disposer notamment des informations suivantes :

- La liste des vins présentés au concours et leur répartition par catégorie, le cas échéant ;
- La liste des vins retenus lors des présélections et leur répartition par catégorie, le cas échéant ;
- La liste des vins primés et leur répartition par catégorie, le cas échéant ;
- Le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés ;
- Le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinctions.

31-2 Exercice de contrôle par Douane-Direction Régionale de Paris-Contributions Indirectes :

Dans les mêmes conditions, l'organisateur fournira au Bureau des Contributions Indirectes de Paris, un accès permanent aux plateformes informatiques de gestion des concours des produits et des vins afin de pouvoir disposer notamment des informations suivantes :

- Vins et autres boissons alcoolisées inscrits au concours ;
- Dates et modalités d'acheminement pour chacune des étapes de la sélection ;
- Plannings des prélèvements, des présélections et des finales pour les concours concernés ;
- Traçabilité de tous les échantillons prélevés.

Article 32 Réclamations et retraits des médailles

Les réclamations concernant l'attribution des médailles, formulées par courrier recommandé ou par email, sont reçues par le Commissaire général, au plus tard dans les 48 heures qui suivent la publication officielle des résultats sur le site officiel : www.concours-general-agricole.fr. Elles sont examinées et tranchées par le Commissaire général.

Au-delà de ce délai, les médailles peuvent être toutefois retirées à tout moment par le Commissaire général, dans les cas suivants :

- Non-respect avéré du règlement national (ou local pour le concours des vins et le concours de l'Armagnac) ;

- Si à la suite de contrôles ou d'analyses réalisés a posteriori, il apparaît qu'un produit ne répond pas à la définition de la catégorie/section dans laquelle il a été médaillé ou ne correspond pas aux caractéristiques de l'échantillon dégusté.

En cas de non-conformité relevée à la parution du palmarès, ou de suspicion de non-conformité pouvant se traduire par un retrait de médaille, la procédure contradictoire suivante est engagée :

- Le Commissaire général informe le lauréat, par email à l'adresse email fournie à l'inscription par le candidat et par courrier recommandé avec accusé de réception, de la suspicion de non-conformité relevée. Cette demande d'information préalable précise la nature de ces non-conformités ainsi que les informations ou les justificatifs à fournir par le lauréat. Le lauréat dispose de 15 jours à réception du courrier recommandé pour fournir les informations et les justificatifs demandés.

- Le Commissaire général dispose de 10 jours pour formuler sa décision, notifiée par email et par courrier recommandé avec accusé de réception. En cas d'absence de réponse du lauréat dans un délai de 30 jours à réception de la demande préalable d'information ou d'une demande complémentaire, le retrait de médaille peut être prononcé par le Commissaire général.

- La notification du retrait de la médaille est adressée au producteur par courrier recommandé avec accusé de réception, la date de réception faisant foi.

- Dès réception de cette notification, le producteur concerné s'engage :

    - À cesser immédiatement toute utilisation et toute référence, sur quelque support que ce soit, à la médaille retirée.

    - À détruire, avec constat d'huissier :

        - L'ensemble des documents et supports, devenus caduques, relatifs à l'attribution de la médaille. A savoir : les documents remis par le CGA (notification d'attribution, affichette, diplôme, etc.) ainsi que les supports de communication intégrant la médaille, acquis ou réalisés par le lauréat avant la suppression de la médaille (médaillons grands et petit formats, étiquettes, documents commerciaux divers, emballages et suremballages...etc) ;

        - Le stock de médaillons autocollants ou d'étiquettes sur lesquelles le visuel de la médaille retirée est intégrée.

    - À retirer des circuits de commercialisation, à ses frais, tous les produits/vins sur lesquels la médaille retirée est apposée (médaillons autocollants et médailles intégrées à l'étiquette).

Article 33 Sanctions

Le non-respect du présent règlement fait encourir au concurrent concerné des sanctions allant du retrait des distinctions éventuellement obtenues à l'exclusion du concours pour une durée déterminée par le Commissaire général, et, le cas échéant, des sanctions pénales de droit commun susceptibles d'être appliquées par les juridictions compétentes.

TITRE II

DISPOSITIONS RELATIVES A L'UTILISATION DES MARQUES DES CONCOURS DES PRODUITS ET DES VINS

Article 34 Les marques des concours des produits et des vins

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et le CENECA sont co titulaires de la marque collective de l'Union européenne suivante :

Numéro	Marque	Date de dépôt	Classes
15715048		2 août 2016	6, 14, 16, 29, 30, 31, 32, 33, 35, 43

Ci-après désignée la « Marque Médaille® » ou « Médaille » ;

Article 35 Droit d'usage de la Marque Médaille® des concours des produits et des vins

La Marque Médaille® a pour objet d'identifier les produits/vins primés au Concours Général Agricole.

En conséquence, l'utilisation de la Marque Médaille® est conditionnée au strict respect par le Lauréat du présent Règlement et d'un règlement d'usage des marques (ci-après le « Règlement d'usage »).

La mention d'une médaille obtenue au Concours Général Agricole, sur quelque support que ce soit, est exclusivement réalisée par la reproduction de la Marque Médaille®, selon les modalités prévues par le présent règlement.

Le droit d'utilisation de la Marque Médaille® ne donne en aucun cas le droit d'utiliser et/ou de reproduire une autre marque du Concours Général Agricole, sauf accord exprès et spécial du Commissariat général, sous réserve des dispositions de l'article 34.

L'usage de la Marque Médaille® est réservé au Lauréat et au Partenaire, lequel représente une organisation professionnelle directement impliquée, par convention, dans l'organisation du Concours Général Agricole des Produits et des Vins.

- Pour le Lauréat, l'obtention d'une médaille au concours des produits et des vins organisé dans le cadre du Concours Général Agricole emporte autorisation d'utiliser la Marque Médaille® dans les conditions prévues par le présent règlement et par le Règlement d'usage de la Marque Médaille®.
- Pour le Partenaire, la signature d'une convention entre le Partenaire et le Commissaire général dans le cadre de l'organisation du concours des produits et des vins du Concours Général Agricole emporte autorisation d'utiliser les Marques, dans les conditions prévues par le présent règlement et par le Règlement d'usage de la Marque Médaille®.

Article 36 Visuels de la Marque Médaille®

D'une manière générale, les visuels de la Marque Médaille® comportent :

a. Sur le pourtour, en noir : la mention typographique « Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation - Concours Général Agricole ».

b. Au centre, à la couleur du niveau de médaille (or, argent ou bronze) : la feuille de chêne, emblème du Concours, la mention du niveau de médaille et de l'année du Concours.

Les visuels dérivés de la Marque Médaille® pour identifier les produits ou vins lauréats de l'**édition 2021** du Concours Général Agricole sont les suivants, quel que soit le marché de destination (national ou export) :







Article 37 Charte graphique et fichiers des médailles

Toute reproduction de la Marque Médaille®, sur quelque support que ce soit, doit être conforme à la Charte graphique de la Marque Médaille® (ci-après la « Charte graphique ») publiée chaque année sur le site internet du Concours Général Agricole et accessible à l'adresse www.concours-general-agricole.fr, sur l'espace « producteur » rubrique « mes documents ».

Les Lauréats peuvent recevoir la Charte graphique sur simple demande adressée par email à laureats@concours-general-agricole.fr.

Les Lauréats peuvent télécharger depuis leur espace « producteur » les fichiers numériques de la Médaille obtenue. Ces fichiers sont disponibles dans les formats suivants : ai (usages haute définition), png et eps (usages basse définition) ainsi que PDF.

Toute utilisation de la Marque Médaille® non conforme à la Charte graphique constitue une reproduction illicite, passible des sanctions prévues à l'article 48 du présent règlement, sans préjudice des éventuelles poursuites judiciaires initiées par les copropriétaires du Concours Général Agricole.

Article 38 Règles générales d'utilisation de la Marque Médaille® des concours des produits et des vins

38-1. Les Lauréats ont l'obligation de respecter, par ordre de priorité décroissante :

a) Le présent Règlement ;
b) Le Règlement d'Usage de la Marque Médaille® ;
c) La Charte graphique.

En conséquence, les Lauréats garantissent avoir pris connaissance de l'ensemble de ces documents dont ils acceptent l'intégralité des dispositions.

En cas de contradiction entre une et/ou plusieurs dispositions figurant dans l'un quelconque de ces documents, entre des documents de nature différente et de rang différent, il est expressément convenu que les dispositions contenues dans le document de rang supérieur prévaudront.

38-2. L'usage de la Marque Médaille® est exclusivement autorisé pour les seuls produits et vins primés.

a. Cette utilisation doit être licite et conforme aux modalités de participation au Concours :

- Concours à jugement sur lots : utilisation pour les seuls produits et vins issus du lot médaillé.
- Concours à jugement de savoir-faire : utilisation pour les seuls produits strictement conformes au cahier des charges soumis par le lauréat et à la dénomination commerciale déclarée lors de l'inscription au Concours, correspondant exclusivement au produit prélevé et présenté au Concours.

Lorsque qu'une médaille est obtenue par l'intervention d'un binôme ou d'un trinôme (concours des produits laitiers et concours des viandes), la Marque Médaille® ne pourra être utilisée que pour les seuls produits primés issus de ce binôme ou trinôme.

b. L'usage de la Marque Médaille® est autorisée pour les produits et les vins dont les marques (et les lots, dans le cas des concours à lots) ont été déclarées à l'inscription au Concours. Si une marque n'a pas été déclarée lors de l'inscription, seul le producteur peut en demander l'ajout au Concours Général Agricole depuis son Espace Producteur sur le site www.concours-general-agricole.fr.

Ne peuvent être ajoutées que les marques :
- Dédiées au produit ou au vin primé ;
- Complétées par une information garantissant le rattachement avec le produit ou le vin primé (nouvelle marque venant en complément de la marque déclarée au concours ; numéro du lot primé et nom lauréat ; ...).

L'ajout de marques collectives ou de distributeurs n'est pas autorisé sans les informations complètes sur le lauréat.

Tout usage de la Marque Médaille® pour désigner des produits ou vins non primés - même si ces produits ou vins sont issus de la production d'un lauréat - ou des produits ou vins dont la marque n'a pas été déclarée au Commissariat général, constitue une utilisation frauduleuse passible des sanctions prévues à l'article 48 du présent Règlement, sans préjudice des éventuelles poursuites judiciaires initiées par les copropriétaires du Concours Général Agricole.

Tout usage d'une médaille d'un autre niveau, d'une autre année que celle décernée au produit ou sans mention de l'année, constitue une utilisation frauduleuse passible des mêmes sanctions.

c. La Marque Médaille® doit être utilisée dans le strict respect de sa Charte graphique.

L'utilisateur s'engage à ne reproduire que les déclinaisons des Marques en couleur et millésime correspondant aux seuls fichiers numériques mis à sa disposition sur son espace lauréat du site (www.concours-general-agricole.fr), dans leur intégralité et telles que représentées dans la Charte graphique.

Le Lauréat s'engage à ne faire aucune modification, ajout ou suppression par rapport à la médaille remportée au concours des produits et des vins du Concours Général Agricole, conformément à la Charte graphique. Notamment, le Lauréat s'engage à :

- Ne pas reproduire séparément une partie des Marques (notamment, ne pas reproduire les éléments graphiques seuls ou la dénomination seule) ;
- Ne pas modifier les caractéristiques graphiques des Marques, tant en ce qui concerne la forme que la couleur de la feuille de chêne correspondant à la Médaille remportée au Concours Général Agricole ; ne pas modifier la position des éléments figuratifs les uns par rapport aux autres, ne pas modifier la typographie des Marques ;
- Ne pas faire d'ajout dans les Marques, notamment ne pas faire figurer de légende, de texte ou tout autre indication ne faisant pas partie de la Marque Médaille®, autre que le millésime,
- Respecter la taille minimum de 17mm.

d. La Marque Médaille® doit toujours être utilisée en association directe avec le produit ou le vin primé. Elle ne peut en aucun cas être associée directement au nom d'une entreprise, ni subir aucune modification, ajout ou suppression.

e. La Marque Médaille® doit figurer à proximité de la dénomination du produit ou du vin, sur la face la plus visible de la bouteille ou de l'emballage. Elle ne peut être utilisée sur un élément amovible (capuchon, imprimé, stop rayons…) que si ces éléments sont directement associés au produit ou au vin sur lesquels figure la Marque Médaille®.

f. L'étiquette ou l'emballage sur lequel figure la Marque Médaille® doit indiquer la dénomination précise du produit ou l'appellation et le millésime du vin, la marque commerciale associée au produit ou au vin et le nom du lauréat, le numéro de lot dans le cas des concours à jugement sur lots. L'ensemble de ces éléments doivent correspondre strictement aux données fournies lors de l'inscription, et garantir la traçabilité entre l'utilisation de la médaille sur le produit/vin et le produit ou le lot présenté et médaillé au Concours Général Agricole.

g. Il ne peut être apposé qu'un seul visuel de la Marque Médaille®. Si le même produit a été primé plusieurs années de suite, seule la Marque Médaille® correspondant au dernier millésime du Concours encore valide peut être utilisée.

Article 39 Durée d'utilisation de la Marque Médaille®

Sur le produit ou le vin primé et sur les supports de communication à caractère commercial (y compris le Macaron autocollant portant le visuel de la marque Médaille® avec le millésime) visant directement les produits ou vins primés (ex. : grille de tarifs y compris sur site internet, PLV et stop rayons directement associés au produit médaillé), il peut être fait référence à la Marque Médaille® obtenue dans les limites suivantes :

- Pour les concours à lots : jusqu'à **extinction du lot inscrit au Concours** ;
- Pour les concours à savoir faire : **jusqu'au 1er juillet 2022 (**date limite de fabrication pour les produits ou d'embouteillage pour les boissons). La date limite de commande des médaillons et de demande de validation des étiquettes est également fixée au **1er juillet 2022**. La traçabilité du produit doit permettre de justifier, sur simple demande du Commissariat général, la date de fabrication ou d'embouteillage des produits/vins sur lesquels la marque Médaille est apposée.

Sur les autres supports n'ayant pas de caractère commercial direct par rapport aux produits ou vins médaillés (e.g. brochures d'entreprise, affiches, film institutionnel), il peut être fait référence à la Marque Médaille® pendant **5 ans**, à partir de la date d'obtention de la Médaille, soit jusqu'au **24 mai 2026** pour les produits et vins médaillés au Concours Général Agricole 2021.

Tout usage de la Marque Médaille® au-delà de sa durée d'utilisation expose le contrevenant aux sanctions prévues par le présent Règlement.

Les diplômes du Concours peuvent être affichés sans limitation de durée.

Article 40 Modalités d'apposition de la Marque Médaille® sur le produit ou le vin primé

a) Généralité : Sur le produit ou vin primé, la Marque Médaille® peut apparaître sous forme de médaillons autocollants ou être intégrée dans l'étiquette sur la face principale et donc la plus visible de l'emballage du produit ou du vin.

b) Médaillons autocollants

- Ils sont imprimés sur un film holographique exclusif au CGA avec des dispositifs de sécurisation garantissant leur authenticité. Seuls les imprimeurs agréés par le Concours Général Agricole peuvent imprimer les médaillons autocollants et utiliser un film holographique.
- Les commandes de médaillons autocollants peuvent être passées par les lauréats depuis leur espace « Producteur » sur le site internet du Concours Général Agricole www.concours-general-agricole.fr (dans la limite du quota disponible pour les concours à lots). La commande parvient directement à l'un des imprimeurs agréés choisi par le lauréat.
- Les commandes sont traitées dès réception dans un délai maximum de 3 jours. Le délai de livraison en France métropolitaine dépend du tarif d'acheminement retenu par le lauréat (48 h au tarif normal et 24 h au tarif express).
- Tout imprimeur non agréé par le Concours Général Agricole qui imprime des médaillons autocollants, tout lauréat ou tiers utilisant des médaillons provenant d'un imprimeur autre que les imprimeurs agréés par le Concours, ou ne respectant pas les règles d'utilisation, s'exposent aux sanctions prévues à l'article 48 du présent Règlement.
- Le non-paiement dans les délais de la facture de médaillons adressée par le CGA expose le débiteur défaillant aux mêmes sanctions.
- Le prix des médaillons autocollants, y compris les frais de port, est identique quel que soit l'imprimeur agréé traitant la commande. La dégressivité suivante est appliquée commande par commande :

Médaillons autocollants 31 mm (Commande minimum de 500 unités)	**Prix HT le mille (Port non compris)**
De 0 à 200 000 unités	23,65 €
De 200 001 à 500 000 unités	21,25 €
Plus de 500 000 unités	19,15 €

c) Etiquettes avec la marque Médaille intégrée :

- L'intégration de la Marque Médaille® à l'étiquette et/ou à l'emballage du produit ou du vin primé, dans le respect de la charte graphique, est soumise à la validation du Commissariat général. Le diamètre de la médaille intégrée ne peut être inférieur à 17 mm.
- Toute demande est adressée par le lauréat ou le tiers au Commissariat général, à partir de l'espace « Producteur » du site internet du Concours Général Agricole (www.concours-general-agricole.fr). Elle comprend :
  - Le nombre d'étiquettes à imprimer ;
  - Le bon à tirer avec : date du BAT, coordonnées de l'imprimeur, coordonnées du client, visuel de l'étiquette et contre étiquette si existante, en couleur (fichier pdf unique), référence des couleurs utilisées, format des visuels, diamètre de la médaille intégrée, numéro de lot qui sera porté sur l'étiquette (dans le cas des concours à lot) et quantité qui sera imprimée.
- Après vérification de conformité de la proposition d'intégration, le Commissariat général notifie par email sa validation au demandeur, et l'autorisation d'impression à l'imprimeur.
- Aucune impression d'étiquettes ou d'emballages intégrant la Marque Médaille® ne peut être réalisée sans l'accord préalable et écrit du Commissariat général.
- Toute impression effectuée sans cette validation expose le contrevenant aux sanctions prévues par le présent Règlement.
- L'utilisation de film holographique est interdite sur les médailles intégrées aux étiquettes.

Le tarif de la redevance lorsque la médaille est intégrée à l'étiquette est différent selon que les produits ont été médaillés à un Concours à lots ou un Concours à savoir-faire.

Redevance 2021 - Concours à lots - (Vins, mistelles, eaux de vie, rhums (AOC ; avec IG, rhums vieux et âgés de plus de 3 ans, rhums bruns et élevés sous bois), cidres et poirés AOC, produits oléicoles, huiles de noix)
11,50 € HT le mille

Redevance 2021 - Concours à savoir-faire - (autres concours)	
Tarif appliqué par tranches successives pour chaque produit médaillé, commande par commande	Prix HT le mille
Jusqu'à 100 000 unités	6,50 €
Du 100 001 à 500 000 unités	4,50 €
Au-delà de 500 000 unités	3,00 €
Plafond par médaille (Sur l'ensemble des commandes la concernant)	20.000 €

Le tarif en vigueur concerne l'ensemble des demandes de l'année en cours, quelle que soit l'année Concours de la Médaille concernée.
Le paiement de la redevance doit être effectué par le Lauréat, à réception de la facture.

- Cas particulier du Concours de viandes :

  Compte tenu de la nature particulière de leur produit, les bouchers lauréats du Concours de viande pourront communiquer sur leur médaille :

  - Soit par des médailles bouchères spécifiques au CGA, à clipper sur le pique-prix, dans le cas de vente au détail ;
  - Soit par des médaillons autocollants, soit par l'insertion de la médaille à l'étiquette, lorsque la viande est conditionnée.

  Les Médailles bouchères et les médaillons autocollants peuvent être commandés depuis l'espace « Producteur » sur www.concours-general-agricole.fr.

  Le Commissariat général informera l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) du signe officiel de qualité concerné, des commandes de médaillons et des déclarations d'intégration de la médaille aux étiquettes faites par les lauréats.

Article 41 Reproduction de la Marque Médaille® par le Lauréat sur des supports de communication

a. Toute reproduction de la Marque Médaille® par le Lauréat sur ses supports de communication en ligne et hors ligne (e.g. site internet, plaquettes de communication générale de l'entreprise, affiches, PLV, film/vidéo/spot radio de nature institutionnelle ou commerciale) est soumise à l'accord exprès et spécial du Commissariat général, quel que soit le support concerné. Celle-ci doit être associée directement au produit/vin primé, et pour les concours des viandes et des produits laitiers, aux noms des binômes ou trinômes lauréats.

   L'utilisation de la Marque Médaille® sur les supports de communication du Lauréat pour illustrer un message promotionnel superlatif et/ou hyperbolique et/ou comparatif avec les produits ou vins concurrents est strictement interdite pour les raisons suivantes :

   - La Marque Médaille® a pour seul objet d'identifier les produits/vins primés au Concours Général Agricole (article 35) ;
   - Les récompenses décernées consistent en l'octroi de médaille d'or, d'argent et de bronze qui correspondent à des niveaux qualitatifs atteints et non à un classement hiérarchique, étant rappelé que l'attribution des médailles par les jurés n'est pas obligatoire et que toutes les combinaisons de couleur de médailles sont envisageables dans la limite d'un maximum de 33% du nombre total d'échantillons inscrits (article 29). Toute demande de validation de supports de communication avec la marque Médaille est effectuée par le lauréat à partir de son espace « Producteur », en joignant le BAT du visuel. Après vérification, le Commissariat général notifie, par email, sa validation au demandeur.

   Dans l'hypothèse d'une validation du support de communication, l'autorisation accordée n'est pas soumise à redevance.

b. L'utilisation de la Marque Médaille® sur les supports de communication ne doit pas se substituer à l'utilisation des médaillons autocollants, ou des médailles intégrées à l'étiquette ou à l'emballage. Sur simple demande du Commissaire général le Lauréat supprimera immédiatement la marque des supports de communication concernés.

c. Toute reproduction de la Marque Médaille® sur des supports de vente (PLV, stop rayon…) placés à proximité du produit/vin, qui viserait à se substituer à la Marque Médaille® sur le produit/vin, est strictement interdite et expose le lauréat aux sanctions prévues par le présent règlement.

Article 42 Utilisation de la Marque Médaille® par des tiers

Tout tiers qui, à quelque titre que ce soit, utilise la Marque Médaille® est soumis au respect de ce Règlement et s'expose aux sanctions prévues à son article 48.

Un Lauréat qui cède à un tiers la commercialisation et/ou la distribution d'un produit ou vin primé, en totalité ou partiellement, (négociant par exemple), doit ouvrir un « compte tiers » afin de gérer ses droits d'utilisation. Dans le cas d'un produit à jugement à lot, le Lauréat lui attribuera la quote-part d'utilisation de la Marque Médaille® correspondant au volume du lot cédé. Cette quote-part sera alors automatiquement déduite du compte du Lauréat et ne pourra être cédée de tiers à tiers.

Le tiers aura à sa disposition dans son espace personnel, la charte graphique et les fichiers numériques de la marque Médaille®.

Le tiers devra :

- Déclarer la marque qui sera utilisée. Afin d'éviter toute confusion pour le consommateur, celle-ci sera exclusivement réservée à la commercialisation dudit lot,

- Gérer son quota d'utilisation de la Marque Médaille®,
- Passer ses commandes de médaillons autocollants en ligne auprès des imprimeurs agréés,
- Soumettre ses demandes d'impression d'étiquettes avec la Marque Médaille® intégrée au Commissariat général selon les dispositions prévues,
- Soumettre ses demandes de réalisation d'outils de communication avec la Marque Médaille® intégrée au Commissariat général.

L'ensemble des éléments d'identification du produit/vin médaillé doit figurer sur l'étiquetage et correspondre strictement aux données fournies lors de l'inscription par le lauréat, afin de garantir la traçabilité entre l'utilisation de la Marque Médaille® sur le produit/vin concerné et le produit ou lot présenté et médaillé au Concours Général Agricole.

Le tiers s'engage à respecter le présent Règlement en vertu duquel le tiers se voit autorisé à utiliser la Marque médaille® dans la limite du volume du lot acquis.

.

Article 43 Redevance pour l'utilisation de la Marque Médaille®

Toute reproduction de la Marque Médaille®, en dehors des cas prévus à l'article 41, est soumise au paiement d'une redevance destinée à la promotion des produits et des vins médaillés, et à l'organisation générale du Concours Général Agricole.

- La redevance est fixée annuellement. Elle est directement incluse dans le prix des médaillons autocollants,
- Facturée par le Commissariat général au Lauréat en cas d'intégration de la Marque Médaille® dans l'étiquette ou l'emballage du produit ou de vin primé.

Toute utilisation de la Marque Médaille® avant complet paiement de la redevance est strictement interdite et sera passible des sanctions prévues par le présent Règlement, sans préjudice des poursuites judiciaires initiées par les copropriétaires du Concours Général Agricole et des sanctions qui pourraient en résulter.

Article 44 Engagements des Lauréats

Outre le respect des présentes dispositions, les Lauréats reconnaissent les droits exclusifs des copropriétaires sur la Marque Médaille®. Ils s'interdisent de revendiquer sur la Marque Médaille et plus généralement sur l'ensemble des marques du Concours Général Agricole, quelques droits autres que ceux limitativement consentis par le présent Règlement.

Les Lauréats s'interdisent notamment :

- De faire enregistrer, individuellement ou collectivement, en leur nom ou pour leur compte par un tiers, la Marque Médaille® dans les pays où l'enregistrement de celle-ci n'a pas encore été effectué ou demandé ;
- De faire enregistrer, individuellement ou collectivement, en leur nom ou pour leur compte par un tiers, ou d'utiliser des marques et/ou dénomination quelconque susceptibles de créer une confusion avec la Marque Médaille® ou constituant un dérivé et/ou une déclinaison de celle-ci ;
- De déposer à titre de marque ou à quelque autre titre que ce soit d'un signe pouvant créer un risque de confusion avec la Marque Médaille® dans le monde entier ;
- D'intégrer la Marque Médaille® dans la dénomination sociale et/ou dans tout élément d'identification de l'entreprise des Lauréats.

En cas de violation de ces interdictions, la/les marques susceptibles de créer une confusion devront être radiées ou transférées gratuitement aux copropriétaires sur leur demande. Toute utilisation de dénominations qui n'aurait pas fait l'objet d'un dépôt de marque devra cesser sans délai.

Les Lauréats, par l'utilisation de la Marque Médaille® conformément au présent Règlement, ne se voient conférer aucun droit quel qu'il soit sur la Marque Médaille® et sur toute variation ou déclinaison, ce qu'ils reconnaissent expressément. En particulier, les Lauréats ne bénéficient d'aucun droit d'action en défense de la Marque Médaille®.

Article 45 Contrôle du respect de l'utilisation de la Marque Médaille®

Le Concours Général Agricole se réserve le droit de procéder à tout contrôle du respect de l'utilisation de la marque Médaille® et des caractéristiques des produits portant cette marque, par l'intermédiaire des Directions Régionales des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRRECTE) ou d'un agent mandaté par ses soins :

- Chez les producteurs ;
- Chez les tiers définis à l'article 42 ;
- Chez les imprimeurs ;
- Sur les points de vente.

Article 46 Contrôles et lutte contre la contrefaçon de la Marque Médaille®

Les copropriétaires du Concours garantissent aux Lauréats un usage paisible de la Marque Médaille®. En conséquence, dans l'hypothèse d'une atteinte à la Marque Médaille® commise par un tiers, les copropriétaires, individuellement ou conjointement, et/ou le Commissaire général prendront, à leur entière discrétion, toute mesure et/ou entameront toute procédure nécessaire à la protection de leurs droits (notamment, sans limitation, intenter une action judiciaire) en leurs seuls noms. Les lauréats s'engagent à coopérer pleinement et apporter tout concours nécessaire aux dites mesures et/ou procédures.

De même, dans l'hypothèse d'une réclamation d'un tiers, les copropriétaires du concours, individuellement ou conjointement, et/ou le Commissaire général prendront, à leur entière discrétion, toute mesure nécessaire à la défense de leurs droits, et de ceux des lauréats, en leurs seuls noms. Les lauréats et/ou les tiers autorisés à utiliser la Marque Médaille® s'engagent à coopérer pleinement et apporter tout concours nécessaire aux dites mesures et/ou procédures.

Article 47 Engagement des utilisateurs de la Marque Médaille® et des imprimeurs reproduisant la Marque Médaille®

a. Tous les utilisateurs de la Marque Médaille®, qu'ils soient lauréats ou tiers, adhèrent sans réserve au présent Règlement et à tout document auquel il renvoie, notamment la Charte graphique de la Marque Médaille®.

Les présentes dispositions :

- Sont également applicables à toute utilisation de la Marque Médaille® pour des produits primés antérieurement à sa publication ;
- Se substituent à toute règle ou règlement antérieur contraire, et à toute règle d'utilisation des marques associées au Concours Général antérieurement au dépôt de la Marque Médaille®.

Tous les utilisateurs s'engagent à ne pas utiliser les Marques à des fins politiques, polémiques, contraire à l'ordre public ou aux bonnes mœurs ou susceptibles de porter atteinte à des droits reconnus par la loi, et de manière générale, à ne pas associer la Marque Médaille® à des actions ou activités susceptibles de porter atteinte aux copropriétaires ou leur être préjudiciables.

b. Les imprimeurs reproduisant la Marque Médaille s'engagent à prendre connaissance de la charte « Engagement des imprimeurs pour l'impression des étiquettes ou emballage avec intégration de la marque Médaille® du Concours Général Agricole » qui leur est adressée par le Commissariat général à la première demande de validation d'un BAT, et à la retourner signée à l'adresse email : laureats@concours-general-agricole.fr. L'engagement à la charte est à renouveler à chaque année-concours.

Article 48 Sanctions

- **En cas d'utilisation de la marque Médaille® contraire au règlement :**

Le Commissariat général veille au respect du présent Règlement par toute personne physique ou morale reproduisant la Marque Médaille®. Toute utilisation contraire constitue une utilisation illicite passible de sanctions.

Dans le cadre de cette mission, le Commissariat général est susceptible de solliciter des lauréats toute précision concernant l'utilisation de la marque Médaille® sur les produits primés : les quantités concernées, les circuits de commercialisation et de distribution, et plus généralement, toute information relative à la reproduction et à l'utilisation de la marque Médaille®. Les lauréats, les tiers définis à l'article 42, et les imprimeurs autorisés à reproduire la marque Médaille® s'engagent à collaborer activement avec le Commissariat général et à lui fournir tous les justificatifs demandés.

En cas de constatation ou de suspicion d'une reproduction de la marque Médaille® ne répondant pas aux conditions édictées par le présent règlement ou par tout document ou règle auquel il renvoie, le Commissaire général notifiera au lauréat ou au tiers concerné, les griefs constatés et les sanctions auxquelles il s'expose, dans le cadre de la procédure contradictoire suivante :

- Le Commissaire général informe le lauréat ou le tiers concerné, par email à l'adresse email fournie à l'inscription par le candidat, et par courrier recommandé avec accusé de réception, de la suspicion de non-conformité relevée. Cette demande d'information préalable précise, la nature de ces non-conformités ainsi que les informations ou les justificatifs à fournir par le lauréat

- Le lauréat ou le tiers concerné dispose de 15 jours, à réception du courrier recommandé pour fournir les informations ou les justificatifs demandés

- Le Commissaire général dispose de 10 jours pour formuler sa décision, notifiée par email et par courrier recommandé avec accusé de réception. En cas d'absence de réponse du lauréat ou du tiers dans un délai de 30 jours à réception de la demande préalable d'information ou d'une demande complémentaire, le retrait de médaille peut être prononcé par le Commissaire général.

- La notification du retrait de la médaille est adressée au producteur ou au tiers concerné par courrier recommandé avec accusé de réception, la date de réception faisant foi.

Le Commissaire général pourra prononcer à l'égard des lauréats et des tiers définis à l'article 42 les sanctions suivantes, sans préjudice des poursuites judiciaires que les copropriétaires ou leur représentant peuvent engager et des sanctions pouvant y résulter :

- Le paiement des droits dus pour l'utilisation de la marque Médaille® majorés d'une pénalité financière de 20 %, et de 30% en cas de récidive.
- La suspension immédiate de l'utilisation de la marque Médaille®. Dans cette hypothèse, le Lauréat ou le tiers utilisateur concernés devront apporter la preuve de la destruction de l'ensemble des Médaillons autocollants et/ou des Médailles intégrées aux étiquettes non encore apposées sur les produits ou les restituer (médaillons) au Commissariat général ;
- Le retrait immédiat des produits portant la Marque Médaille® (médaillons autocollants, bandelettes ou médailles intégrées) de tous commerces et points de vente où ils seraient commercialisés, aux seuls frais du lauréat ; L'interdiction de participer au Concours Général Agricole pendant une durée de 1 à 5 ans ;

Tout lauréat sanctionné pour utilisation non conforme de la marque Médaille sera inéligible au Prix d'Excellence prenant en compte les années concernées par la sanction.

En cas de violation grave et manifeste du présent règlement, le Commissaire général pourra ordonner à titre conservatoire, dès le premier courrier de notification des griefs constatés, une suspension de l'utilisation de la Marque Médaille®. En cas de suspension provisoire ou définitive du droit d'usage de la Marque Médaille, le lauréat ou le tiers utilisateur concernés s'engagent à cesser d'utiliser la Marque Médaille®.

De même, les imprimeurs n'ayant pas respecté leurs engagements concernant les modalités d'impression des étiquettes ou emballage avec intégration de la marque Médaille® du Concours Général Agricole, pourront être sanctionnés par une interdiction de reproduire la marque Médaille pendant une durée de 1 à 5 ans.

Les lauréats, tiers et imprimeurs autorisés à reproduire la marque Médaille® s'engagent par ailleurs à informer le Commissaire général de toute utilisation illicite de la Marque Médaille® dont il aurait connaissance.

- **En cas de non-paiement des médaillons autocollants ou de la redevance :**

Le Commissaire général pourra prononcer les sanctions suivantes, sans préjudice des poursuites judiciaires que les copropriétaires ou leur représentant peuvent engager et des sanctions pouvant y résulter :

- Le blocage de toute nouvelle commande de médaillons auprès des imprimeurs agréés, ou selon les cas, de toute nouvelle validation de d'impression d'étiquettes/emballages avec la Marque Médaille® intégrée.
- La suspension immédiate de l'utilisation de la Marque Médaille®,
- L'interdiction de participer au Concours Général Agricole jusqu'à apurement de la dette,

Toute sanction, conservatoire ou définitive prise dans les conditions du présent article, ne donnera droit à aucune indemnisation du lauréat concerné, même si elle est par la suite annulée.

Article 49 Intuitu personae

Sous réserve des dispositions de l'article 42, le droit d'utiliser la Marque Médaille est strictement personnel et ne peut être cédé, donné, échangé, loué, transféré à un tiers de quelque manière et selon quelque procédé que ce soit.

Article 50 Invalidité partielle

Dans l'hypothèse où une ou plusieurs des dispositions du présent règlement serai(ent) ou deviendrai(ent) nulle(s), illégale(s), inopposable(s) ou inapplicable(s) d'une manière quelconque, la validité, la légalité ou l'application des autres dispositions n'en seraient aucunement affectées ni altérées.

Article 51 Juridiction compétente

Le présent règlement est soumis au droit français. Tout litige relatif au présent règlement concernant l'utilisation des marques visées à l'article 34 des présentes, relèvera de la compétence exclusive du Tribunal de Grande Instance de Paris.

TITRE III

DISPOSITIONS COMMUNES AU CONCOURS DES VINS (sauf MISTELLES)

Organisation

Article 52 Le Concours Général Agricole des vins est mis en œuvre en partenariat avec les Chambres d'Agriculture et les Organismes de Défense et de Gestion (ODG). Il est organisé par région viticole. Chaque région viticole est dotée de Centres de présélection départementaux ou régionaux (CPS) pilotés par une commission de présélection présidée par le DRAAF ou le DDT/DDTM.

Région Viticole	CPS	Région Viticole	CPS
Alsace	Alsace	Savoie	Savoie
Beaujolais	Rhône	Bordeaux	Gironde
Bourgogne	Côte d'Or	Sud-Ouest	Charente-Maritime
	Saône et Loire		Dordogne
	Yonne		Gers
Champagne	Champagne-Ardenne		Haute Garonne
Corse	Corse		Lot
Jura	Jura		Lot et Garonne
Languedoc-Roussillon	Languedoc-Roussillon		Pyrénées Atlantiques
Val de Loire	Pays de la Loire		Tarn
	Centre	Provence	Bouches du Rhône
	Vienne		Var
	Auvergne	Vallée du Rhône	Ardèche
	Loire		Drôme
Lorraine	Lorraine		Vaucluse

Article 53 Dans le cadre défini par les copropriétaires et en concertation, avec les principaux partenaires, notamment l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA), le Commissaire général définit la politique de développement et de communication du concours des vins, son règlement, et coordonne la préparation et la réalisation du concours. Il valide la composition des commissions de présélection, les règlements régionaux, les résultats des présélections, les jurys, les Commissaires au concours, le palmarès et les diplômes.

Article 54 Le Commissaire général, le Commissaire principal et les Commissaires au concours des vins organisent et supervisent les finales et veillent au respect du règlement et à l'égalité entre les compétiteurs. Ils assurent également la réception des vins, leur anonymat, la mise en place des jurys, le déroulement des jugements, le contrôle et la saisie des palmarès.

Article 55 Les Directeurs Régionaux de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) ou selon les cas, les Directeurs Départementaux des Territoires (DDT) constituent et président la commission de présélection chargée de l'élaboration du règlement régional et supervisent le bon déroulement des épreuves de présélection. Ils s'assurent de l'application du règlement. Ils suivent notamment la mise en place de l'anonymat et contrôlent le respect du taux de présélection. Ils s'informent du placement des jurés aux tables de dégustation. Ils élaborent avec les Chambres d'agriculture les propositions de désignation des Commissaires au concours pour la supervision de la finale.

Article 56 Sous le contrôle des DRAAF, ou selon les cas des DDT/DDTM, les Chambres d'agriculture reçoivent délégation du CGA, par convention annuelle, pour organiser la phase amont du concours des vins. En fonction du contexte régional et en cas d'impossibilité des Chambres d'agriculture, cette délégation peut être accordée par le CGA à des organisations viticoles régionales, selon les mêmes modalités et avec les mêmes missions.

L'APCA, en tant que tête de réseau est l'interlocuteur privilégié du Commissaire général.au niveau national. Les Chambres d'Agriculture peuvent déléguer aux organisations viticoles, par convention, et sous leur responsabilité, une partie des tâches qui leur sont confiées par le CGA. Ces conventions fixant les modalités de cette délégation sont alors communiquées au Commissaire général.

Sous la supervision du DRAAF ou selon les cas du DDT/DDTM, les Chambres d'agriculture ont en charge la concertation avec les ODG pour la rédaction du règlement régional qui précise les dispositions locales prévues au règlement national, ainsi que la liste des organismes en charge du prélèvement des échantillons chez les producteurs. Le règlement régional signé par le DRAAF/DDT/DDTM est transmis pour validation au Commissaire général. Après validation, et au moins deux mois avant la présélection locale, le règlement régional est transmis par le DRAAF, ou selon le cas par le DDT/DDTM, à la DIRECCTE concernée.

Les Chambres d'agriculture font le lien avec les concurrents, organisent les inscriptions, les prélèvements, les épreuves de présélection, contribuent à la préparation de la finale pour laquelle elles peuvent proposer au CGA un maximum de 3 jurés par table de jury. Elles conservent un échantillon témoin des vins médaillés pendant une durée de 1 an et assurent localement la promotion du CGA en coordination avec le Commissaire général, et en concertation avec les représentants de l'État et leurs partenaires locaux.

Article 57 Les Chambres d'agriculture, départementales et régionales ont délégation pour l'organisation de la phase amont du concours. Pour ce faire, elles coordonnent cette phase avec les ODG, rédigent le règlement régional en y joignant la liste des organismes préleveurs et le transmettent au DRAAF/DDT/DDTM et au Commissaire général, font le lien avec les concurrents, organisent les inscriptions, les prélèvements, les épreuves de présélection, contribuent à la préparation de la finale et conservent un échantillon témoin des vins médaillés pendant une durée de 1 an.

L'APCA, en tant que tête de réseau, est l'interlocuteur privilégié du Commissaire général. En fonction du contexte régional et en cas d'impossibilité de délégation aux Chambres d'agriculture, cette délégation peut être accordée selon les mêmes modalités et avec les mêmes missions, à des organisations viticoles régionales.

Pour l'organisation des finales, les Chambres d'agriculture (le cas échéant, les organisations viticoles délégataires) peuvent proposer au CGA un maximum de 3 jurés par table. Les Chambres d'Agriculture peuvent déléguer sous leur responsabilité aux organisations viticoles, par convention, une partie des tâches qui leur sont confiées par le CGA. Ces conventions sont communiquées au Commissaire général. Les Chambres d'agriculture assurent localement la promotion du CGA, en coordination avec le commissariat général et en concertation avec les représentants de l'État et leurs partenaires locaux.

Une convention annuelle de partenariat entre l'organisateur (Comexposium) et chaque Chambre d'Agriculture concernée, précise les engagements opérationnels et financiers des parties. Les droits d'inscription des producteurs sont encaissés par les Chambres qui conservent au titre de la contribution financière à leur prestation 60 euros HT par dossier d'inscription, et de 32,40 euros HT, par échantillon prélevé.

Après la finale, l'organisateur (Comexposium)- adressera à chaque Chambre une facture dont le montant sera calculé sur la base des droits d'inscriptions perçus des producteurs par ladite Chambre, desquels sera déduite la contribution financière définie ci-dessus.

Article 58 Le Commissariat général s'assure, pour la finale, de l'organisation et de l'équipement des espaces nécessaires à la préparation des échantillons des CPS (salle et matériel de préparation, réserves) et de l'organisation des finales (commissariat, informatique).

Article 59 Pour chaque CPS, la commission de présélection comprend des représentants :

- Des services de l'État : Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation, et de la Forêt (DRAAF), Direction Départementale des Territoires (DDT/DDTM). D'autres représentants, notamment de l'INAO, peuvent également être sollicités.
- Des Chambres d'Agriculture, des organisations viticoles et vinicoles.

La commission de présélection est présidée par le DRAAF ou en fonction des CPS, du DDT/DDTM. Elle est chargée de l'application du présent règlement et de l'élaboration du règlement régional qu'elle soumet à l'approbation du Commissaire général. Elle se réunit autant que de besoin à l'initiative de son président.

Règlement régional

Article 60 Le règlement régional définit :

- La composition de la commission de présélection,
- L'organisation du CPS,
- La date et les modalités de prélèvement ainsi que les organismes habilités à réaliser les prélèvements,
- L'organisation des présélections,
- Les catégories et sections ouvertes ainsi que les conditions éventuelles de regroupement,
- Le millésime des échantillons,
- La quantité commercialisable minimale des lots,
- Les critères d'analyse et de recevabilité des échantillons,
- Les éventuels coûts additionnels spécifiques au CPS (mutualisation des coûts d'analyse, etc.).

Le règlement régional ne peut déroger aux dispositions du présent règlement.

Article 61 Les actions déléguées aux CPS sont organisées e**ntre le 15 décembre et le 30 avril 2021, selon le calendrier suivant** :

1ère étape	Envoi de la proposition de règlement régional
2ème étape : 15 décembre 2020	Ouverture des inscriptions
Date variable selon les CPS (cf. règlement régional concerné)	Fin des inscriptions
3ème étape : 15 février 2021	Début des présélections
30 avril 2021	Fin de saisie des jurés des CPS et des échantillons présélectionnés
Mai 2021	Réception des échantillons dans les quatre villes hôtes des finales (adresses communiquées ultérieurement)

Conditions d'éligibilité des candidats et des vins

Article 62 Conditions relatives aux candidats

Le concours est ouvert :
- Aux producteurs individuels (viticulteurs) ;
- Aux coopératives et SICA de producteurs pour les seuls vins provenant intégralement de la vinification des raisins de la propre vendange ou provenant de l'achat de vendanges fraîches de leurs adhérents ;
- Aux négociants-vinificateurs pour les seuls vins provenant intégralement de la vinification des raisins de leur propre vendange ou provenant de l'achat de vendanges fraîches, sous réserve de la décision de la commission régionale.

Le concurrent est la personne physique ou morale qui possède le vin au moment de la vinification, et qui l'élabore. Il en résulte qu'une coopérative, une SICA ou toute autre forme de groupement se limitant à des tâches de commercialisation ne peut concourir.

Une marque commerciale ne peut être présentée que par son propriétaire qui appartient obligatoirement à l'une des 3 catégories définies précédemment. De ce fait, les marques de distributeur ne sont pas acceptées.

Seuls les candidats à jour de leurs engagements à l'égard de l'organisation, en particulier en ce qui concerne l'acquittement des droits d'inscription et des redevances pour l'utilisation de la marque Médaille, sont autorisés à s'inscrire au concours.

Article 63 Conditions relatives aux vins

Les vins inscrits doivent être issus de raisins récoltés, vinifiés et embouteillés en France.

Seuls les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) et d'indications géographiques protégées (IGP) peuvent concourir.

Les vins sont classés, par cru, appellation, département, zone ou région de production et par section. Une section regroupe des vins ayant des caractéristiques communes et qui sont de ce fait comparables. Ces caractéristiques peuvent porter sur la couleur, le millésime, les cépages dans certains cas, le type de vinification et d'élevage (en cuve ou en fûts de chêne), l'âge des vignes, ou sur d'autres caractéristiques qui seront précisées.

Article 64 Conditions relatives aux échantillons

L'échantillon de vin présenté au concours par un compétiteur est issu d'un lot homogène destiné à la consommation, conditionné ou en vrac. On entend par lot homogène un ensemble d'unités de vente d'un vin conditionné ou de contenants d'un vin en vrac qui a été élaboré, et le cas échéant conditionné, dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires. La notion de lot homogène exclut le prélèvement de lot non physiquement constitué et, en particulier, de vins non assemblés.

Le lot homogène dont est issu l'échantillon de vin présenté à un concours doit être disponible dans une quantité d'au moins 1 000 litres. Lorsqu'une catégorie de produits met en compétition des vins dont le mode d'élaboration peut conduire à un volume de production particulièrement faible, le règlement régional pourra prévoir une quantité minimale du lot inférieure 1 000 litres, sans que celle-ci puisse être inférieure à 100 litres.

Il est interdit de présenter, dans une même section, sous des dénominations commerciales ou à des titres différents, plusieurs échantillons provenant en réalité d'un même lot homogène. Si à l'intérieur d'une section, des vins de cuves différentes ont les mêmes caractéristiques, ces cuves constituent un seul et même lot.

Tout lot ayant déjà concouru au Concours Général Agricole sous un millésime donné et non médaillé, peut faire l'objet d'une nouvelle demande d'inscription au titre du même millésime, si le millésime concerné a été reconduit dans le règlement régional.

Modalités d'inscription

Article 65 Demandes d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter du **15 décembre 2020.** Les dates de fin d'inscription sont variables en fonction des appellations et sont précisées dans les règlements régionaux.

Toutes les informations utiles sont accessibles sur le site internet www.concours-general-agricole.fr. A savoir : Coordonnées du CPS de la région viticole, règlement national, règlement régional, dossier d'inscription, paiement des frais d'inscription, etc.

Selon le dispositif prévu par le règlement régional, les demandes d'inscription pourront se faire en ligne ou exceptionnellement, à l'aide d'un dossier d'inscription papier téléchargeable sur le site internet www.concours-general-agricole.fr ou disponible auprès du CPS.

Le dossier d'inscription comprend notamment les données suivantes : la dénomination de vente réglementaire, les caractéristiques du vin (a minima la couleur, le millésime, le (les) cépage(s), le nom d'exploitation, le volume du lot, la(les) référence(s) du(des) contenant(s) lorsque les vins sont en vrac, le(s) numéro(s) de lot lorsque les vins sont conditionnés, l'identification complète du détenteur du lot participant au concours, les mentions traditionnelles le cas échéant, l'indication géographique, la marque.

Le récapitulatif de l'inscription en ligne sera retourné au CPS accompagné du règlement du droit d'inscription et des éventuels frais d'inscription prévus au règlement régional, d'une analyse certifiée COFRAC, accompagnée d'un certificat de conformité délivré par le laboratoire, de la déclaration de revendication pour les vins avec indication géographique (IGP et AOC/AOP).

Le bulletin d'analyse et la déclaration de revendication peuvent être obtenues et fournies directement par le CPS si le règlement régional le prévoit ainsi.

Article 66 Bulletin d'analyse

Tout vin admis en finale doit faire l'objet d'une analyse certifiée COFRAC et être accompagné d'un certificat de conformité délivré par le laboratoire. Dans le cas des millésimes antérieurs, l'analyse et le certificat doivent dater de **moins de trois mois,** à compter de la date d'ouverture des inscriptions.

L'analyse doit porter au minimum sur les critères suivants :
- Les titres alcoométriques volumiques acquis à 20°C, exprimés en % vol. ;
- Les sucres (glucose + fructose), exprimés en g/l ;
- L'acidité volatile (mesurée directement ou calculée à partir de la teneur en acide acétique), exprimée en me/l ;
- L'acidité volatile (mesurée directement ou calculée à partir de la teneur en acide acétique), exprimée en me/l ;
- L'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l.
- (Pour les vins mousseux, de la surpression due à l'anhydride carbonique, exprimée en bars).

L'analyse doit également porter sur l'ensemble des paramètres nécessaires à l'obtention de l'agrément du signe de qualité revendiqué. Le bulletin d'analyse est à fournir avant les présélections en région. Il doit permettre d'identifier sans ambiguïté le produit analysé et le lot d'où il provient, sous peine d'être refusé. Pour cela doivent y figurer les éléments d'identification du lot inscrit au concours.

On se réfèrera au règlement régional pour connaitre les seuils d'admissibilité et les critères additionnels requis par appellation.

Article 67 Droits d'inscription

		Droit par échantillon
Tarif Normal (y compris frais de prélèvements)	HT	87,00 €
	TTC*	104,40 €*

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20%)

Une réduction quantitative est consentie pour les concurrents à partir du sixième échantillon inclus, sur la base suivante :

Nombre d'échantillons	**% de réduction sur l'ensemble des échantillons présentés**
6 à 10	5 %
11 à 15	10 %
16 à 20	15 %
Plus de 20 échantillons	20 %

Si un CPS offre des prestations supplémentaires aux concurrents (réalisation des analyses, fourniture des bouteilles et des bouchons…), il peut facturer ces prestations en plus du droit d'inscription. Dans ce cas, le montant est précisé dans le règlement régional et une information des concurrents doit être faite, au moment de l'inscription, afin de préciser le coût de ces prestations supplémentaires et le total à payer par les concurrents relevant de ce CPS.

Les droits d'inscription :

- Seront remboursés par l'organisateur, en cas d'annulation de la section en concours par le Commissaire général, faute d'un nombre suffisant de concurrents ou de vins inscrits dans ladite section.
- Resteront dus par le candidat dans les cas suivants :
  - Le vin inscrit ne peut être prélevé, en raison du désistement du concurrent, ou de son absence au moment du prélèvement, ou par suite du déplacement du lot inscrit en un autre lieu (notamment un autre établissement de la même entreprise, ou pour donner suite à sa vente à un négociant),
  - Le concurrent ou le vin prélevé sont éliminés pour non-respect des conditions d'inscription
  - Le vin inscrit a participé à la présélection. Les droits d'inscription restent acquis quel que soit le résultat des présélections et des jugements. L'élimination d'un produit au stade de la présélection ne donne pas lieu à un remboursement des droits.

Dispositions relatives aux prélèvements

Article 68 Agent chargé du prélèvement

Les Chambres d'Agriculture (ou selon les cas les ODG) par délégation du CGA, organisent le prélèvement des échantillons chez les producteurs par des agents préleveurs qu'elles agréent ou qui sont dûment mandatés par elles.

Ceci exclut le prélèvement des échantillons par les producteurs eux-mêmes.

Article 69 Modalités du prélèvement

Chaque échantillon est constitué par six bouteilles identiques, conformes au modèle fixé par le règlement régional ;
- Une bouteille étant conservée par le producteur comme échantillon témoin, pendant un an lorsque le vin est médaillé ;
- Une bouteille est conservée par le CPS comme échantillon témoin, pendant un an lorsque le vin est médaillé ;
- Deux bouteilles sont réservées à l'examen organoleptique par le jury de présélection ;
- Deux bouteilles sont réservées, le cas échéant, pour la finale.

Les prélèvements sont effectués dans le stock de bouteilles, si le lot est déjà embouteillé, ou effectués directement dans les cuves par les agents préleveurs. Lorsqu'un lot homogène de vin est stocké en vrac dans différents contenants, l'échantillon présenté au concours est composé au prorata des

volumes de ces contenants. La notion de lot homogène définie à l'article 14, impose que le lot soit physiquement constitué, précisément identifiable et identifié au moment du prélèvement.

Lors du prélèvement, l'agent préleveur :

- Vérifie pour chaque échantillon, que le volume, les références du lot et de son contenant (bouteilles, fûts,) sont conformes à la déclaration faite par le concurrent lors de son inscription et le cas échéant, apporte les corrections utiles,
- S'assure que :
  - Le lot est physiquement constitué et en particulier pour les vins d'assemblage que l'assemblage a été effectué,
  - Les différents échantillons présentés sont issus de cuvées différentes, présentant des caractéristiques propres.
- Appose l'étiquette de prélèvement CGA comportant les mentions suivantes : le numéro du concurrent, la désignation géographique et le cépage si mentionné dans l'étiquette commerciale, le millésime, le nom et l'adresse du concurrent, le numéro de l'échantillon, le numéro de cuve ou de lot,
- Vérifie l'absence de coquilles et d'erreurs dans les informations saisies par le producteur à l'inscription pouvant être potentiellement reprises sur le diplôme en cas de médaille.

Article 70 Traitement des échantillons

L'agent préleveur remet au CPS les échantillons prélevés et lui communique, le cas échéant, les modifications apportées aux déclarations mentionnées à l'inscription par le producteur.

Dispositions relatives aux présélections

Article 71 Règlement régional

Afin de prendre en compte les spécificités locales et de préciser les modalités d'organisation des présélections, un règlement régional est rédigé en complétant et en adaptant, sur les points suivants, le modèle type fourni par le CGA pour l'édition 2021 :

- Le nom et les coordonnées (téléphone/adresse email) du contact référent de la chambre d'agriculture concernée.
- Le nom et les coordonnées (téléphone/adresse email) du contact référent de la DRAAF ou de la DDT/DDTM.
- Le nom de l'organisme organisateur de la (ou des) présélection(s)
- La liste des appellations gérées par le CPS et les différentes sections proposées pour le CGA 2021
- Les modalités d'obtention et de vérification des bulletins d'analyse et des déclarations de revendication
- Les minima pour les quantités commercialisables (minimum de 10 hl à respecter)
- Le cas échéant, les coûts des prestations complémentaires dûment justifiées
- Le nombre d'unités prélevées (6 minimum) et le type de bouteille de prélèvement
- La période de prélèvement et le nom des organismes en charge du prélèvement, les modalités de prélèvements avec la description des tâches qui seront à réaliser par l'agent préleveur.
- Les lieux et les dates des présélections ainsi que le cas échéant les appellations concernées
- Le jour de la finale, soit entre le 13 et le 24 mai 2021 selon les CPS.

Le règlement régional ne peut déroger au règlement national. Il est validé par la commission de présélection présidée par le DRAAF (ou le DDT/DDTM) et soumis pour validation finale au Commissaire général.

Article 72 Organisation des présélections

Lors de l'organisation de la présélection, toutes les dispositions sont prises pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes. Il peut être procédé à tout transvasement, changement d'emballage, masquage, ou autre opération qu'imposerait la préservation de l'anonymat des échantillons.

La Chambre d'agriculture compétente pour le CPS concerné (le cas échéant, l'organisation viticole délégataire) compose les jurys en utilisant le logiciel de gestion du concours mis à sa disposition par le CGA et convoque les jurés.

Les jurys sont composés, au minimum, de trois jurés dont les 2 tiers au moins disposent des compétences requises pour déguster et évaluer les échantillons selon la grille de dégustation 2021 fournie par le Commissariat général.

Tout juré doit obligatoirement déclarer sur l'honneur, sur son compte « juré » sur www.concours-general-agricole.fr, ses liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les vins présentés au concours. Si de tels liens existent, ils devront être très précisément renseignés en indiquant notamment le numéro du ou des candidat(s) concerné(s) afin d'éviter que :

- Un producteur ne juge son propre vin ou un vin avec lequel il est lié professionnellement, ou par un lien familial direct (ascendance, descendance).
- Un coopérateur, impliqué dans la vinification ou dans une commission de dégustation de sa coopérative, ne juge le vin inscrit au CGA par sa coopérative.
- Un salarié d'une organisation professionnelle ou d'une entreprise, impliqué directement dans la vinification ou dans une commission de dégustation, ne juge le vin sur lequel il est intervenu.
- Un retraité d'une entreprise présentant un vin au CGA, ne juge le vin présenté par cette entreprise dès lors qu'en activité il a été impliqué dans l'élaboration des produits ou la vinification des vins de cette entreprise.
- Un œnologue juge un vin avec lequel il est lié professionnellement.

- Un négociant ou un courtier juge un vin avec lequel il est lié professionnellement.

Tous les échantillons admis en présélection doivent être soumis à un jury. Tout juré affichant une attitude partisane sera immédiatement exclu de la dégustation par la Chambre qui le signalera au Commissariat général pour procéder à son exclusion des jurys de la phase finale.

Si une appellation ne peut rassembler plus de **5** échantillons inscrits, les échantillons qui la représentent sont admis directement en finale.

Le nombre maximum d'échantillons de vin admis en finale du Concours Général Agricole sur des critères de typicité, par centre de présélection, est fixé à **60 %** du nombre des échantillons présentés par appellation/couleur ou pour la catégorie concernée en cas de regroupement d'appellations/couleur.

Dans les 10 jours suivant la réalisation de la présélection, le DRAAF ou selon les cas le DDT/DDTM, adressera au Commissaire général un compte rendu de présélection selon le modèle fourni par le CGA, attestant du bon déroulement de la présélection.

Les résultats des présélections, succès ou échec, ne peuvent être communiqués avant la finale nationale.

Déroulement des finales

Article 73 Dates et palmarès

Les finales du Concours Général Agricole des vins se dérouleront selon le programme ci-dessous

Sud-Ouest (Angoulême) – finales le 21 et le 22 mai	Sud-Est (Montpellier) – Finales le 23 et le 24 mai	Nord-Est (Châlons-en-Champagne) – Finales le 15 et le 16 mai	Nord-Ouest (Tours) – Finales le 13 et le 14 mai
Dordogne	Ardèche	Côte d'Or	Charente
Haute Garonne	Bouche du Rhône	Jura	Cher
Gers	Corse	Champagne	Indre-et-Loire
Lot	Drôme	Lorraine	Loire Atlantique
Lot-et-Garonne	Var	Alsace	Maine-et-Loire
Pyrénées Atlantiques	Languedoc	Saône-et-Loire	Puy-de-Dôme
Gironde	Vaucluse	Savoie	Vienne
Tarn		Rhône	
		Yonne	

Le nombre de distinctions attribuées pour une catégorie (« ou section ») de vin ne peut représenter plus du tiers du nombre des échantillons présentés dans cette « catégorie » (ou cette « section »), sur l'ensemble du processus de sélection, présélections comprises.

Le palmarès du CGA est publié sur le site www.concours-general-agricole.fr, après 19h, chaque journée de concours.

Le Commissaire général met à disposition des concurrents sur leur espace candidat, l'appréciation de synthèse portée par le jury de la finale et le cas échéant, pour les vins non présélectionnés, l'appréciation de synthèse du jury de présélection. Les appréciations individuelles des jurés ne sont pas communiquées aux candidats.

Organisation du contrôle par les services de l'Etat

Article 74 Information des DIRECCTE

Deux mois avant la présélection, le Commissaire général informera chaque DIRECCTE concernée par un CPS, du lieu et de la date de l'évènement, en joignant à cette information un exemplaire du règlement régional et du règlement national.

Au plus tard deux mois avant les finales, le Commissaire général informera la DIRECCTE Ile de France du lieu et de la date de celles-ci et lui transmettra dans les deux mois, un compte-rendu signé du responsable du dispositif de contrôle, attestant que le concours s'est déroulé conformément aux dispositions du règlement national et des règlements locaux. Ce compte rendu comportera notamment les informations suivantes :

- Le nombre de vins présentés au concours, globalement et par catégorie ;
- Le nombre de vins retenus lors des présélections, globalement et par catégorie ;
- Le nombre de vins primés, globalement et par catégorie ;
- La liste des vins primés, et pour chaque vin primé, les éléments permettant d'identifier le vin et son détenteur ;
- Le pourcentage de vins primés par rapport au nombre de vins présentés ;
- Le nombre de distinctions attribuées et leur répartition par type de distinction.

Article 75 Vérifications d'authenticité.

Deux doubles des échantillons primés scellés par l'agent préleveur lors du prélèvement, sont à conserver : l'un par le CPS et l'autre par le Lauréat. Ils restent à la disposition des services de la DGCCRF pour tout contrôle pendant une **durée d'un an** après la finale du Concours Général Agricole.

Tout lauréat de vin médaillé s'engage, par ailleurs, à tenir à la disposition de la DGCCRF une copie du dossier d'inscription et de son bulletin d'analyses pendant une durée de **5 ans** à compter de la finale.

L'organisation du Concours Général Agricole se réserve le droit de procéder à toute vérification d'authenticité des vins médaillés commercialisés à partir des résultats d'analyse fournis à l'inscription.

En cas de non-conformité d'un échantillon au bulletin d'analyse, à la cuvée ou au lot qu'il représente, le concurrent sera exclu du Concours Général Agricole à titre temporaire ou définitif, sans préjudice des sanctions pénales pouvant lui être appliquées.

TITRE IV

DISPOSITIONS COMMUNES AUX CONCOURS DES PRODUITS (DONT MISTELLES)

Organisation

Article 76 Les phases amont du Concours Général Agricole des Produits sont déléguées aux Chambres d'agriculture et le cas échéant, mises en œuvre avec le concours des interprofessions.

Article 77 Le Commissaire général définit le règlement et contrôle avec l'appui des DRAAF, ou selon les cas des DDT/DDTM, la bonne organisation des prélèvements et le cas échéant des présélections, définit les jurys des finales à Paris, convoque les jurés, valide le palmarès et les diplômes.

Article 78 Les Chambres d'Agriculture, les interprofessions et les Organismes de Défense et de Gestion (ODG) proposent les créations de nouveaux concours et les modalités de sélection et de dégustation, organisent le cas échéant les présélections et proposent des jurés professionnels dont la compétence métier est reconnue, pour chaque concours, à partir d'une liste de métiers qualifiants définie conjointement avec les organisations professionnelles concernées.

Article 79 Le Commissariat général gère la procédure d'inscription des concurrents, veille à la mise en place de la logistique nécessaire aux finales (salles d'accueil et de dégustation, réserves, commissariat) et des services nécessaires (communication, marketing, impression, comptabilité, etc.), recrute les jurés et organise les dégustations.

Article 80 Les Chambres d'agriculture assurent les prélèvements par échantillonnage dans les stocks commerciaux ainsi que la promotion locale du CGA en coordination avec le Commissariat général et les services de l'État concernés.

Dans ce cadre, les Chambres d'Agriculture conventionneront individuellement avec Comexposium, afin de préciser les engagements des parties. Pour la réalisation de ces prestations, les Chambres d'agriculture percevront 25,65 euros HT par échantillon prélevé.

Article 81 Cas particuliers

- Pour les eaux de vie d'Armagnac, l'organisation en amont du concours (vérification des classes d'âge, présélection) est confiée au Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA) selon les termes précisés dans une convention annuelle spécifique. En contrepartie, il sera versé au BNIA par Comexposium, en complément des frais par échantillon prélevé, un montant forfaitaire de 30 Euros HT par dossier.
- Pour les produits oléicoles, le Centre Technique de l'Olivier (CTO) vérifie en amont les éléments déclaratifs des candidats (lot, quantité..) selon les termes indiqués dans la convention annuelle spécifique conclue avec Comexposium. Le CTO se charge de prélever et d'acheminer les échantillons pour la finale. En contrepartie, il sera versé au CTO par Comexposium une somme forfaitaire de 36 euros HT par dossier et 51 euros HT par échantillon.
- Pour les eaux de vie d'Alsace, la Chambre d'Agriculture se charge de prélever et d'acheminer les échantillons pour la finale. En contrepartie, il lui sera versé par Comexposium la somme de 15 Euros HT par dossier et de 25,65 Euros par échantillon.

Article 82 Les Commissaires aux produits organisent et supervisent la finale, en particulier la réception des produits, leur anonymat, la mise en place des jurys, le déroulement des jugements, le contrôle et la saisie des palmarès.

Article 83 Les concours se dérouleront entre le 13 et le 24 mai 2021, avec une répartition des concours dans quatre zones, présentée dans le tableau ci-dessous :

Sud-Ouest (Angoulême) – finales le 21 et le 22 mai	**Sud-Est (Montpellier) – Finales le 23 et le 24 mai**	**Nord-Est (Châlons-en-Champagne) – Finales le 15 et le 16 mai**	**Nord-Ouest (Tours) – Finales le 13 et le 14 mai**
Charcuteries Cidres et Poirés Jus de Fruits Produits de l'aquaculture Volailles	Eaux de vie Eaux de vie d'Armagnac Eaux de vie de Cognac Epices et Chocolat + Thym Huiles de Noix Produits palmipèdes gras Produits oléicoles	Produits Laitiers Nationaux	Apéritifs Bières Confitures et Crèmes Miels, hydromels Mistelles Rhums et Punchs

Modalités d'inscription

Article 84 Conditions d'admission des concurrents

Sont seuls admis à concourir :

- Les producteurs, ou groupement de producteurs ;
- Les entrepreneurs de première transformation ;
- Les brasseurs et chocolatiers ;
- Les affineurs de produits laitiers ;

- Les bouchers (ou les abatteurs pour le concours des viandes de porc et d'agneau).

L'inscription au concours se fait par site de production caractérisé par son SIRET (et non par entreprise) et par marque commerciale.

Un même produit, c'est-à-dire défini par un même cahier des charges, peut néanmoins être commercialisé par une entreprise sous plusieurs marques. Dans ce cas, le concurrent ne pourra inscrire le produit qu'une seule fois et indiquera le nom des différentes marques concernées. Une marque commerciale ne peut être présentée à l'inscription que par son propriétaire qui appartient obligatoirement à l'une des 5 catégories définies précédemment. De ce fait, les marques de distributeur et les marques collectives ne sont pas acceptées.

Seuls les concurrents à jour de leurs engagements à l'égard de l'organisation, en particulier en ce qui concerne l'acquittement des droits d'inscription et des redevances pour l'utilisation de la marque Médaille, sont autorisés à s'inscrire au concours.

Article 85 Demande d'inscription

Pour participer au Concours Général Agricole des Produits, les concurrents doivent s'inscrire en ligne sur le site internet www.concours-general-agricole.fr. L'inscription se fait concours par concours.

Tous les renseignements demandés ont un caractère obligatoire. Ils doivent être donnés de la manière la plus complète et la plus exacte, sous peine de rejet de la candidature.

Les concurrents doivent en particulier signaler le signe officiel de qualité et d'origine dont bénéficie le produit présenté. Dans les cas où la mention de ce signe ne fait pas partie de la dénomination de la catégorie du produit, ce signe devra figurer sur le palmarès.

Ces demandes d'inscription doivent être accompagnées du règlement du droit d'inscription, par carte bancaire, par chèque bancaire ou postal ou par virement bancaire.

La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne, finalise son inscription, valide les informations transmises ou saisies, et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription.

Sauf dispositions particulières, les chèques sont à libeller à l'ordre de COMEXPOSIUM. Tout concurrent s'inscrivant dans différents concours, doit faire autant de paiements que de concours concernés. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets validés (droit d'inscription compris) dans les délais prescrits.

Chaque concurrent reçoit, par email, une confirmation de son inscription. Les vérifications et les éventuelles rectifications par le concurrent de son inscription doivent se faire dans un délai de 15 jours après la réception de sa confirmation d'inscription. Par cette inscription, les concurrents acceptent de se conformer au présent règlement.

Le Commissaire général peut décider à tout moment de l'annulation d'une inscription faute d'un nombre suffisant de concurrents ou de produits inscrits dans un concours ou une section donnée ou s'il apparaît qu'un produit ne répond pas à la définition de la section dans laquelle il est inscrit.

Article 86 Dates d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes le **lundi 7 septembre 2020** et closes comme suit :

Concours	Clôture des inscriptions
Produits Laitiers	15 Décembre 2020
Produits issus de palmipèdes gras	
Volailles	
Armagnac	
Apéritifs	
Bières	
Charcuteries	
Confitures	
Jus de fruits	
Miels et hydromels	
Cidres et poirés	15 janvier 2021
Eaux de vie (sauf edv d'Alsace et Armagnac)	
Epices et Chocolat	
Huile de noix	
Produits de l'aquaculture	
Mistelles (vins de liqueurs & pommeaux)	
Rhums et punchs	
Viandes	
Produits oléicoles	
Eaux de vie d'Alsace	

Article 87 Tarifs

Les frais d'inscription sont spécifiques à chaque concours et se composent de frais de dossier et de frais par échantillon.

Les concurrents dont le chiffre d'affaire est inférieur à **450 000 euros HT** peuvent bénéficier d'un tarif réduit sur le droit à acquitter par dossier. La pièce justificative à fournir pour bénéficier de ce tarif est :

a. Pour les producteurs tenant une comptabilité d'entreprise :

- Une copie du dernier compte de résultat disponible (la feuille donnant le chiffre d'affaires suffit),

ou

- Une attestation d'un comptable extérieur à l'entreprise certifiant que le chiffre d'affaires du dernier exercice est inférieur à 450 000 euros HT.

b. Pour les autres producteurs, une copie de leur dernière déclaration fiscale faisant apparaître leur mode d'imposition au forfait.

A défaut de cette justification dans un délai de 7 jours suivant l'inscription du concurrent en ligne, le tarif normal sera systématiquement appliqué. Pour les entreprises ayant plusieurs établissements ou plusieurs secteurs d'activités, c'est le chiffre d'affaires de l'ensemble de l'entreprise qui sera pris en compte. Pour le concours des produits laitiers, lorsque le fabricant et l'affineur sont deux entités différentes, c'est le chiffre d'affaires du Payeur qui est pris en compte pour le calcul du droit fixe. Chaque demande de tarif réduit doit être justifiée. Lorsqu'un concurrent s'inscrit à plusieurs concours, il devra justifier autant de fois son tarif réduit que de demande. Le concurrent devra rappeler sur le document justificatif son numéro de concurrent.

	FRAIS INSCRIPTION		
Concours	**Frais de dossier (€ HT)**		**Frais par échantillon (€ HT)**
	normal	**réduit**	
Apéritifs	118	40	62
Bières	101	40	107
Charcuteries	101	40	96
Cidres et poirés	95	40	62
Confitures	95	40	65
Eaux de vie	118	40	62
Epices et chocolat	95	40	65
Huiles de noix	95	40	62
Jus de fruits	95	40	62
Miels et hydromels	85	40	78
Mistelles (vins de liqueur & pommeaux)	0	0	98
Produits de l'aquaculture	95	40	62
Produits issus de palmipèdes gras	95	40	65
Produits laitiers	101	40	96
Produits oléicoles	143	72	96
Rhums et punchs	131	40	62
Viande	95	40	160
Volailles	95	40	195

Article 88 Prélèvement

Les Chambres d'agriculture ou les organisations délégataires organisent le prélèvement des échantillons dans les stocks commerciaux des producteurs, par des agents préleveurs. Ceci exclut le prélèvement des échantillons par les producteurs eux-mêmes.

Les échantillons présentés doivent être représentatifs de la récolte, de la fabrication ou du lot auquel ils appartiennent (cas des concours à jugement sur lots), tels qu'ils sont précisés sur la demande d'inscription. La notion de lot homogène définie à l'article 14, impose que le lot soit précisément identifiable et identifié au moment du prélèvement. Les modalités de prélèvement spécifiques sont fixées par les dispositions particulières à chaque produit.

Le stock commercial disponible et accessible à l'échantillonnage doit représenter :

- Au moins **50%** du lot déclaré à l'inscription pour les produits à jugement sur lot,
- Au moins **5 %** de la production annuelle déclarée pour les produits à jugement de savoir-faire.

Dans le cas contraire, la prise d'échantillons ne sera pas effectuée.

Dans le cas où le produit présenté ne peut être prélevé, par suite de son déplacement dans un autre lieu (autre établissement de la même entreprise, ou vente à un négociant), ou du fait d'un stock commercial disponible insuffisant, celui-ci sera éliminé du concours sans que le concurrent puisse prétendre au remboursement des droits d'inscription correspondants.

La mission de l'agent préleveur consiste à :

- Sélectionner, dans le stock commercial, les échantillons des produits inscrits ;
- Vérifier que les caractéristiques du produit à prélever sont conformes à la déclaration faite par le concurrent lors de son inscription et sont compatibles avec la catégories/sections d'inscription, et le cas échéant, de noter les changements intervenus ;
- Identifier chaque produit en apposant sur chaque échantillon l'étiquette de prélèvement munie d'un code barre ;
- Apposer sur l'emballage et le cas échéant le suremballage de chaque produit une étiquette de scellé ;
- Sceller les échantillons à l'aide de l'étiquette de scellé.

Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale avec les différentes mentions légales et l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur. Toute rature ou ajout manuscrit (par ex : ingrédient barré, ...) entraine l'exclusion du produit.

Article 89 Envoi des échantillons pour la finale nationale

Les échantillons doivent parvenir au Commissariat général aux produits dans un emballage mis sous scellé par l'agent préleveur à l'aide de l'étiquette de scellé et muni d'une étiquette de couleur (jaune pour les produits laitiers et verte pour les autres produits) téléchargeable sur l'espace privé du concurrent ou remise par l'agent préleveur lors du prélèvement.

L'acheminement des échantillons est fait sous la responsabilité et à la charge des concurrents. L'organisateur du concours ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable en cas de destruction, de perte, de vol ou de défaillance dans l'acheminement (lieu, date, heure de livraison, …).

Selon la catégorie de produits admis, la réception sera organisée selon le dispositif suivant :

Produits admis	Lieu de réception	Dates et heures de réception
Charcuteries, Cidres et Poirés, Jus de Fruits, Produits de l'Aquaculture, Volailles	**Angoulême (adresse à déterminer)**	A déterminer
Eaux de Vie, Armagnac, Cognac, Epices et Chocolat + Thym, Huiles de Noix, Produits Palmipèdes gras, Produits oléicoles	**Montpellier (adresse à déterminer)**	A déterminer
Produits laitiers nationaux	**Châlons-en-Champagne (adresse à déterminer)**	A déterminer
Apéritifs, bières, confitures et crèmes, miels, hydromels, mistelles, rhums et punchs	**Tours (adresse à déterminer)**	A déterminer

Les échantillons non utilisés peuvent être repris par les concurrents ou leurs mandataires, sur présentation obligatoire d'une autorisation écrite sur papier à entête de l'entreprise candidate, au plus tard le **mercredi 12 mai 2021 à 14h00.** Toute demande devra être faite par écrit au Commissaire général deux semaines avant le début du concours, le cachet de la poste faisant foi.

Les échantillons non repris pourront être utilisés sur place pour nourrir les bénévoles de l'équipe d'organisation des concours. Les échantillons restants pourront être mis à disposition d'une association humanitaire.

TITRE V

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES APÉRITIFS & LIQUEURS (APE)

Article 90 Conditions relatives aux concurrents

Le concours est ouvert aux producteurs agricoles et industriels, aux coopératives et aux distillateurs. Les concurrents devront être en règle avec la règlementation en vigueur.

Article 91 Conditions relatives aux produits

Origine des ingrédients de base :

- Les vins de base doivent avoir été vinifiés en France à partir de raisins issus de vignobles français,
- Les alcools de base sont issus soit de la distillation de vins vinifiés en France à partir de raisins issus de vignobles français, soit de betteraves à sucre cultivées et transformées en France. Les alcools de base issus de cannes à sucre et de mélasses sont interdits dans ce concours, et relèvent du concours des Rhums et Punchs.
- Les ingrédients principaux des boissons spiritueuses anisées (anis vert, fenouil, absinthe) et des liqueurs (plantes ou fruits constituant l'ingrédient principal) sont obligatoirement d'origine française.

Les arômes principaux des « Cocktails aromatisés à base de vin », des « Boissons aromatisées à base de vin », des « Vins aromatisés ou des Apéritifs à base de vins » sont obligatoirement des arômes naturels.

Ne pourront être admis au concours que des productions d'un volume minimum commercialisable de 400 litres.

Sont admis à concourir les produits suivants :

1ère catégorie : Cocktails aromatisés à base de vin

50 % minimum de vin, moût de raisin + aromatisation + éventuelle édulcoration + éventuelle adjonction d'eau (sans adjonction d'alcool) – TAV compris entre 1,2% et inférieur à 10% vol.

1ère section : Cocktails à base de vin à dominante de fruits à coque (noix, noisette, châtaigne...).
2ème section : Cocktails à base de vin à dominante de fruits citriques (orange, pamplemousse, citron...).
3ème section : Cocktails à base de vin à dominante de fruits non citriques à pépins (poire, pomme...).
4ème section : Cocktails à base de vin à dominante de fruits à noyaux (abricot, pêche...).
5ème section : Cocktails à base de vin à dominante de fruits rouges (fraises, framboises, cassis...).
6ème section : Cocktails à base de vin à dominante de fruits tropicaux.

2ème catégorie : Boissons aromatisées à base de vin

50 % minimum de vin, vin de mousseux + aromatisation + éventuelle édulcoration + éventuelle adjonction d'eau (sans adjonction d'alcool) + éventuelle coloration au caramel et amarante sauf pour sangria, clarea et zurra – TAV compris entre 4.5% et inférieur à 14,5 % vol.

1ère section : Boissons aromatisées à base de vin à dominante de fruits à coque (noix, noisette, châtaigne, ...).
2ème section : Boissons aromatisées à base de vin à dominante de fruits citriques (orange, pamplemousse, citron, ...).
3ème section : Boissons aromatisées à base de vin à dominante de fruits non citriques à pépins (poire, pomme, ...).
4ème section : Boissons aromatisées à base de vin à dominante de fruits à noyaux (abricot, pêche, …).
5ème section : Boissons aromatisées à base de vin à dominante de fruits rouges (fraises, framboises, cassis, ...).
6ème section : Boissons aromatisées à base de vin à dominante de fruits tropicaux.

3ème catégorie : Vins aromatisé ou apéritifs à base de vin

75 % minimum de vin, vin mousseux + alcool d'origine agricole + aromatisation + éventuelle édulcoration + éventuelle coloration au caramel et amarante + éventuelle adjonction d'eau - TAV compris entre 14,5 et inférieur à 22 % vol.

1ère section : Vins aromatisé à dominante de fruits à coque (noix, noisette, châtaigne, ...).
2ème section : Vins aromatisé à dominante de fruits citriques (orange, pamplemousse, citron, …).
3ème section : Vins aromatisé à dominante de fruits non citriques à pépins (poire, pomme, ...).
4ème section : Vins aromatisé à dominante de fruits à noyaux (abricot, pêche, …).
5ème section : Vins aromatisé à dominante de fruits rouges (fraises, framboises, cassis…).
6ème section : Vins aromatisé à dominante de fruits tropicaux.

4ème catégorie : Boissons spiritueuses anisées

1ère section : Pastis (teneur en acide glycyrrhizique comprise entre 0,05 et 0,5 g par litre, 100 g maximum de sucre par litre et teneur en anéthol comprise entre 1,5 g et 2 g par litre).
2ème section : Anis (arôme caractéristique qui doit provenir exclusivement de l'anis vert et/ou de l'anis étoilé et/ou du fenouil)
3ème section : Absinthes.

5ème catégorie : Liqueurs : TAV supérieur ou égal à 15% vol. et 100 g minimum de sucre par litre (70 g minimum pour le guignolet kirsch et 80 g minimum pour la liqueur de gentiane).

1ère section : Liqueurs de fruits.
2ème section : Liqueurs aux plantes.

3ème section : Crèmes de fruits (250 g minimum de sucre par litre et degré supérieur ou égal à 15).
4ème section : Ratafias.

Article 92 Dispositions relatives aux échantillons

Les concurrents peuvent présenter, dans une catégorie donnée, autant d'échantillons qu'ils le souhaitent dans la mesure où ils diffèrent par l'une de leurs caractéristiques (TAV, taux de sucre, arôme, …).

Article 93 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 décembre 2020.** La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnées du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions, le tarif normal sera appliqué.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la dénomination complète du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable et le TAV, et le cas échéant le signe de qualité, le fruit ou l'arôme correspondant à chacun des échantillons présentés.

Les frais d'inscription sont fixés selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	118,00	62.00
	TTC*	141,60	74.40
Tarif réduit	HT	40,00	62.00
	TTC*	48,00	74.40

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 94 Conditions relatives aux prélèvements

Les échantillons, composés de deux bouteilles d'au moins 70 cl, sont prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent préleveur mandaté par l'Etat ou les Chambres d'agriculture, qui les met sous scellé. Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur. Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent, à ses frais.

TITRE VI

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES BIÈRES (BIE)

Article 95 Conditions relatives aux concurrents

Ce concours est ouvert aux brasseurs produisant en France avec leur propre outil de production, la ou les bière(s) inscrite(s) au concours.

Les concurrents doivent être en règle avec la règlementation en vigueur.

Article 96 Conditions relatives aux produits

Les échantillons admis à concourir sont des bières conformes au décret N° 92-307 modifié et brassées avec des malts de céréales et autres matières amylacées issues de céréales, provenant pour au moins 65 % du total, de céréales cultivées en France.

Ils sont conditionnés en bouteilles, prêts à la commercialisation. Ils sont représentatifs d'une ou plusieurs marques et d'un cahier des charges, dans les conditions de l'article 8 alinéa 2 du présent règlement.

Chaque bière inscrite doit :

- Avoir une production annuelle commercialisée au moins égale à 50 hl (période de référence les 12 mois précédant la date du concours) ;
- Être brassée et commercialisée par le candidat. Les bières dites « d'étiquette », et « brassées à façon » sont exclues ;
- Être produite uniquement par l'unité candidate (caractérisée par son SIRET) ;
- Les échantillons doivent être présentés en bouteilles, prêts à l'utilisation et non sous pression (style fût).
- Les échantillons inscrits doivent porter l'étiquetage de commercialisation incluant toutes les mentions (obligatoires et commerciales), justifiant du choix de la catégorie et de la section (les échantillons portant des étiquettes provisoires, incomplètes ou avec des mentions manuscrites seront éliminés).

A noter :

- Le choix de la catégorie ou de la section d'inscription doit être en cohérence avec les mentions commerciales ou de fantaisie portées sur l'étiquette, en dehors de l'éventuelle liste des ingrédients ;
- Pour l'ensemble des catégories à l'exception des 6ème et 7ème catégories, les éventuels compléments aromatiques de recette (matières végétales telles que plantes aromatiques ou épices), ne doivent pas être identifiables à la dégustation, ni *a fortiori* être repris dans la dénomination (légale), la dénomination commerciale ou de fantaisie ou faire l'objet d'une représentation graphique. Ces ingrédients ajoutés sont exclusivement mentionnés dans l'étiquetage du produit par une mention de type « contient :… » suivie de la dénomination de l'ingrédient, ou le cas échéant, de sa catégorie ou dans l'éventuelle liste d'ingrédients, sans aucune autre mise en avant ;
- Une bière mettant en œuvre des arômes au sens réglementaire est une « bière aromatisée à » ;
- Les « Bières à… aromatisées à …. » rentrent dans la catégorie « Bières aromatisées à… », dans le cadre du concours ;
- Lorsque plusieurs aromates ou arômes sont mis en œuvre, les « Bières à… » et les « Bières aromatisées à… » sont à inscrire dans la section correspondant à la flaveur dominante de la liste des ingrédients sur l'étiquette ou sur la liste fournie en complément (art. 97) ;
- Les bières vieillies en fût de spiritueux pour lesquelles il n'y a pas eu de fermentation en lien avec ledit fût ne sont pas éligibles à la 9ème catégorie.

La nomenclature des produits admis à concourir est la suivante :

1ère catégorie : Bières blanches et bières de blé - (% de blé ou blé malté > 15%). A l'exclusion de toute aromatisation - par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel dont les caractéristiques spécifiques seraient perceptibles à la dégustation ou d'arômes. EBC < 14

2ème catégorie : Bières blondes - Couleur inférieure à 14 EBC. A l'exclusion de toute aromatisation - par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel ou d'arômes dont les caractéristiques spécifiques seraient perceptibles à la dégustation. L'étiquetage doit préciser le type de fermentation**.** IBU ≤ 30

1ère section : Bières blondes de basse fermentation – TAV inférieur ou égal à 6%
2ème section : Bières blondes de basse fermentation – TAV supérieur à 6%
3ème section : Bières blondes de haute fermentation – TAV inférieur ou égal à 6%
4ème section : Bières blondes de haute fermentation – TAV supérieur à 6%

3ème catégorie : Bières ambrées - couleur entre 14 et 28 EBC à l'exclusion de toute aromatisation par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel ou d'arômes dont les caractéristiques spécifiques seraient perceptibles à la dégustation. L'étiquetage doit préciser le type de fermentation **–**IBU ≤ 30

1ère section : Bières ambrées de basse fermentation
2ème section : Bières ambrées de haute fermentation – TAV inférieur ou égal à 6 %
3ème section : Bières ambrées de haute fermentation – TAV supérieur à 6%

4ème catégorie : Bières brunes et noires - EBC ≥ 28, à l'exclusion de toute aromatisation par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou d'arômes miel dont les caractéristiques spécifiques seraient perceptibles à la dégustation. L'étiquetage doit préciser le type de fermentation. IBU ≤ 30

5ème catégorie : « Bières à » - élaborées par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel (maximum 10% du volume du produit fini et 0,5% d'augmentation du titre alcoométrique acquis final, en cas de boissons alcoolisées, sans aucune addition d'arômes tels que définis au Règlement (CE) n°1334/2008.

1ère section : Bières aux fruits rouges
2ème section : Bières aux agrumes
3ème section : Bières aux fruits autres
4ème section : Bières aux fleurs et/ou aux plantes
5ème section : Bières élaborées par addition de boissons alcoolisées
6ème section : Bière au miel

6ème catégorie : « Bières aromatisées à.. » - élaborées par addition d'arômes tels que définis au Règlement (CE) n°1334/2008**.**

1ère section : Bières aromatisées aux fruits rouges
2ème section : Bières aromatisées aux agrumes

7ème catégorie : Bières à dominante houblonnée. A l'exclusion de toute aromatisation par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel ou d'arômes dont les caractéristiques spécifiques seraient perceptibles à la dégustation.

1ère section : Bières à dominante houblonnée 31≤IBU ≤49
2ème section : Bières à dominante houblonnée IBU ≥ 50

8ème catégorie : Bières de fermentation mixte et spontanée - Les mentions commerciales ou de fantaisie doivent faire référence directement ou indirectement à un vieillissement en fûts de vin ou de spiritueux ou à une fermentation lactique ou spontanée.

9ème catégorie : Bières à base de malts fumés- la présence de malts fumés doit être précisée dans les mentions commerciales ou de fantaisie. A l'exclusion de toute autre aromatisation par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel ou d'arômes dont les caractéristiques spécifiques seraient perceptibles à la dégustation.

Article 97 Conditions relatives aux échantillons

Les concurrents peuvent présenter, dans une section donnée, autant d'échantillons qu'ils le souhaitent dans la mesure où ils diffèrent par leur désignation commerciale et leur cahier des charges. Un même produit ne peut être inscrit que dans une seule section.

Tout échantillon inscrit dans une catégorie ne correspondant pas à ses caractéristiques (présence d'un ingrédient non autorisé dans la catégorie choisie, taux d'alcool erroné par rapport à la section choisie…) sera éliminé sans pouvoir prétendre au remboursement des droits d'inscription.

Pour chaque échantillon inscrit, le concurrent devra obligatoirement charger dans le logiciel d'inscription, l'ensemble des éléments constituant l'étiquetage (étiquette principale, contre-étiquette, collerette, …). Seuls les BAT d'imprimeurs (avec toutes les mentions obligatoires telles que le TAV) et les photographies « étiquette à plat », avec toutes les mentions parfaitement lisibles sont admis (Les photos prises sur la bouteille ne sont pas acceptées).

Si la liste des ingrédients n'apparait pas sur l'étiquetage, celle-ci devra obligatoirement être chargée dans le logiciel d'inscription sur papier à en-tête de la brasserie, daté et signé et certifié sur l'honneur.

Article 98 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 décembre 2020.** La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets accompagnés du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions, le tarif normal sera appliqué.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la désignation complète du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable, le TAV et le cas échéant le signe officiel de qualité, l'aromatisation correspondante à chacun des échantillons présentés.

Les frais d'inscription sont fixés selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	101,00	107,00
	TTC*	121,20	128,40
Tarif réduit	HT	40,00	107,00
	TTC*	48,00	128,40

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 99 Conditions relatives aux prélèvements

Les échantillons, composés de 3 bouteilles de 75 cl, ou équivalent sont prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent préleveur mandaté par l'organisateur ou par les Chambres d'Agriculture, qui les met sous scellé. Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur. Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent, à ses frais.

TITRE VII

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DE CHARCUTERIES (CHA)

Article 100 Conditions relatives aux concurrents

Ce concours est ouvert à tous les transformateurs, qu'ils soient producteurs fermiers, artisans, coopératives, ou industriels. Les concurrents doivent être en règle avec la règlementation en vigueur. Le concours est ouvert aux établissements agréés au sens du règlement européen 853/2004.

Sont considérés comme producteurs fermiers, les producteurs élaborant leurs produits finis à partir d'ingrédients principaux provenant exclusivement de leur ferme. Ils doivent être inscrits à l'AMEXA.

Article 101 Conditions relatives aux produits

Sont admis à concourir les produits dont la viande (telle que définie à l'annexe VII-B du Règlement (CE) 1169/2011) est issue d'animaux nés, élevés et abattus en France. Les concurrents doivent pouvoir justifier l'origine des produits présentés.

Les produits sont obligatoirement transformés sur le territoire français et conformes au Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de viande (la fiche du Code des Usages correspondant est précisée entre parenthèses) ou à un cahier des charges AOP, IGP ou STG.

Aromatisation :
- Les jurés n'ayant connaissance que du type de produit (ex : « pâtés supérieurs de campagne / terrines de campagne ») et du nom de la catégorie (ex : Pâtés supérieurs - sauf produits « à » « aux »), les produits présentant une aromatisation marquée (alcool, fruits, condiments, …) ne sont pas éligibles.
- Les produits « à… » « aux… » dont ceux présentant des marquants d'aromatisation visibles (morceaux de légumes, de fruits, de champignons…) ne sont pas éligibles.

Pâtés en croûte : seuls les marquants à base de viande de porc sont autorisés (les marquants à base d'œufs, de foie gras sont à ce titre interdits).

Produits fermiers : les produits transformés doivent provenir exclusivement de l'exploitation du candidat.

Le concours de charcuterie est ouvert aux produits suivants :

1ère catégorie : Jambons secs

1ère section : Jambons secs supérieurs non fumés (2.5)
2ème section : Jambons secs supérieurs fumés (2.5)
3ème section : Jambons de Bayonne IGP
4ème section : Jambons sec d'Auvergne IGP
5ème section : Jambons secs de Corse – Prisuttu AOP
6ème section : Jambons du Kintoa AOP

2ème catégorie : Jambons cuits

1ère section : Jambons cuits à l'ancienne (3.4)
2ème section : Jambons persillés supérieurs (3.19)

3ème catégorie : Rillettes (en dehors des produits élaborés uniquement avec des viandes issues de palmipèdes à foie gras qui relèvent du concours « Produits issus des Palmipèdes Gras)

1ère section : Rillettes pur porc supérieures (8.2)
2ème section : Rillettes de porc fermières supérieures (8.2)
3ème section : Rillettes de Tours IGP
4ème section : Rillettes de poulet supérieures (8.4)
5ème section : Rillettes de canard supérieures (8.4)
6ème section : Rillettes de canard fermières supérieures (8.2)

4ème catégorie : Pâtés supérieurs (sauf produits « à » « aux »)

1ère section : Pâtés de campagne supérieurs / terrines de campagne (7.6)
2ème section : Pâtés de campagne fermier supérieurs (7.6)
3ème section : Pâtés supérieurs de foie de porc / terrines de foie de porc (7.4)
4ème section : Crèmes de foie de porc traditionnelles (7.4)
5ème section : Pâtés supérieurs de canard / terrines de canard (7.2)
6ème section : Mousses de canard traditionnelles (7.4)
7ème section : Pâtés en croûte traditionnels (7.4)

5ème catégorie : Saucissons et saucisses secs

1ère section : Rosettes traditionnelles ou à l'ancienne 1200 g à 2800 g (5.5)
2ème section : Jésus secs traditionnels ou à l'ancienne, d'un poids minimum de 800 g (5.4)
3ème section : Saucissons secs traditionnels ou à l'ancienne de 200g à 400 g (sauf produits « à », « aux ») (5.4)
4ème section : Saucissons secs fermiers supérieurs (pur porc) (5.4)
5ème section : Saucissons sec fumés supérieurs fermiers (pur porc) (5.4)
6ème section : Saucisses sèches traditionnelles ou à l'ancienne de 200 g à 400 g (sauf produits « à », « aux ») (5.4)
7ème section : Saucisses sèches supérieurs de porc fermières (5.4)
8ème section : Saucissons secs d'Ardèche (IGP)
9ème section : Rosettes d'Ardèche (IGP)
10ème section : Fuseaux lorrains (5.13)
11ème section : Saucissons secs d'Auvergne IGP

12ème section : saucisses sèches d'Auvergne IGP

6ème catégorie : Autres salaisons sèches

1ère section : Coppa de Corse – coppa di Corsica AOP
2ème section : Lonzo de Corse – lonzu – AOP

7ème Saucisses et saucissons cuits

1ère section : Saucissons à l'ail non fumés (6.2)
2ème section : Saucissons cuits fumés (6.2)

8ème catégorie : Produits à base d'abats

1ère section : Pâtés de tête ou fromages de tête (9.1)
2ème section : Andouille de Guémené (9.2)
3ème section : Andouille de Vire traditionnelle (10.2)

9ème catégorie : Saucisses à pocher

1ère section : Saucisses de Morteau IGP
2ème section : Saucisses de Montbéliard IGP
3ème section : Saucisses fumées gros hachage à pocher, (4.2 - 4.4 - 4.5 ou 4.6)
4ème section : Saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles (6.6)

Article 102 Conditions relatives aux échantillons

Chaque concurrent peut présenter, au maximum 3 produits par section (ou par catégorie si cette catégorie ne comporte qu'une section), dans la mesure où ils diffèrent significativement par leurs cahiers des charges, leur taille ou leur poids.

Un produit doit être inscrit dans la section qui le concerne spécifiquement. Les sections génériques ne peuvent être utilisées que s'il n'y a pas de section correspondant précisément au produit (ex : un jambon de Bayonne IGP ne peut s'inscrire en Jambon sec supérieur).

Pour pouvoir participer, les quantités annuelles commercialisables du produit présenté (cahier des charges, taille ou poids) sont au minimum de **3 tonnes.**

Pour les produits fermiers, la production minimale de charcuterie fermière doit provenir de l'abattage de 3 tonnes de porc ou de 1 tonne de canard/oie.

Pour la section IGP Rillettes de Tours, la production minimale annuelle doit être de 1 tonne.

Pour la section saucisses de Strasbourg traditionnelles, Knacks traditionnelles : les petits formats type « saucisse cocktail », ne sont pas admis.

Article 103 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 décembre 2020**. La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnées du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions, le tarif normal sera appliqué.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la dénomination complète du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable, et le cas échéant le numéro d'AMEXA pour les producteurs fermiers et le signe de qualité correspondant à chacun des échantillons présentés.

Le droit d'inscription est fixé selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	101,00	96,00
	TTC*	121,20	115,20
Tarif réduit	HT	40,00	96,00
	TTC*	48,00	115,20

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 104 Conditions relatives aux prélèvements

Les échantillons sont prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent préleveur de la Chambre d'agriculture ou son mandataire qui les met sous scellé. Pour les pâtés ou terrines, l'étiquette doit préciser si le produit est appertisé ou réfrigéré.

Les échantillons prédécoupés ne sont pas autorisés au prélèvement (ex : tranche de terrine),

Chaque échantillon se compose de :

- Jambons : 2 moitiés de jambon entier désossé, emballées séparément
- Saucissons :
  - Rosettes, Coppa, Lonzo : 2 unités entières,
  - Saucissons secs, à l'ail et saucisses sèches : 3 unités entières,
  - Andouilles : 3 unités entières.
- Rillettes, jambon persillé, pâtés et pâtés en croûte : 2 pots ou selon le cas, 2 unités de vente d'un poids unitaire minimum de 250 g (ou équivalent).
- Saucisses fumées à cuire à gros hachages : 4 unités minimum.
- Saucisses de Strasbourg et knacks : 6 unités minimum.

Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale le cas échéant ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur.

Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent et à ses frais.

TITRE VIII

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DE CIDRES ET DE POIRÉS BOUCHÈS (CID)

Article 105 Conditions relatives aux concurrents

Ce concours est ouvert aux producteurs fermiers, aux entreprises artisanales, aux industriels et aux coopératives. Un même producteur ne peut pas s'inscrire à la fois en « fermier » et « artisan ». Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur.

Article 106 Conditions relatives aux produits

Les produits admis à concourir sont élaborés à partir de fruits exclusivement issus de vergers situés en France. Ce sont des produits en bouteilles, répondant à la définition française des cidres et poirés bouchés, prêts à la commercialisation et dont la prise de mousse est achevée, le cas échéant.

Les produits gazéifiés sont issus de la dernière récolte, les produits à prise de mousse naturelle sont issus de l'avant dernière récolte. Les apports extérieurs de jus ou de cidre en cours de fabrication sont interdits.

Sont admis à concourir les produits suivants :

1ère catégorie : **Cidres AOP**

1ère section : Cidre Pays d'Auge AOP
2ème section : Cidre Cornouaille AOP

2ème catégorie : Cidres de Bretagne IGP

1ère section : brut
2ème section : demi-sec
3ème section : doux

3ème catégorie : Cidres de Normandie IGP

1ère section : brut
2ème section : demi-sec
3ème section : doux

4ème catégorie : Cidres fermiers

1ère section : brut
2ème section : demi-sec
3ème section : doux

5ère catégorie : Cidres artisanaux ou de marque

1ère section : brut
2ème section : demi-sec
3ème section : doux

6ème catégorie : Poirés

1ère section : Poiré Domfront AOC brut
2ème section : Poiré brut
3ème section : Poiré doux

Selon la réglementation en vigueur, les caractéristiques « brut », « demi-sec » et « doux » sont définies de la manière suivante :

- Brut : teneur en sucres résiduels exprimée en saccharose inférieure à 28 g/l,
- Demi-sec : teneur en sucres résiduels exprimée en saccharose supérieure à 28 g/l et inférieure à 42 g/l,
- Doux : titre alcoométrique au plus égal à 3 % vol. et teneur en sucres résiduels égale ou supérieure à 35 g/l.

Article 107 Conditions relatives aux échantillons

Les échantillons doivent correspondre :

- Pour les cidres et poirés AOP à des échantillons représentatifs de lots précisément définis et identifiés.
- Pour les cidres et poirés ne bénéficiant pas d'une AOP à des échantillons représentatifs d'une marque commerciale ou d'un cahier des charges.

Pour les concurrents présentant des produits AOP, un seul échantillon pourra être inscrit par lot. En revanche, un producteur pourra présenter au concours autant d'échantillons qu'il aura de lots répondant à des cahiers des charges ou des caractéristiques différents, dans la limite de 3 par section.

Pour les concurrents présentant des produits ne bénéficiant pas d'une AOP ou IGP, c'est une ou plusieurs marques commerciales, répondant à un même cahier des charges, qui est présentée au concours. Un concurrent ne peut présenter qu'un seul échantillon, par marque commerciale ou cahier des charges.

Pour être admis, les concurrents doivent pouvoir justifier d'un volume annuel de production commercialisable :

- Au moins égal à **7 hl** pour les cidres et poirés AOP, IGP, et fermiers,
- **50 hl** pour les autres.

Article 108 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 janvier 2021.** La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets accompagnés du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions, le tarif normal sera appliqué.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer :

1. La dénomination complète du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable.
2. Pour les cidres en AOC : le numéro de lot,
3. Pour les cidres hors AOC : le numéro d'AMEXA,
4. Et le cas échéant le signe de qualité correspondant à chacun des échantillons présentés.

Les frais d'inscription sont fixés selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	95,00	62.00
	TTC*	114,00	74.40
Tarif réduit	HT	40,00	62.00
	TTC*	48,00	74.40

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 109 Prélèvements

Les échantillons, composés de 2 bouteilles identiques de type champenoise verte de 75 cl, bouchées par un bouchon de type champignon, sont prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent préleveur de la Chambre d'agriculture ou son mandataire, qui les met sous scellé.

Il est recommandé au concurrent de procéder à une analyse préalable (taux de sucre et alcool) dans les trois mois précédents le concours, pour s'assurer que le cidre soit classé dans la bonne section. Pour mémoire tout candidat qui inscrit son produit dans une mauvaise section se verra retirer la médaille éventuellement obtenue.

L'agent préleveur s'assure de la représentativité de l'échantillon au regard du lot ou de la marque commerciale présenté et note le volume commercialisable restant.

Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur.

Les deux bouteilles sont cachetées pour envoi à la finale.

Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent, à ses frais.

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES CONFITURES ET CREMES (COF)

Article 110 Conditions relatives aux concurrents

Le concours est ouvert aux producteurs fermiers, aux producteurs artisanaux, aux producteurs industriels et aux coopératives.
Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur.
Un même producteur ne peut s'inscrire à la fois en « fermier » et « artisan ».

Article 111 Conditions relatives aux produits

Le produit final présenté doit être élaboré en France à partir de fruits produits sur le territoire français. Les mélanges de fruits sont interdits sauf en ce qui concerne les fruits exotiques qui doivent cependant présenter un fruit dominant.

- Confitures, gelées, crèmes : le produit final doit être conforme au décret 85-872 du 14 août 1985, et présenter une teneur en matière sèche soluble déterminée par réfractomètre supérieure ou égale à 55% et 60% pour les crèmes de pruneaux
  Pour la crème de pruneaux, seules sont éligibles les préparations obtenues en faisant cuire avec du sucre, de la pulpe de pruneaux finement tamisée.
- Confitures extra :
  a. Elles sont élaborées à partir de pulpe de fruits non concentrée et ont une teneur minimale en fruits de 45g pour 100 g de produit fini.
  b. Les fruits suivants ne peuvent pas être utilisés en mélange avec d'autres fruits pour la fabrication de confiture extra : pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.
  c. Cas particuliers : la confiture extra sans pépins de framboises peut être obtenue entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ce fruit.
- Confitures allégées en sucre, le produit final doit avoir un allégement en sucre de **30%** par rapport aux mêmes produits non allégés.
- Confitures et confitures allégées : à part dans la section « confiture de lait », les produits doivent être uniquement à base de fruits et élaborées sans conservateur, ni alcool, ni acidifiants autres que le jus de citron et que l'acide citrique.
- Pour toutes les catégories :
  - Les seuls ingrédients aromatiques naturels autorisés sont : badiane (anis étoilé), cannelle, fenouil, gingembre, girofle, lavande, poivre, poivre du Sichuan, 4 épices, safran, thym, vanille. Seule la pectine de fruit est autorisée comme gélifiant.
  - Seul le saccharose, raffiné ou non, est autorisé comme sucre ajouté.

Conditions particulières :
- Pour les crèmes de marrons : 380 g de marrons (fruit du châtaignier « Castanea sativa ») pour 1 000 g de produit fini.
- Pour les confitures de marrons : 350 g de marrons au minimum pour 1 000 g de produit fini.
- Pour les crèmes de pruneaux : 1000 g de produit fini suppose la mise en œuvre d'au moins 400g de pruneaux à 23% d'humidité max.
- Pour les confitures de lait, seul le lait de vache est autorisé.

Sont admis à concourir :

1ère catégorie : Confitures gelées et crèmes :

1ère section : Confitures extra de fraises
2ème section : Confiture de fraises
3ème section : Confitures extra d'abricots sans noyaux
4ème section : Confiture d'abricot sans noyaux
5ème section : Confitures extra de framboises
6ème section : Confiture de Framboises
7ème section : Confitures de cassis
8ème section : Confitures de groseilles.
9ème section : Confitures de cerises dont griottes (2)
10ème section : Confitures de mirabelles
11ème section : Confiture de mures
12ème section : Confitures de quetsches
13ème section : Confitures d'agrumes (3)
14ème section : Confitures à dominante ananas
15ème section : Confitures à dominante mangues
16ème section : Confitures à dominante bananes
17ème section : Confitures à dominante goyaviers
18ème section : Confitures à dominante papayes
19ème section : Confitures à dominante litchis
20ème section : Confiture à dominante goyaves
21ème section : Confitures de lait
22ème section : Gelées extra de coings
23ème section : Gelées extra de pommes
24ème section : Gelée de mures
25ème section : Crèmes de marrons
26ème section : Confitures de marrons
27ème section : Crèmes de pruneaux

2ème catégorie : Confitures allégées en sucre

1ère section : Confitures de fraises allégées en sucre
2ème section : Confitures d'abricots allégées en sucre

3ème section : Confitures de framboises allégées en sucre
4ème section : Confitures de myrtilles allégées en sucre
5ème section : Confitures de quetsches allégées en sucre
6ème section : Confitures à dominante ananas allégées en sucre
7ème section : Confitures d'agrumes allégées en sucre.

Article 112 Conditions relatives aux échantillons

Pour être admis, les concurrents doivent pouvoir justifier d'un volume annuel de production commercialisable dans la section d'inscription au moins égal **150 kg**.

Chaque concurrent ne peut présenter qu'un produit par section sauf pour :

- La cerise où il peut y en avoir 2 produits inscrits, à condition que l'un d'entre eux soit à base de griottes, l'autre étant à base de cerise vraie).
- Les agrumes, pour lesquels il peut y avoir 3 produits inscrits, à condition que les fruits soient différents.

Pour être ouverte, une section doit comporter au moins 3 échantillons présentés par 3 producteurs.

Article 113 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 décembre 2020.** La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscriptions. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnées du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions, le tarif normal sera appliqué. Les déclarations des concurrents doivent indiquer la dénomination complète du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable, et le cas échéant le signe de qualité, le fruit ou les proportions des différents fruits ou variétés de fruits.

Les frais d'inscription sont fixés selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	95,00	65,00
	TTC*	114,00	78,00
Tarif réduit	HT	40,00	65,00
	TTC*	48,00	78,00

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 114 Conditions relatives aux prélèvements

Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette spéciale CGA. Ils se composent chacun de 2 pots ou unités de vente d'un poids unitaire minimum de 250 g.

Les échantillons sont prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent de la Chambre d'agriculture ou son mandataire qui les cachette.

Ils sont acheminés sous la responsabilité du concurrent, à ses frais.

TITRE X

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES EAUX-DE-VIE (EDV- COG et ARM)

Article 115 Conditions relatives aux concurrents

Le concours est ouvert aux producteurs agricoles et industriels, aux coopératives et aux distillateurs. Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur.

Article 116 Conditions relatives aux produits

Sont admises, à concourir les eaux de vie en bouteilles prêtes à la consommation et conformes au règlement UE-2019/787 du 17 avril 2019. Toutes ces eaux de vie doivent avoir un titre alcoométrique comprises entre 40 et 55 % vol.

Les eaux de vie doivent avoir été distillées et élevées en France à partir de fruits, de céréales (whiskies, gins) ou de vins produits en France.

Les gins et les whiskies sont distillés à l'alambic.

Les eaux de vie d'Armagnac sont soumises à une présélection déléguée par le CGA au Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA). Le règlement régional de présélection est soumis à l'approbation du Commissaire général.

1ère catégorie : Armagnac AOC

1ère section : VSOP ou dénomination assimilée jusqu'au compte 9
2ème section : XO ou Hors d'âge ou dénomination assimilée jusqu'au compte 19
3ème section : Assemblage de compte 20 ou plus
4ème section : Millésime 2001 à 2010 (le concurrent doit préciser le millésime)
5ème section : Millésime 1991 à 2000 (le concurrent doit préciser le millésime)
6ème section : Blanche Armagnac

2ème catégorie : Calvados AOC

1ère section : Calvados Pays d'Auge AOC VSOP
2ème section : Calvados Pays d'Auge hors d'âge (compte supérieur à 10)
3ème section : Calvados Domfrontais AOC VSOP
4ème section : Calvados Domfrontais AOC Hors d'âge (compte supérieur à 10)
5ème section : Calvados AOC VSOP
6ème section : Calvados AOC Hors d'âge (compte supérieur à 10)

3ème catégorie : Cognac AOC

1ère section : Cognac AOC VSOP
2ème section : Cognac AOC XO

4ème catégorie : Eaux de vie de cidre

1ère section : Eau de vie de cidre de moins de 4 ans de vieillissement
2ème section : Eau de vie de cidre de Bretagne AOC de moins de 4 ans de vieillissement
3ème section : Eau de vie de plus de 4 ans de vieillissement en fûts de bois
4ème section : Eau de vie de Bretagne AOC de plus de 4 ans

5ème catégorie : Eaux de vie de fruits

1ère section : Eaux de vie de mirabelle de Lorraine AOC
2ème section : Eaux de vie de mirabelle d'Alsace IG
3ème section : Eaux de vie de mirabelle (non AOC)
4ème section : Kirsch de Fougerolles AOC
5ème section : Kirsch d'Alsace IG
6ème section : Eaux de vie de poire
7ème section : Eaux de vie de framboise
8me section : Eaux de vie de framboise d'Alsace IG
9ème section : Eaux de vie de quetsche
10ème section : Eaux de vie de quetsche d'Alsace IG
11ème section : Eaux de vie de vieille prune

6ème catégorie : Autres Eaux de vie

1ère section : Fine (Eaux de vie de vin)
2ème section : Marc
3ème section : Marc d'Alsace Gewurztraminer AOC

7ème catégorie : Whiskies

1ère section : Whisky d'Alsace IG
2ème section : Whisky Breton ou de Bretagne IG
3ème section : Whisky de France de malt/single malt
4ème section : Whisky de France de malt tourbé/single malt tourbé
5ème section : Whisky de France toutes céréales

8ème catégorie : Gin Français distillé à l'alambic

1ère section : Gin distillé à l'alambic

Article 117 Conditions relatives aux échantillons

Sauf mention particulière, tout concurrent peut présenter autant d'échantillons qu'il a de lots homogènes différents d'un volume minimum commercialisable de :

- Principe général : 400 litres
- Cas particuliers :
  - 300 litres pour les eaux de vie d'Armagnac
  - 250 litres pour les eaux de vie sous IG, les whiskies et les gins.
  - 100 litres pour le marc d'Alsace Gewurztraminer.
  - 50 litres pour la Blanche Armagnac.

Nota : Les eaux-de-vie d'Armagnac sont admises en finale à la suite d'une présélection régionale. La composition du comité de présélection et les modalités de cette présélection régionale sont soumises à l'approbation préalable du Commissaire général. Pour ces eaux de vie, les concurrents doivent impérativement prendre connaissance du règlement régional, avant toute inscription.

Article 118 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 janvier 2021** et jusqu'au **:**

- **15 décembre 2020** pour les Armagnacs**,**
- **15 janvier 2021** pour les eaux de vie d'Alsace.

La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription **en ligne** finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets validés dans les délais prescrits. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions, le tarif normal sera appliqué.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la désignation complète du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable, le numéro du lot, le signe de qualité, le fruit ou le grain et le compte d'âge ou le millésime correspondant à chacun des échantillons présentés.

Le droit d'inscription, y compris frais de prélèvement, est fixé selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	118,00	62,00
	TTC*	141,60	74,40
Tarif réduit	HT	40,00	62,00
	TTC*	48,00	74,40

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 119 Conditions relatives aux prélèvements

A l'exception des eaux de vie d'Armagnac et d'Alsace, les échantillons, sont composés de 2 bouteilles de 35 cl minimum. Ils sont prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent préleveur de la Chambre d'agriculture ou son mandataire, qui les met sous scellé.

Ne sont admises que les bouteilles habituellement en usage. Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur.

Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent, à ses frais. Pour les eaux de vie d'Alsace, la chambre d'agriculture se charge de l'acheminement des bouteilles.

Pour les Armagnac AOC il convient de se reporter aux dispositions du règlement régional.

TITRE XI

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES EPICES et du CHOCOLAT (EPI)

Article 120 Conditions relatives aux concurrents

Sont éligibles :

- Pour le chocolat, les :
  - Producteurs agricoles transformateurs-chocolatiers basés dans un département, région ou une collectivité française d'outre-mer ou d'un territoire ayant le statut de pays et territoires d'Outre-mer (PTOM).
  - Chocolatiers installés en France métropolitaine ou des outre-mer français.

- Pour le piment d'Espelette, les :
  - Producteurs agricoles-transformateurs de la zone d'appellation « piment d'Espelette AOP » dont la surface en piment est d'au moins 1350 m2.
  - Transformateurs réalisant le séchage et la transformation en poudre dans la zone d'appellation « piment d'Espelette AOP ».

- Pour le safran, les :
  - Producteurs de safran inscrits à la MSA ou étant titulaire d'un n° de Siret pour les producteurs indépendants qui ne sont pas agriculteurs.
  - Producteurs pouvant justifier d'une production 2019 d'un minimum de 100g et conformes aux normes de qualité ISO 3632.

- Pour la vanille, les :
  - Producteurs et transformateurs des collectivités d'outre-mer commercialisant une quantité de vanille noire au moins égale à 50 kg pour les producteurs, et à 100 kg pour les transformateurs.

- Pour le thym, les :
  - Producteurs agricoles-transformateurs dont la surface en thym est d'au moins 1350 m2
  - Transformateurs installés en France.

Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur et justifier l'origine des produits présentés qui (sauf pour le chocolat) sont obligatoirement issus de l'exploitation et transformés sur le territoire français sous la responsabilité du candidat.

Article 121 Conditions relatives aux produits

Pour le chocolat :

- Les seuls ingrédients autorisés sont le cacao, le beurre de cacao et le sucre Tout autre ingrédient conférant des saveurs distinctes est exclu (fruits secs, caramel, café, praliné, écorces d'orange, vanille, etc.). Les inclusions ne sont pas autorisées (ex : grué)
- Le chocolat est présenté en tablettes de 100 g destinées à la consommation, sans marquage distinctif.
- Ces tablettes sont exclusivement élaborées à partir de **c**acao marchand issu des départements, régions, et collectivités françaises de l'outre-mer ci-après :
  - Martinique ;
  - Guadeloupe ;
  - Guyane ;
  - La Réunion ;
  - Polynésie Française.

Pour le safran, ne sont éligibles que les produits de la **récolte 2020**.

Pour le piment d'Espelette, ne sont éligibles que les produits de la **récolte 2020**.

Pour le thym : être conformes à la norme AFNOR NF ISO 6754, avec une teneur minimale d'huile essentielle de 1%, être exclusivement issus de thym cultivé, séché et transformé en France, et correspondre à la **récolte 2021** pour le thym frais et de **l'automne 2019 ou du printemps 2020** pour les produits secs.

Sont admis à concourir :

1ère catégorie : Chocolat

1ère section : Tablette de chocolat avec taux de cacao de 60% à moins de 70%
2ème section : Tablette de chocolat avec taux de cacao de 70% à moins de 80%
3ème section : Tablette de chocolat avec taux de cacao de 80% et plus

2ème catégorie : Piment d'Espelette AOP

Section unique : Piment d'Espelette AOP

3ème catégorie : Safran

Section unique : Safran

4ème catégorie : Vanille

1ère section : Vanille Fragans Planifolia
2ème section : Vanille Tahitensis

5ème catégorie : Thym de Provence IGP

1ère section : Thym branche - IGP
2ème section : Thym feuilles - IGP

Article 122 Conditions relatives aux échantillons

Un concurrent ne peut présenter qu'un seul échantillon par section.

Les concurrents ne peuvent présenter que des échantillons commercialisés sous une marque dont ils sont propriétaires.

Article 123 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 janvier 2021**. La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la désignation complète du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable (et les numéros des lots de la **récolte 2020** pour le **Safran et le Piment d'Espelette**) ainsi que, le cas échéant, les signes de qualité (AOP, bio, etc.). Le concurrent est responsable de sa déclaration.

Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnées du droit d'inscription prévu.

Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions, le tarif normal sera appliqué.

Les frais d'inscription sont fixés selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	95,00	65,00
	TTC*	114,00	78,00
Tarif réduit	HT	40,00	65,00
	TTC*	48,00	78,00

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 124 Conditions relatives aux prélèvements

Pour le piment d'Espelette :

- L'échantillon, composé de trois pots de 50 g, est prélevé dans le stock commercialisable du concurrent par un agent de la Chambre d'Agriculture qui le met sous scellé.
- Le stock commercialisable présent lors du prélèvement doit être représentatif de la transformation de la **récolte 2020**. A savoir :
  - Être constitué, au minimum, de 3 (trois) lots agréés de la récolte (lots en entier ou partie du lot représentant au moins 50% du lot initial agréé)
  - Représenter au moins 50 % du volume agréé pour cette récolte.
- L'échantillon doit comporter l'étiquette commerciale avec le numéro du lot ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur.
- L'échantillon est acheminé sous la responsabilité de la Chambre d'Agriculture.

Pour le safran :

- Les échantillons doivent comporter (au besoin sur un sachet plastique transparent de suremballage) les étiquettes de scellé et de prélèvement apposées par l'agent préleveur lors du prélèvement, ainsi que, lorsqu'elle est habituellement utilisée sur le produit, l'étiquette commerciale.
- Il sera prélevé par un agent préleveur 2 unités de 0,5 g. Les échantillons sont prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent de la Chambre d'agriculture ou son mandataire qui les cachette.
- Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent et à ses frais.

Pour la vanille :

- Les échantillons, composés de 10 gousses, sont prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent préleveur, selon les dispositions locales, de la DAF ou de la Chambre d'Agriculture qui les met sous scellés ;
- Les gousses ne doivent porter aucune marque ou signe d'identification ;
- Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur au besoin sur un sachet transparent de suremballage ;
- Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent et à ses frais.

Pour le chocolat :

- Chaque échantillon**,** composé de deux tablettes de 100 g de chocolat, est prélevé dans le stock commercialisable du concurrent par un agent préleveur, selon les dispositions locales, de la DAAF ou de la Chambre d'agriculture, qui le met sous scellé (bandelette de scellée fournie par le CGA) ;
- L'échantillon doit comporter l'étiquette commerciale mentionnant l'origine du cacao utilisé ainsi que l'étiquette de prélèvement CGA apposée par l'agent préleveur ;
- Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent et à ses frais.

Pour le thym :

- L'échantillon est composé de 2 sachets de 500 g ou équivalent, prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent de la chambre d'agriculture ou son mandataire, qui le met sous scellé.
- Le stock commercialisable présent lors du prélèvement doit être représentatif de la récolte 2021 pour le thym frais et de l'automne 2019 ou du printemps 2020 pour les produits secs, et représenter au moins 50 % du volume de celle-ci.
- L'échantillon doit comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur.
- Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent et à ses frais.

Article 125 Conditions relatives à l'utilisation de la marque collective

Pour le safran et le piment d'Espelette, dans le cas de revente des lots sous une autre marque, la médaille ne pourra être apposée que si le nom du producteur agricole - transformateur ou du transformateur médaillé est mentionné sur l'étiquette commerciale.

TITRE XII

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES HUILES DE NOIX (NOI)

Article 126 Conditions relatives aux concurrents

Le concours des huiles de noix est ouvert à tous les producteurs individuels, coopératives et aux huileries. Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur.

Article 127 Conditions relatives aux produits

Sont seules admises à concourir les huiles de noix vierges destinées à l'alimentation humaine. Les concurrents doivent pouvoir justifier l'origine des produits présentés qui proviennent obligatoirement de la récolte de noyers cultivés en France.

Article 128 Conditions relatives aux échantillons

Les échantillons doivent correspondre à des lots homogènes destinés à la commercialisation, conditionnés ou en vrac. Ces lots homogènes doivent être clairement identifiés en fonction par exemple du millésime de récolte des noix, de la ou des variété(s) des noix ou de toute autre caractéristique influant sur les caractéristiques organoleptiques et analytiques de l'huile produite.

Un concurrent ne peut présenter qu'un seul échantillon par lot. Chaque lot présenté devant être significativement différent.

Le volume du lot commercialisable correspondant à un échantillon présenté est au minimum de 250 l.

Sont admis à concourir les produits suivants :

1ère catégorie : **Huiles de noix extraites à froid,**

1ère section : Huiles de Noix du Périgord AOC, extraites à froid
2ème section : Huiles de noix extraites à froid, autres.

2ème catégorie : Huiles de noix extraites à chaud

1ère section : Huiles de Noix du Périgord AOC, extraites à chaud
2ème section : Huiles de noix extraites à chaud, autres.

Article 129 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 janvier 2021**. La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnées du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions, le tarif normal sera appliqué.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la désignation complète du produit, la marque commerciale, la production totale du concurrent et le cas échéant le signe de qualité, correspondant à chacun des échantillons présentés.

Les frais d'inscription sont fixés selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		Inscriptions	
		Frais de dossier	Frais par échantillon
Tarif normal	HT	95,00	62,00
	TTC*	114,00	74,40
Tarif réduit	HT	40,00	62,00
	TTC*	48,00	74,40

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 130 Conditions relatives aux prélèvements

Les échantillons, composés de 3 bouteilles identiques de 37,5 cl minimum, sont prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent préleveur de la Chambre d'agriculture ou son mandataire, qui les met sous scellés. Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur.

Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent, à ses frais.

TITRE XIII

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES JUS DE FRUITS (JUS)

Article 131 Conditions relatives aux concurrents

Le concours est ouvert aux producteurs fermiers, aux producteurs artisanaux, aux producteurs industriels et aux coopératives.

Un même producteur ne peut s'inscrire à la fois en « fermier » et « artisan ». Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur.

Article 132 Conditions relatives aux produits

Sont admis les jus de fruits conformes à la règlementation (directive 2012/12/UE), élaborés et conditionnés à partir de fruits produits en France métropolitaine ou dans les départements, régions et collectivités françaises d'Outre-mer, pour une commercialisation de détail.

Les nectars ne sont pas autorisés.

Pour les jus de raisins, seul le traitement par l'anhydride sulfureux est autorisé.

Pour tous les produits, les additifs y compris ceux autorisés par la réglementation, les colorants, les arômes artificiels et les conservateurs sont interdits.

Sont admis à concourir les produits suivants :

1ère catégorie : Jus de fruits fermiers

1ère section : Jus de pomme fermier
2ème section : Jus de poires fermier

2ème catégorie : Jus de fruits

1ère section : Jus de pomme
2ème section : Jus de raisin
3ème section : Jus de poire
4ème section : Cocktails non pétillants de jus de fruits pomme-framboise
5ème section : Cocktails non pétillants de jus de fruits pomme-poire

Article 133 Conditions relatives aux échantillons

Le volume commercialisable minimum correspondant à chacun des échantillons présentés ne doit pas être inférieur à :
- **1.500 hl** pour les industriels et les coopératives ;
- Et à **30 hl** pour les producteurs fermiers ou artisanaux.

Dans chaque section, il peut y avoir autant d'échantillons que de produits ayant des caractéristiques différentes et vérifiables (cahier des charges, variété, couleur et caractère limpide ou trouble), correspondant à des marques commerciales différentes.

Article 134 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 décembre 2020**. La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnés du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions le tarif normal sera appliqué.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la dénomination complète du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable, et le cas échéant le signe de qualité, le fruit ou les proportions des différents fruits ou variétés de fruits.

Les frais d'inscription sont fixés selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	95,00	62.00
	TTC*	114,00	74.40
Tarif réduit	HT	40,00	62.00
	TTC*	48,00	74.40

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 135 Conditions relatives aux prélèvements

Les échantillons, composés de 2 unités identiques d'un litre ou quantité équivalente selon les types d'emballages, sont prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent préleveur de la Chambre d'agriculture ou son mandataire, qui les met sous scellé. Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur.

Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent, à ses frais.

TITRE XIV

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES MIELS et HYDROMELS (MIE)

Article 136 Conditions relatives aux concurrents

La participation au concours des miels est réservée aux apiculteurs exploitant un minimum de **50 ruches**, aux coopératives et aux groupements de producteurs respectant le décret du 30 Juin 2003 et les décrets subséquents.

Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur.

Article 137 Conditions relatives aux produits

Chaque concurrent ne peut présenter au concours qu'un seul échantillon dans chacune des classes ou sections définies ci-après (exception pour les miels de crus s'il s'agit de miels issus de différentes variétés monoflorales). Les coopératives et les groupements de producteurs peuvent présenter autant d'échantillons qu'il y a d'adhérents dans la structure.

- Pour les miels, ne peuvent être présentés que les miels de l'année, conditionnés soit sous forme liquide, soit sous forme solide.
- Les hydromels correspondent à des produits exclusivement brassés à partir de miels (exclusivement d'origine française) et d'eau conformément au décret du 2 mai 1911 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les hydromels.

Sont admis à concourir les produits suivants :

1ère catégorie : Miels AOP

1ère section : Miel de sapin des Vosges AOP
2ème section : Miel de Corse – Mele di Corsica AOP

2ème catégorie : Miels de cru

1ère section : Miel de romarin
2ème section : Miel d'acacia
3ème section : Miel de lavande, lavandin
4ème section : Miel de tilleul
5ème section : Miel de châtaignier
6ème section : Miel de pissenlit
7ème section : Miel de sapin
8ème section : Miel de bruyère
9ème section : Miels de cru (autres)

3ème catégorie : Miels de montagne (ouvert aux apiculteurs bénéficiant de l'appellation Montagne)

1ère section : Miel clair
2ème section : Miel foncé

4ème catégorie : Autres miels

1ère section : Miel polyfloral clair
2ème section : Miel polyfloral ambré et foncé
3ème section : Miel de forêt et miellats divers foncés
4ème section : Miel tropical clair
5ème section : Miel tropical foncé

5ème catégorie : Hydromels

1ère section : Hydromel doux
2ème section : Hydromel sec

Article 138 Conditions relatives aux échantillons

Pour être définitivement admis au Concours général agricole l'échantillon doit être de qualité loyale et marchande et respecter la législation en vigueur (décret du 30 juin 2003 et textes subséquents). En outre, il doit avoir subi, avec succès, les analyses assurées par le laboratoire retenu par le CGA.

Article 139 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 décembre 2020.** La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnés du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions, le tarif normal sera appliqué.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la dénomination complète du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable, l'identification du contenant et le cas échéant le TAV et le signe de qualité.

Le droit d'inscription est fixé selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	85,00	78,00
	TTC*	102,00	93,60
Tarif réduit	HT	40,00	78,00
	TTC*	48,00	93,60

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 140 Prélèvements

Les échantillons sont prélevés, dans le stock commercialisable, par un agent préleveur de la Chambre d'agriculture ou son mandataire qui les met sous scellé :

- Pour le miel, les échantillons sont prélevés en pots ou en futs du concurrent. Chaque échantillon de miel est prélevé dans un lot de miel de 100 kg au minimum et est constitué par quatre pots de 500 g.
- Pour l'hydromel, l'échantillon est prélevé dans un lot de 200 litres minimum et composé de trois bouteilles d'au moins 50 cl.

Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur. Trois pots sont adressés à l'organisme chargé des analyses, et un pot est conservé par le concurrent comme échantillon témoin. Les dates de prélèvement seront communiquées ultérieurement, au plus tard le 15 février 2021.

Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent, à ses frais.

Article 141 Analyses

Les analyses sont les suivantes :

a) Analyses de contrôle pour tous les miels :

Humidité avec un plafond de :
- 18,5 % pour les miels de châtaignier et bruyère Erica ;
- 22 % pour les miels de callune ;
- 20 % pour les miels tropicaux ;
- 18 % pour les miels de sapin des Vosges et les miels de Corse ;
- 18,2 % pour les autres miels ;
- HMF (hydroxy-méthyl-furfural) avec un plafond de 15 mg/kg, porté à 40 mg/kg pour les miels tropicaux, et à 10 mg/kg pour les miels de Corse.

Un examen organoleptique est systématiquement fait pour détecter les arômes ou goûts exogènes.

b) Analyses particulières pour certains miels

Le spectre des sucres est analysé pour les miels de châtaignier de lavande et d'acacia. :
- Le rapport fructose / glucose doit être compris entre 1,10 et 1,30 pour les miels de lavande ; il doit être supérieur à 1,40 pour les miels d'acacia. En outre, pour ces deux miels l'erlose doit être obligatoirement présent.
- Le taux de saccharose doit être, en année normale, inférieur à 10 % pour les miels de lavande. Ce plafond peut être reconsidéré certaines années en fonction des conditions de miellée.

Les miels de sapin font l'objet d'une mesure de conductibilité électrique, qui doit être supérieure ou égale à 950 microsiemens.
Les miellats et miels polyfloraux font l'objet d'une mesure de conductibilité électrique, qui doit être supérieure ou égale à 800 microsiemens.

Une analyse de coloration est effectuée sur les miels polyfloraux et les miels de montagne. Elle doit être de :
- Pour les miels clairs : moins de 55 mm dans l'échelle de Pfund.
- Pour les miels foncés : plus de 55 mm dans l'échelle de Pfund.

Une analyse pollinique est faite sur les miels de cru sauf châtaignier, sapin, acacia et lavande et sur les miels de Corse.
Une mesure du pH est réalisée sur les miels de lavande.

b) Analyses pour les hydromels

- Le degré alcoolique sera recherché. Il devra être au minimum de 12,5° pour les hydromels doux, et de 11° pour les hydromels secs.
- Le spectre des sucres sera recherché.

Les concurrents reçoivent les résultats des analyses effectuées. Il sera tenu compte des spécificités des miels tropicaux pour l'application des critères analytiques. Si à l'issue des analyses il ne reste pas dans une catégorie ou section donnée au moins trois échantillons, ceux-ci seront considérés comme non admis en finale. Les inscriptions de ces produits ne seront pas remboursées.

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES MISTELLES (MIS)

Article 142 Conditions relatives aux concurrents

Le concours est ouvert aux :
- Producteurs individuels ;
- Coopératives et SICA de producteurs pour les seuls produits provenant intégralement de leurs adhérents ;
- Négociants-vinificateurs pour les seuls vins de liqueur provenant intégralement de la vinification des raisins de leur propre vendange, et, dans le cas des Pommeau, aux industriels distillateurs élaborateurs.

Il en résulte qu'une coopérative, une SICA ou toute autre forme de groupement se limitant à des tâches de commercialisation, n'est pas éligible au concours. Le concurrent est la personne physique ou morale qui élabore la mistelle et qui la possède au moment de l'inscription.

Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur.

Article 143 Conditions relatives aux produits

Sont admis les produits élaborés en France et issus de matières premières provenant de vignobles, ou de vergers pour les Pommeau, situés en France.

Un concurrent ne peut présenter qu'un seul échantillon par lot. Chaque lot présenté devant être significativement différent.

Le concours est ouvert aux produits suivants :

1ère catégorie : Floc de Gascogne AOC

1ère section : blanc
2ème section : rosé

2ème catégorie : Macvin du Jura AOC

1ère section : blanc
2ème section : rosé
3ème section : rouge

3ème catégorie : Pineau des Charentes AOC

1ère section : blanc
2ème section : blanc vieux
3ème section : blanc très vieux
4ème section : rosé
5ème section : rosé vieux
6ème section : rosé très vieux
7ème section : rouge
8ème section : rouge vieux
9ème section : rouge très vieux

4ème catégorie : Pommeau de Bretagne AOC

1ère section : Pommeau de deux ans
2ème section : Pommeau de trois ans et plus

5ème catégorie : Pommeau du Maine AOC

1ère section : Pommeau de deux ans
2ème section : Pommeau de trois ans et plus

6ème catégorie : Pommeau de Normandie AOC

1ère section : Pommeau de deux ans
2ème section : Pommeau de trois ans et plus

7ème catégorie : Autres Mistelles de vins

1ère section : blancs
2ème section : ambrés
3ème section : rouges

Article 144 Conditions relatives aux échantillons

Tout produit issu d'une récolte ou partie de récolte, ou toute appellation d'origine ayant déjà concouru au Concours Général Agricole sous un millésime donné ne peut faire l'objet d'une nouvelle demande d'inscription au titre du même millésime.

Il est interdit de présenter sous des dénominations commerciales ou à des titres différents plusieurs échantillons provenant en réalité d'un même lot homogène. Chaque concurrent peut présenter autant d'échantillons qu'il a de lots homogènes.

Les échantillons présentés doivent provenir de lots homogènes, disponibles et détenus en vue de la commercialisation. Un lot homogène est le volume issu d'une même élaboration/vinification pour une année donnée ou dans le cas d'assemblage de différents vins/jus, le volume de vin/jus issu d'un

même assemblage, ayant une dénomination géographique unique pour une année donnée. Un lot homogène peut être constitué d'un ou plusieurs contenants.

Chaque échantillon doit recouvrir une quantité commercialisable minimum du même produit appartenant à un lot homogène, fixée à :

- 1000 litres pour les vins de liqueur (mistelles de vins),
- 500 litres pour les pineaux vieux et très vieux,
- 400 litres pour les Pommeau.

Article 145 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 janvier 2021**. La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription.

Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnés du droit d'inscription prévu. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM.

Le dossier d'inscription comprend notamment :

- Pour les Pommeau :
  - La dénomination complète du produit, la marque commerciale, le numéro du lot, le volume du lot, et, le cas échant, le signe de qualité (bio, etc.), l'âge, correspondant à chaque échantillon inscrit.

- Pour les vins de liqueur (Floc de Gascogne, Pineau des Charentes, Macvin du Jura, autres mistelles de vins) :
  - La dénomination de vente réglementaire, les caractéristiques, le millésime, le nom d'exploitation, le volume du lot, la(les) référence(s) du (des) contenant(s) lorsque les vins sont en vrac, le(les) numéro(s) de lot lorsque les vins sont conditionnés, l'identification complète du détenteur du lot participant au concours, les mentions traditionnelles le cas échéant, l'indication géographique, la marque.

  - Tout vin de liqueur avec indication géographique (IGP et AOC/AOP) doit faire l'objet d'une analyse certifiée COFRAC et être accompagné d'un certificat de conformité délivré par le laboratoire. Dans le cas des millésimes antérieurs, l'analyse et le certificat doivent dater de **moins de trois mois,** à compter de la date d'ouverture des inscriptions.

    Ce bulletin d'analyse doit dater de moins d'un an, être certifié COFRAC et porter au minimum sur les critères suivants :
    - Les titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance à 20°C, exprimés en % vol. ;
    - Les sucres (glucose + fructose), exprimés en g/l ;
    - L'acidité totale, exprimée en méq/l ;
    - L'acidité volatile, exprimée en méq/l ;
    - L'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l.

    Le bulletin d'analyse doit permettre d'identifier sans ambiguïté le produit analysé, et le lot d'où il provient, sous peine d'être refusé. En cas de non-conformité d'un échantillon au bulletin d'analyse, à la cuvée ou au lot qu'il représente, le concurrent est exclu du Concours Général Agricole à titre temporaire ou définitif, sans préjudice des sanctions pénales pouvant lui être appliquées.

Le droit d'inscription est de **98 € HT** soit **117,60 € TTC**, dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %.

Article 146 Prélèvements

Pour les vins de liqueur : les échantillons seront composés de 4 bouteilles identiques (cinq en l'absence d'analyse). Le Pineau et le Floc seront prélevés dans des bouteilles fournies par le syndicat de l'appellation. Les Macvins seront prélevés dans les bouteilles commerciales. L'organisme chargé des prélèvements répartit les échantillons de la façon suivante :
- Une bouteille est conservée par le producteur comme échantillon témoin, pendant un an lorsque le vin est médaillé ;
- En l'absence d'analyse, une bouteille est adressée au laboratoire pour analyse de contrôle aux frais du candidat ;
- Une bouteille est conservée comme échantillon témoin par le laboratoire ou la Chambre d'Agriculture ;
- Les deux bouteilles restantes sont envoyées au Commissariat aux produits du Concours Général Agricole.

Pour les Pommeau : les échantillons seront composés de 4 bouteilles d'au moins 70 cl.
- Une bouteille est conservée par le producteur comme échantillon témoin, pendant un an lorsque le vin est médaillé ;
- Une bouteille est conservée comme échantillon témoin par la Chambre d'Agriculture ;
- Les deux bouteilles restantes sont envoyées au Commissariat aux produits du Concours Général Agricole.

Les pommeaux qui apparaîtraient instables entre le prélèvement et la finale ne seront pas dégustés en finale. Les droits d'inscription ne seront pas remboursés.

Les échantillons sont prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent préleveur de la Chambre d'agriculture ou son mandataire, qui les met sous scellés. Ils doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur.

Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent, à ses frais.

Article 147 Vérifications d'authenticité

Des vérifications d'authenticité peuvent être faites avant ou après la présélection et après le Concours général agricole, par la DGCCRF à partir de l'échantillon conservé.

Le candidat qui a présenté un produit primé conserve en sa possession un échantillon du produit primé accompagné d'une copie du dossier d'inscription et de son bulletin d'analyse. Les échantillons sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période d'un an à compter de la date de déroulement du concours. Le dossier d'inscription et le bulletin d'analyses sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles pendant une période de cinq ans à compter de la date de déroulement du concours.

En cas de non-conformité d'un échantillon au bulletin d'analyse, à la cuvée ou au lot qu'il représente, le concurrent est exclu du Concours général agricole à titre temporaire ou définitif, sans préjudice des sanctions pénales pouvant lui être appliquées.

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES PRODUITS DE l'AQUACULTURE (AQU)

Article 148 Conditions relatives aux concurrents

Ce concours est ouvert à tous les producteurs (individuels, coopératives et sociétés) dont l'exploitation est d'une surface égale ou supérieure à la dimension de première installation (schéma des structures). Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur (notamment le règlement de ses cotisations professionnelles obligatoires (CPO).

Dans le cadre de la réglementation, les concurrents doivent justifier d'un établissement agréé par le directeur départemental des services vétérinaires (arrêté du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche en application de la directive CEE 91/493 du 22 juillet 1991).

Pour les ostréiculteurs : La liste des concurrents est validée par le Comité Régional de la Conchyliculture concerné par la dernière phase de production du concurrent. En cas de rejet d'une candidature par le Comité compétent, ce dernier doit motiver sa décision par écrit au Commissariat général du Concours Général Agricole.

Article 149 Conditions relatives aux produits

Les produits présentés sont obligatoirement issus de poissons et de coquillages nés, élevés, et pour les sections concernées (truites et carpes), transformés sur le territoire français.

Truites :

- Pour les truites fumées et les œufs de truites, sont admises à concourir les productions obtenues à partir de truites d'eau douce.
- Pour les rillettes et terrine : sont admises à concourir les productions obtenues à partir de truites d'eau douce.

Carpes :

- Rillettes de carpes : Les productions présentées sont obligatoirement issues de carpes (cyprinus carpio) et de poissons d'eau douce nés, élevés et transformés en territoire français.

Huîtres :

- Les *huîtres creuses* de calibre n°3 (66 à 85 g). Toutefois, en cas de raréfaction du calibre n°3, sur proposition du Comité Régional de la Conchyliculture soumise à l'accord du Commissaire général, le calibre n°3 pourra être remplacé par différents calibres représentatifs de la production. Les calibres sont vérifiés par les sections régionales conchylicoles.
- Les *huîtres plates* de la catégorie 1 (70 à 80g).

Sont admis à concourir les produits suivants :

1ère catégorie : Huîtres de la région Aquitaine

1ère section : Huîtres creuses fines du bassin d'Arcachon
2ème section : Huitres creuses spéciales du bassin d'Arcachon
3ème section : Huîtres creuses spéciales affinées en Médoc

2ème catégorie : Huîtres de la région Bretagne

1ère section : Huîtres creuses fines de Bretagne nord
2ème section : Huîtres creuses spéciales de Bretagne nord
3ème section : Huîtres creuses fines de Bretagne sud
4ème section : Huîtres creuses spéciales de Bretagne sud
5ème section : Huîtres belons

3ème catégorie : Huîtres du bassin Méditerranéen

1ère section : Huîtres creuses du bassin méditerranéen

4ème catégorie : Huîtres de la région Normandie

1ère section : Huîtres creuses fines
2ème section : Huîtres creuses spéciales

5ème catégorie : Huîtres des Pays de la Loire

1ère section : Huîtres creuses fines
2ème section : Huîtres creuses spéciales
3ème section : Huîtres creuses fines de claires
4ème section : Huîtres creuses spéciales de claires

6ème catégorie : Huîtres de la région Poitou-Charentes

1ère section : Huîtres Marennes Oléron fines de claires - Indication géographique protégée (IGP)
2ème section : Huîtres Marennes Oléron fines de claires vertes - Label rouge - Indication géographique protégée (IGP)
3ème section : Huîtres Marennes Oléron spéciales de claires - Indication géographique protégée (IGP)

4ème section : Huîtres Marennes Oléron pousses en claire - Label rouge - Indication géographique protégée (IGP)
5ème section : Huîtres Charente-Maritime fines
6ème section : Huîtres Charente-Maritime fines de claire
7ème section : Huîtres Charente-Maritime spéciales
8ème section : Huîtres Charente-Maritime spéciales de claire

7ème catégorie : Huîtres plates

8ème catégorie : Truites

1ère section : Truites fumées tranchées (à la main ou à la machine) sans assaisonnement
2ème section : Œufs de truite
3ème section : rillettes de truite assaisonnement simple (sel, poivre, citron),
4ème section : rillettes de truite assaisonnement à base d'herbes aromatiques/épices
5ème section : terrine de truite assaisonnement herbes aromatiques/épices

9ème catégorie : Rillettes de carpes

1ère section : Rillettes de carpes assaisonnement à dominante citron
2ème section : Rillettes de carpes assaisonnement herbes aromatiques

Article 150 Conditions relatives aux échantillons

Pour les huitres :
- Un concurrent ne peut présenter qu'un échantillon par section, représentant une quantité minimale commercialisable de **10 tonnes**.
- Pour les huîtres sous signes officiels de qualité (Label Rouge et IGP), la quantité minimale commercialisable est abaissée à **5 tonnes**.

Pour les truites : Chaque échantillon doit recouvrir une quantité commercialisable annuelle minimum :
- Pour les truites tranchées : **1 tonne** pour les producteurs individuels, **10 tonnes** pour les coopératives et les industriels ;
- Pour les œufs de truites : **pas de seuil** ;
- Pour les rillettes et terrines : production annuelle de **200 kg** minimum du produit inscrit. Le produit présenté doit être appertisé.

Pour les carpes : Chaque échantillon doit recouvrir une quantité commercialisable annuelle minimum de **100 kg**. Le produit présenté doit être appertisé.

Afin de garantir l'homogénéité des lots dégustés et de permettre la comparaison des échantillons de produits transformés, seules les assaisonnements suivants sont autorisés dans les sections concernées :
- Sel, poivre,
- Pour les truites fumées, fumage uniquement par combustion de végétaux,
- Pour les rillettes de carpes et les rillettes et terrines de truites :
  - Epices autorisées : thym, ail, laurier, girofle, piments et « 4 épices ».
  - Citron.

Article 151 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 janvier 2021**. La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscriptions. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnés du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions le tarif normal sera appliqué. Les déclarations des concurrents doivent indiquer la dénomination complète du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable, et le cas échéant le signe de qualité correspondant à chacun des échantillons présentés.

Le droit d'inscription est fixé selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	95,00	62.00
	TTC*	114,00	74.40
Tarif réduit	HT	40,00	62.00
	TTC*	48,00	74.40

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 152 Prélèvements

Huitres : 24 huîtres conditionnées sous « caisse bois » sont prélevées dans le stock commercialisable du concurrent par un agent du Comité Régional de la Conchyliculture ou son mandataire, qui les met sous scellé, par délégation de la Chambre d'agriculture.

Truites :
- Produits fumés tranchés : 5 plaquettes identiques sous-vide de 100 g à 200 g ;
- Œufs : 5 pots de 80 g ou équivalent en poids selon conditionnement ;
- Rillettes / terrine : 5 pots de 90 g chacun minimum (ou équivalent), appertisés.

Rillettes de carpes : 5 produits identiques de 100 g à 200 g, appertisés.

Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur.

Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent, à ses frais.

TITRE XVII

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES PRODUITS ISSUS DE PALMIPÈDES GRAS (PAL)

Article 153 Conditions relatives aux concurrents

Ce concours est ouvert à tous les transformateurs, qu'ils soient producteurs individuels, artisans, coopératives ou industriels.

Les concurrents devront être en règle avec la réglementation en vigueur.

Article 154 Conditions relatives aux produits

Les concurrents doivent pouvoir justifier de l'origine des produits présentés. Les produits doivent être issus d'animaux élevés et gavés en France. Les produits présentés sont obligatoirement transformés sur le territoire français et conformes au décret N°93 999 du 09 août 1993, pour les catégories 1 à 4 et au Code des Usages de la Charcuterie pour les catégories 6 et 7.

La nomenclature des produits admis est la suivante :

1ère catégorie : **Foies gras entiers de canard en semi-conserve** (sans additifs alimentaires).

1ère section : assaisonnement simple (sel et poivre uniquement), DLC inférieure à 3 mois
2ème section : assaisonnement simple (sel et poivre uniquement), DLC supérieure à 3 mois
3ème section : assaisonnement divers avec dominance de sucre, DLC inférieure à 3 mois
4ème section : assaisonnement divers avec dominance de sucre, DLC supérieure à 3 mois
5ème section : assaisonnement divers avec dominance d'épices, DLC inférieure à 3 mois
6ème section : assaisonnement divers avec dominance d'épices, DLC supérieure à 3mois
7ème section : assaisonnement divers avec dominance d'alcool, DLC inférieure à 3 mois
8ème section : assaisonnement divers avec dominance d'alcool, DLC supérieure à 3 mois

2ème catégorie : **Foies gras entiers de canard en conserve** (sans additifs alimentaires) - DLUO supérieure à 24 mois.

1ère section : assaisonnement simple (sel et poivre uniquement)
2ème section : assaisonnement divers avec dominance de sucre
3ème section : assaisonnement divers avec dominance d'épices
4ème section : assaisonnement divers avec dominance d'alcool
5ème section : aromatisés à la truffe (3% minimum de Tuber melanosporum)

3ème catégorie : **Foies gras entiers d'oie en semi-conserve** (sans additifs alimentaires).

1ère section : assaisonnement simple (sel et poivre uniquement), DLC inférieure à 3 mois
2ème section : assaisonnement simple (sel et poivre uniquement), DLC supérieure à 3 mois
3ème section : assaisonnement divers avec dominance de sucre, DLC inférieure à 3 mois
4ème section : assaisonnement divers avec dominance de sucre, DLC supérieure à 3 mois
5ème section : assaisonnement divers avec dominance d'épices, DLC inférieure à 3 mois
6ème section : assaisonnement divers avec dominance d'épices, DLC supérieure à 3 mois
7ème section : assaisonnement divers avec dominance d'alcool, DLC inférieure à 3 mois
8ème section : assaisonnement divers avec dominance d'alcool, DLC supérieure à 3 mois

4ème catégorie : **Foies gras entiers d'oie en conserve** (sans additifs alimentaires), DLUO supérieure à 24 mois.

1ère section : assaisonnement simple (sel et poivre uniquement)
2ème section : assaisonnement divers avec dominance de sucre
3ème section : assaisonnement divers avec dominance d'épices
4ème section : assaisonnement divers avec dominance d'alcool
5ème section : aromatisés à la truffe (3% minimum de Tuber melanosporum)

5ème catégorie : Magrets de canard séchés ou séchés et fumés (sans additifs alimentaires)

1ère section : Magrets de canard séchés tranchés
2ème section : Magrets de canard séchés non tranchés
3ème section : Magrets de canard séchés et fumés tranchés
4ème section : Magrets de canard séchés et fumés non tranchés

6ème catégorie : **Rillettes pur canard** (sans additifs alimentaires).

1ère section : Rillettes pur canard, assaisonnement simple (sel et poivre uniquement)
2ème section : Rillettes pur canard, assaisonnement divers (sucre, épices, produits alcoolisés.)
3ème section : Rillettes pur canard au foie de canard (composé entre 20 et 40% de foie gras de canard)

7ème catégorie : Rillettes pure oie (sans additifs alimentaires).

1ère section : Rillettes pure oie, assaisonnement simple (sel et poivre uniquement)
2ème section : Rillettes pure oie, assaisonnement divers (sucre, épices, produits alcoolisés)
3ème section : Rillettes pure oie, au foie d'oie (composé entre 20 et 40% de foie gras d'oie)

Pour rappel :

- Les produits ne doivent comporter aucun additif alimentaire.
- En assaisonnement simple, seuls sel et poivre (Piper nigrum sous forme de poivre blanc, rouge, noir, vert) sont autorisés.
- En assaisonnement divers, les seuls ingrédients autorisés sont :
  - Sucre
  - Alcool (eaux de vie, vins de liqueur, les vins)
  - Epices : les seules autorisées sont : ail, cannelle, cumin, curry, gingembre, girofle, laurier, muscade, paprika, piments, « poivre » du Sichuan, safran, thym, vanille et « 4 épices ».
- Chaque produit devra être classé dans la catégorie de l'assaisonnement dominant.
- Aucun autre ingrédient n'est autorisé dans le foie gras (ex : fruits exclus).

En cas de présence d'un ingrédient non autorisé dans la catégorie choisie, le produit sera éliminé du concours sans qu'aucun remboursement des droits d'inscription ne soit possible.

Article 155 Conditions relatives aux échantillons

Chaque concurrent peut présenter un échantillon par section, sauf pour les foies gras et rillettes à assaisonnement divers, pour lesquels le concurrent peut présenter deux produits sous réserve d'assaisonnements différents.

Chaque échantillon doit recouvrir une quantité commercialisable minimum mesurée sur la base de la production annuelle :

- Foie gras de canard :
  - **200 kg** pour les producteurs individuels et les artisans,
  - **2.000 kg** pour les coopératives et industriels.
- Foie gras d'oie :
  - **100 kg** pour les producteurs individuels et les artisans,
  - **1.000 kg** pour les coopératives et industriels.
- Rillettes : **100 kg**
- Magrets : **30 kg**

Article 156 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 décembre 2020.** La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnés du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions le tarif normal sera appliqué.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la dénomination de vente du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable du produit, et le cas échéant le signe de qualité correspondant à chacun des échantillons présentés. Pour les foies gras, la déclaration mentionne également le type d'assaisonnement ou d'alcool dans la fabrication, et les spécificités du produit (couleur, …etc.).

Le droit d'inscription est fixé selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	95,00	65,00
	TTC*	114,00	78,00
Tarif réduit	HT	40,00	65,00
	TTC*	48,00	78,00

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 157 Conditions relatives aux prélèvements

Les échantillons sont prélevés directement dans le stock commercialisable du concurrent par un agent de la Chambre d'Agriculture ou son mandataire qui les met sous scellé. Si nécessaire et afin de s'assurer que le stock commercial soit suffisant, les prélèvements de foie gras peuvent être effectués avant le 15 décembre 2020. La composition des échantillons est la suivante :

Foies gras :
- Conserves : 2 unités identiques conditionnées en boîtes métalliques ou bocaux d'un minimum de 170 g
- Semi-conserves : 2 unités identiques conditionnées en bocaux ou emballages sous vide d'un minimum de 170 g

Dans les deux cas, l'étiquette commerciale doit préciser la composition de l'assaisonnement.

Magrets fumés ou séchés :
- Produits tranchés : 6 unités
- Produits non tranchés : 3 unités

Rillettes : l'échantillon est constitué d'un minimum de trois pots d'un poids total d'au moins 540 g.

Les échantillons doivent comporter : l'étiquette commerciale, les différentes mentions légales ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur. Toute rature ou ajout manuscrits sur l'étiquette commerciale (ex : ingrédients barrés…) entraine l'exclusion du produit.

Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent et à ses frais.

TITRE XVIII

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS (PLN)

Article 158 Conditions relatives aux concurrents

Le concurrent au concours peut être :

- Pour les fromages affinés : le producteur seul, s'il est affineur ou s'il commercialise directement les fromages affinés ; l'affineur seul ou en binôme avec un producteur.
- Pour les autres produits laitiers : le producteur.

Les concurrents, et selon les cas les établissements de production ou d'affinage impliqués dans l'élaboration, doivent être en règle avec la règlementation en vigueur.

Est considéré comme producteur la personne physique ou morale qui élabore sous sa responsabilité directe et sur le lieu de production déclaré à l'inscription l'échantillon inscrit au concours.

Les réseaux de producteurs et les marques collectives dont les produits sont issus de plusieurs producteurs ne sont pas autorisés à concourir.

Article 159 Conditions relatives aux produits

Les produits dans la préparation desquels entre, en tout ou partie, du lait de vache, de chèvre ou de brebis, ou tous produits dérivés tels que crème, beurre, lactosérum, etc., n'ayant pas subi un traitement thermique équivalent au moins à une pasteurisation doivent être fabriqués à partir de lait liquide, non reconstitué, issu d'élevages situés sur le territoire français et respectant la réglementation en vigueur.

Pour les yaourts, le lait liquide peut être additionné de lait en poudre, uniquement en tant qu'ingrédient de texture. Les texturants (dont les hydrocolloïdes), les conservateurs et autres additifs techniques sont interdits dans toutes les catégories. Par dérogation, les texturants d'origine naturelle (algues, amidon) sont autorisés pour la 3ème catégorie : « desserts lactés ».

Afin de garantir l'homogénéité des lots dégustés et de permettre la comparaison des échantillons, seuls les arômes et les fruits suivants sont autorisés :
- Pour les fromages frais aromatisés salés : les arômes de fines herbes, de noix et d'ail ;
- Pour les fromages frais aromatisés sucrés : vanille ;
- Pour les yaourts aromatisés : les arômes de vanille, de fraise, citron ;
- Pour les yaourts aux fruits : les morceaux de fraises, framboises et abricots.

De sa propre initiative ou sur proposition éventuelle des jurés ou des Commissaires, le Commissaire général, à l'issue des dégustations, peut soumettre un certain nombre de produits primés (palmarès provisoire) à un contrôle *a posteriori* (analyses physico-chimiques). Tout échantillon ne répondant pas aux normes exigées, ou aux conditions de la catégorie dans laquelle il concourt, entrainera le retrait de la distinction.

Sont admis à concourir les produits laitiers suivants :

1ère catégorie : BEURRES

1ère section : Beurre AOP non salé
2ème section : Beurre de baratte AOP non salé
3ème section : Beurre AOP salé (2)
4ème section : Beurre de baratte AOP salé
5ème section : Beurre non salé
6ème section : Beurre de baratte non salé
7ème section : Beurre salé (2)
8ème section : Beurre de baratte salé

2ème catégorie : CREMES

1ère section : Crème AOP
2ème section : Crème crue
3ème section : Crème légère pasteurisée ensemencée – maturée (moins de 34 % MG)
4ème section : Crème pasteurisée ensemencée – maturée plus de 35 % de MG (1)

3ème catégorie : DESSERTS LACTES

1ère section : Crème dessert au chocolat
2ème section : Crème caramel
3ème section : Riz au lait à la vanille
4ème section : Crème aux œufs
5ème section : Ile flottante

4ème catégorie : FROMAGES

1ère section : Abondance fermier (AOP)
2ème section : Abondance laitier (AOP)
3ème section : Banon (AOP)

4ème section : Beaufort (AOP)
5ème section : Bleu d'Auvergne (AOP)
6ème section : Bleu des Causses (AOP)
7ème section : Bleu doux AOP (bleu de Gex, Fourme de Montbrison, Bleu du Vercors-Sassenage)
8ème section : Brie de Meaux (AOP)
9ème section : Brie de Melun (AOP)
10ème section : Bries Autres
11ème section : Brillat-Savarin
12ème section : Brocciu de 500 g en faisselle commerciale (AOP)
13ème section : Camembert de Normandie (AOP)
14ème section : Camemberts autres (2)
15ème section : Cancoillotte aromatisée (3)
16ème section : Cancoillotte nature
17ème section : Cantal ou Fourme de Cantal fermier entre deux (AOP)
18ème section : Cantal ou Fourme de Cantal fermier jeune (AOP)
19ème section : Cantal ou Fourme de Cantal fermier vieux (AOP)
20ème section : Cantal ou Fourme de Cantal laitier entre deux (AOP)
21ème section : Cantal ou Fourme de Cantal laitier jeune (AOP)
22ème section : Cantal ou Fourme de Cantal laitier vieux (AOP)
23ème section : Chabichou du Poitou (AOP)
24ème section : Chaource (AOP)
25ème section : Charolais (AOP)
26ème section : Chavignol (AOP)
27ème section : Chevrotin (AOP)
28ème section : Comté (AOP)
29ème section : Coulommiers
30ème section : Emmental
31ème section : Epoisses de 250-350 g (AOP)
32ème section : Epoisses de 700-1100 g (AOP)
33ème section : Fourme d'Ambert (AOP)
34ème section : Fromage à raclette (3 échantillons à condition que les arômes soient différents)
35ème section : Fromage à raclette de Savoie IGP
36ème section : Gruyère (IGP)
37ème section : Laguiole (AOP)
38ème section : Langres (AOP) grand format (moule 16 à 20cm ; poids 800-1300 g)
39ème section : Langres (AOP) format moyen (moule 9 à 10cm ; poids 280-350 g)
40ème section : Langres (AOP) petit format (moule 7 à 8cm ; poids 150-250 g)
41ème section : Livarot (AOP, diamètre 120-128mm, poids 450-500 g)
42ème section : Livarot petit modèle (AOP, 80-94 mm, 200-270 g)
43ème section : Mâconnais (AOP)
44ème section : Maroilles Gros (AOP moule 12,5 à 13 cm de côté ; poids : 360 g)
45ème section : Maroilles Mignon (AOP moule 11 à 11,5 cm de côté ; poids : 180g)
46ème section : Maroilles Quart (AOP moule 8 à 8,5 cm de côté ; poids : 90 g)
47ème section : Maroilles Sorbais (AOP moule 12 à 12,5 cm de côté ; poids : 270 g)
48ème section : Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs (AOP)
49ème section : Morbier (AOP)
50ème section : Mothais sur feuille
51ème section : Munster au cumin (AOP)
52ème section : Munster ou Munster Géromé fermier (AOP)
53ème section : Munster ou Munster Géromé laitier (AOP)
54ème section : Neufchâtel fermier (AOP)
55ème section : Neufchâtel laitier (AOP)
56ème section : Ossau-Iraty fermier (AOP)
57ème section : Ossau-Iraty laitier (AOP)
58ème section : Pélardon (AOP)
59ème section : Pérail
60ème section : Picodon (AOP)
61ème section : Pont-l'Evêque (AOP)
62ème section : Pouligny-Saint-Pierre (AOP)
63ème section : Reblochon fermier (AOP)
64ème section : Reblochon laitier (AOP)
65ème section : Rigotte de Condrieu (AOP)
66ème section : Rocamadour (AOP)
67ème section : Roquefort (AOP)
68ème section : Saint Paulin
69ème section : Sainte Maure de Touraine (AOP)
70ème section : Saint-Félicien
71ème section : Saint-Marcellin (IGP)
72ème section : Saint-Nectaire fermier (AOP)
73ème section : Saint-Nectaire laitier (AOP)
74ème section : Salers (AOP)
75ème section : Selles-sur-Cher (AOP)
76ème section : Soumaintrain
77ème section : Tome des Bauges fermier (AOP)
78ème section : Tome des Bauges laitier (AOP)
79ème section : Tomme de Savoie (IGP)
80ème section : Tomme des Pyrénées (IGP)
81ème section : Tomme de brebis
82ème section : Tomme de chèvre
83ème section : Tomme provenant de deux ou plusieurs espèces animales (2)
84ème section : Valençay (AOP)

85ème section : Autres fromages au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée (3)
86ème section : Autres fromages au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie à caractère lactique (autres) (3)
87ème section : Autres fromages au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie (3)
88ème section : Autres fromages au lait de vache à pâte molle et à croûte morgée ou mixte (3)
89ème section : Autres fromages au lait de vache à pâte persillée (3)
90ème section : Autres fromages au lait de vache à pâte pressée non cuite (3)
91ème section : Autres fromages au lait de vache à pâte pressée demi-cuite (autres) (3)
92ème section : Autres fromages au lait de vache à pâte pressée cuite (3)
93ème section : Autres fromages de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie (3)
94ème section : Autres fromages de chèvre cendrés (3)
95ème section : Autres fromages de chèvre à pâte molle et à croûte lavée (3)
96ème section : Autres fromages de chèvre à pâte pressée (3)
97ème section : Autres fromages de chèvre à pâte persillée (3)
98ème section : Autres fromages de brebis à pâte persillée (3)
99ème section : Autres fromages de brebis à pâte pressée (3)
100ème section : Autres fromages de brebis à pâte molle et à croûte fleurie (3)
101ème section : Autres fromages de brebis à pâte molle et à croûte lavée (3)
102ème section : Autres fromages à pâte molle provenant de deux ou plusieurs espèces animales (3)
103ème section : Autres fromages mi-chèvre (3)

5ème catégorie : FROMAGES FRAIS

1ère section : Fromages frais de brebis nature
2ème section : Fromages frais de chèvre nature
3ème section : Fromages frais faisselle nature
4ème section : Fromages frais lissés nature
5ème section : Fromages frais de brebis lissés nature
6ème section : Fromages frais de chèvre lissés nature
7ème section : Fromages frais salés
8ème section : Fromages frais salés ail et fines herbes
9ème section : Fromages frais salés à la noix
10ème section : Fromages frais aromatisés à la vanille

6ème catégorie : LAITS

1ère section : Lait sec écrémé – spray
2ème section : Lait UHT demi-écrémé

7ème catégorie YAOURTS

1ère section: Yaourts au lait de vache brassé nature
2ème section: Yaourts au lait de vache brassé à la vanille
3ème section: Yaourts au lait de vache brassé à la fraise
4ème section: Yaourts au lait de vache brassé à la framboise
5ème section: Yaourts au lait de vache brassé à l'abricot
6ème section: Yaourts au lait de vache ferme nature
7ème section: Yaourts au lait de vache ferme aromatisé à la fraise
8ème section: Yaourts au lait de vache ferme aromatisé au citron
9ème section: Yaourts au lait de vache ferme aromatisé à la vanille
10ème section : Yaourts au lait de vache sur lit de fraises
11ème section : Yaourts au lait de vache sur lit de framboises
12ème section : Yaourts au lait de vache sur lit de fruits rouges
13ème section : Yaourts au lait de vache sur lit d'abricot
14ème section : Yaourts au lait de brebis brassé nature
15ème section : Yaourts au lait de brebis ferme nature
16ème section : Yaourts au lait de brebis aromatisé à la vanille
17ème section : Yaourts au lait de chèvre ferme nature
18ème section : Yaourts au lait de chèvre brassé nature
19ème section : Yaourts au lait de chèvre aromatisé à la vanille

Article 160 Conditions relatives aux échantillons

Les concurrents ne peuvent présenter **qu'un seul échantillon** dans chacune des sections. Il existe toutefois des sections où plusieurs échantillons sont autorisés. Dans ce cas, le nombre d'échantillons est noté entre parenthèses au niveau des sections concernées dans l'article précédent. Ceux-ci doivent différer significativement entre eux par leurs cahiers des charges (composition, affinage, taille, arômes) et être commercialisés sous une appellation ou une marque différente.

Un produit doit être inscrit dans la section qui le concerne spécifiquement. Les sections génériques (autres) ne peuvent être utilisées que s'il n'y a pas de section correspondant précisément au produit. Ainsi, un camembert ne peut être inscrit dans la section « fromage à pâte molle et à croûte fleurie (autres) ».

Il est strictement interdit d'inscrire un produit identique dans une même section ou dans 2 sections différentes sous peine de disqualification.

Si ces règles ne sont pas respectées, le produit peut être éliminé sans remboursement.

Les fromages doivent être présentés en entier (pas de pointe, morceaux prédécoupés, …). Les Commissaires peuvent cependant décider la coupe du fromage ou le transvasement des crèmes, desserts lactés, yaourts et laits fermentés si ces opérations s'avèrent nécessaires pour garantir l'anonymat des échantillons y compris concernant les produits lactés bicouche.

Article 161 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 décembre 2020**. La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnés du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatifs à la clôture des inscriptions le tarif normal sera appliqué.

Les demandes d'inscription de fromages peuvent être présentées par les affineurs pour le compte des producteurs dont ils traitent les fabrications. Un affineur ne peut se présenter comme tel que s'il a effectivement affiné un produit selon les textes et usages définis dans la profession. Dans ce cas, pour être acceptées, les demandes portent obligatoirement le nom du producteur concerné qui recevra également le diplôme de la médaille éventuellement attribuée. Lorsque la demande d'inscription émane d'un affineur, le diplôme rappelant les distinctions obtenues par les fromages mentionne les noms de l'affineur et du producteur indiqués à l'inscription.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la dénomination complète du produit, la marque commerciale et le cas échéant, le type de lait, le taux de matière grasse, le poids du fromage et le signe de qualité correspondant à chacun des échantillons présentés.

Les concurrents doivent préciser si les fromages frais sont :
- Moulés à la louche ;
- Caillés ;
- Lissés.

Les frais d'inscription sont fixés selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	101,00	96,00
	TTC*	121,20	115,20
Tarif réduit	HT	40,00	96,00
	TTC*	48,00	115,20

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Un couple affineur / producteur est considéré comme un candidat.

Un affineur associé à deux producteurs est considéré comme deux candidats distincts, donnant lieu à la perception de deux frais de dossiers.

Article 162 Conditions relatives aux prélèvements

Les échantillons sont prélevés dans le **stock commercialisable** du concurrent par un agent de la Chambre d'agriculture ou son mandataire qui les met sous scellé. Ils doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur.

Pour les fromages, le nombre de pièces entières à fournir par échantillon est le suivant :
- Fromages pesant strictement moins de 150 g : un équivalent de 500 g
- Fromages pesant de 150 g à moins de 2,5 kg : 2 unités
- Fromages pesant 2,5 kg ou plus : 1 unité

Pour les autres produits laitiers, le nombre de pièces à fournir par échantillon est le suivant :
- Beurres : trois plaquettes de 250 grammes
- Cancoillottes : un équivalent d'1 kg
- Crèmes et autres produits lactés d'un conditionnement inférieur à 150 g : 10 unités
- Crèmes et autres produits lactés d'un conditionnement de 150 g à 500 g : 6 unités
- Crèmes et autres produits lactés d'un conditionnement supérieur à 500 g : 3 unités
- Laits secs : 1 kg
- Laits de consommation : 2 litres

Les pièces sont fournies dans leur emballage d'origine. La marque de caséine est obligatoire pour les Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort et pour les autres fromages à pâte pressée dont le poids est supérieur ou égal à cinq kilos, ainsi que pour le Saint-Nectaire ; de même la plaque en matière plastique est obligatoire pour les Cantal, Laguiole, Salers.

Toute autre indication portée sur la croûte sera grattée. Les fromages de Cantal, de Laguiole, de Salers, de Gruyère, de Comté, de Beaufort, d'Emmental, présentant, au moment du concours, plus de trois trous de sonde, seront éliminés. Les autres fromages ne doivent pas être sondés.

Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent et à ses frais.

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES PRODUITS OLÉICOLES (OLE)

Article 163 Conditions relatives aux concurrents

Le Concours des produits oléicoles est ouvert aux professionnels producteurs individuels, coopératives oléicoles, mouliniers, confiseurs et transformateurs. Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur.

Les candidats doivent pouvoir justifier de :

- Leur qualité de professionnel oléicole par la détention d'un numéro SIRET et d'un numéro d'agrément « Conditionneur » ;
- L'origine des produits présentés qui proviennent obligatoirement de la récolte d'oliviers cultivés en France.

En cas d'absence de réception dans les délais d'un des documents demandés, le(s) lot(s) sera(ont) retiré(s), sans qu'aucun remboursement des droits d'inscription soit possible.

Article 164 Conditions relatives aux produits

Le producteur devra fournir la déclaration de revendication relative aux lots présentés, pour les produits en appellation, au plus tard au moment du prélèvement des échantillons. Sont seules admises à concourir les huiles d'olives vierges destinées à l'alimentation humaine.

Seules sont admises les spécialités à base d'olive contenant au minimum 70 % d'olives. Les concurrents doivent pouvoir justifier l'origine des produits présentés qui proviennent obligatoirement de la récolte d'oliviers cultivés en France.

Sont admis à concourir les produits suivants :

1ère catégorie : Olives AOP

1ère section : Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence (fraîches) AOP
2ème section : Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence (pasteurisées) AOP
3ème section : Olives de Nîmes (fraîches) AOP
4ème section : Olives de Nîmes (pasteurisées) AOP
5ème section : Olives Lucques du Languedoc (fraîches) AOP
6ème section : Olives Lucques du Languedoc (pasteurisées) AOP
7ème section : Olives noires de Nyons AOP
8ème section : Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP
9ème section : Olives de Nice AOP

2ème catégorie : Olives de France

1ère section : Picholines fraîches
2ème section : Picholines pasteurisées
3ème section : Olives vertes de France diverses fraîches
4ème section : Olives vertes de France diverses pasteurisées
5ème section : Olives noires de France de variétés et préparations diverses

3ème catégorie : Pâtes d'olives

1ère section : Pâtes d'olives de Nice AOP
2ème section : Pâtes d'olives noires nature
3ème section : Pâtes d'olives vertes nature

4ème catégorie : Tapenades et spécialités à base d'olives de France

1ère section : Tapenades noires
2ème section : Tapenades vertes
3ème section : Spécialités à base d'olives

5ème catégorie : Huiles d'olive AOP ou AOC

1ère section : Huile d'olives de Nyons AOP
2ème section : Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence AOP
3ème section : Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence olives maturées AOP
4ème section : Huile d'olives d'Aix-en-Provence AOP
5ième section: Huile d'olives d'Aix-en-Provence olives maturées AOP
6ème section : Huile d'olive de Haute-Provence AOP
7ème section : Huile d'olive de Nice AOP
8ème section : Huile d'olive de Nîmes AOP
9ème section : Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica AOP
10ème section : Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica- AOP "Récolte à l'ancienne"
11ème section : Huile d'olive de Provence AOC
12ème section : Huile d'olive de Provence olives maturées AOC

6ème catégorie : Huiles d'olives de France

1ère section : Fruité vert
2ème section : Fruité mûr
3ème section : « goût à l'ancienne »

Article 165 Conditions relatives aux échantillons

Les candidats doivent, lors de leur inscription, indiquer la quantité commercialisable et la variété correspondant à chacun des échantillons présentés.

Il ne sera prélevé qu'un seul échantillon par lot, chaque lot présenté devant être significativement différent.

Pour les olives, le nombre d'échantillons présentés par un candidat est fonction de la production totale dans la section et du nombre maximum de lots différents autorisés par classe de production. La quantité commercialisable est au minimum de **800 kg**.

Production totale du concurrent dans la section (Masse d'olives traitée hors huile)	**Nombre maximum de lots différents pouvant être présentés au prélèvement**
800 kg T à moins de 20 T	1
20 T à moins de 50 T	2
50 T à moins de 80 T	3
80 T et plus	4

Pour l'huile, le volume commercialisable minimum du lot dont est issu l'échantillon est de **1 000 litres**. Cependant, le candidat pourra présenter au prélèvement un lot de quantité inférieure à cette limite, à condition que ce lot constitue la totalité de sa récolte d'huile et qu'il ne soit pas inférieur à 500 litres. Ce volume doit être présent le jour du prélèvement.

Volume minimal du **premier lot** présenté au prélèvement dans la section ou catégorie lorsqu'il n'y a pas de section	Volume minimal du **second lot** présenté au prélèvement dans la section ou catégorie lorsqu'il n'y a pas de section	Volume minimal du **troisième lot** présenté au prélèvement dans la section ou catégorie lorsqu'il n'y a pas de section	Volume minimal des **lots suivants** présentés au prélèvement dans la section ou catégorie lorsqu'il n'y a pas de section
1 000 litres	3 000 litres	6 000 litres	9 000 litres

Pour les tapenades et pâtes d'olives, chaque candidat ne peut présenter au prélèvement qu'un lot par section. La quantité commercialisable est au minimum de **150 kg.**

Pour les spécialités à base d'olives, chaque candidat peut présenter au prélèvement au maximum trois lots par section. Chacun de ces lots correspondant à des produits commerciaux de caractéristiques significativement différentes. La quantité commercialisable est au minimum de **150 kg.**

Article 166 Date et frais d'inscription

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la dénomination complète du produit, la marque commerciale, la production totale du produit, le numéro et le volume commercialisable du lot, et le cas échéant le signe de qualité correspondant à chacun des échantillons présentés. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM.

Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnés du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions le tarif normal sera appliqué. Les dossiers incomplets ne seront pas traités.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 janvier 2021**. La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription.

Les frais d'inscription sont fixés selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	143,00	96,00
	TTC	171,60	115,20
Tarif réduit	HT	72,00	96,00
	TTC	86,40	115,20

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 167 Conditions relatives aux prélèvements des échantillons

Les échantillons sont prélevés, dans le stock commercialisable du concurrent par :

- Un agent du Centre Technique de l'Olivier (CTO).
- Pour la Corse et la Corrèze, par un agent agréé de la Chambre d'Agriculture compétente.

L'agent préleveur préparera, rendra anonyme, apposera l'étiquette spéciale du CGA sur les échantillons et en assurera l'acheminement jusqu'au CGA.

Les olives sont présentées à l'état de conserve, conditionnées en bocaux de verre blanc d'un modèle unique et d'une contenance de 200 grammes. Les échantillons sont constitués chacun de trois bocaux (deux sont destinés au concours, un est conservé comme témoin). Ils doivent porter un numéro correspondant au lot choisi.

Les échantillons d'huiles sont constitués chacun de quatre bouteilles de 0,25 litre en verre teinté. Chaque échantillon doit porter un numéro correspondant au lot inscrit au concours.

Le candidat devra fournir, au plus tard au moment du prélèvement, un bulletin d'analyse par échantillon comprenant l'acidité et l'indice de peroxyde, datant de moins de trois mois.

La répartition des quatre bouteilles est la suivante :

- 2 pour la phase finale du concours à Paris,
- 1 témoin pour l'organisation délégataire
- 1 témoin pour le producteur ou le moulinier.

TITRE XX

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES RHUMS ET PUNCHS AU RHUM (RHU)

Article 168 Conditions relatives aux concurrents

Pour les **rhums**, le concours est ouvert aux producteurs agricoles, aux coopératives et aux distillateurs-opérateurs des zones géographiques de production de cannes à sucre répertoriées à l'article suivant. Ces derniers ne peuvent présenter que des rhums issus de leur propre distillation ou d'une distillerie appartenant à une entité juridiquement liée au même groupe, à condition que cette distillerie soit située dans la même zone géographique des départements, des régions et des collectivités françaises d'Outre-mer.

Pour le **punch**, le concours est ouvert aux producteurs agricoles, aux coopératives, aux distillateurs-opérateurs et aux négociants non-distillateurs dans la mesure où les punchs présentés par ces derniers sont produits à partir de rhums exclusivement originaires des départements, des régions et des collectivités françaises d'Outre-mer.

Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur.

Article 169 Conditions relatives aux produits

Sont admis à concourir les **rhums** produits et mis en bouteilles dans leur zone géographique située dans les départements, les régions et les collectivités françaises d'Outre-mer ci-après :

- Guadeloupe ;
- Guyane ;
- Martinique ;
- Réunion ;
- Nouvelle Calédonie ;
- Polynésie Française.

Les **rhums** issus de mélanges provenant de distilleries sans liens juridiques avec la société de l'industriel opérateur, ou issus de zones géographiques différentes, ne sont pas admis à concourir. Les rhums élaborés à façon, par des distillateurs-opérateurs sans liens juridiques avec l'entité inscrite au concours, ne sont pas admis à concourir.

Les **punchs** doivent être produits et mis en bouteilles en France (métropolitaine et des outre-mer), exclusivement à partir de rhum en provenance des départements, régions et collectivités françaises d'Outre-mer répertoriés ci-dessus. Seuls les extraits et arômes naturels de fruits ou de plantes sont autorisés. Pour les sections 2, 3 et 4 de la catégorie 11 :

- La dénomination commerciale ou de fantaisie doit correspondre strictement au fruit concerné par la section (ex : le Punch Ananas-Gingembre n'est pas éligible dans la section « Punch ananas »).
- Les mélanges de fruits ne sont pas autorisés (ex : Punch ananas-passion n'est éligible ni dans la section « Punch ananas » ni dans la section « Punch passion »).
- Seuls sont tolérés en tant que notes aromatiques entrant dans la composition d'un punch : la vanille, la cannelle, le citron, la muscade et la citronnelle. Tout autre ingrédient aromatique est interdit (en particulier : le gingembre, le cacao, le sureau, l'hibiscus, le cacao, le basilic…).

Pour être ouverte une section (ou une catégorie à section unique) doit rassembler au minimum 3 produits inscrits par 3 producteurs.

Sont admis les produits suivants :

1ère catégorie : Rhums blancs agricoles de Martinique AOC

1ère section : rhums blancs avec TAV inférieur ou égal à 50% vol.
2ème section : rhums blancs avec TAV supérieur à 50 % et inférieur à 55% vol.
3ème section : rhums blancs avec TAV de 55 % vol et plus.

2ème catégorie : Rhums blancs agricoles - Indication géographique de la Guadeloupe

1ère section : rhums blancs avec TAV inférieur ou égal à 50% vol.
2ème section : rhums blancs avec TAV supérieur à 50% et inférieur 55% vol.
3ème section : rhums blancs avec TAV de 55 % vol et plus.

3ème catégorie : Rhums blancs produits à partir de jus de cannes à sucre (autres)

Section unique

4ème catégorie : Rhums élevés sous-bois - AOC Martinique

Section unique

5ème catégorie : Rhums bruns et élevés sous-bois – Indication Géographique de la Guadeloupe (+ de 6 mois en fûts de chêne)

Section unique

6ème catégorie : Rhums bruns et élevés sous-bois (+ de 6 mois en fûts de chêne) avec ou sans IG

Section unique

7ème catégorie *:* Rhums vieux de Martinique AOC

1ère section : rhums vieux de trois ans au minimum (VO /Vieux /Très vieux)
2ème section : rhums vieux de quatre ans au minimum (VSOP /Cuvée spéciale/Réserve spéciale /Vieille réserve)
3ème section : rhums vieux de six ans au minimum (XO /Hors d'âge/ Extra old/ Extra vieux/ Grande réserve/ Millésimés)

8ème catégorie : Rhums vieux - Indication Géographique de la Guadeloupe

1ère section : rhums vieux de trois ans au minimum (VO/Vieux/Très vieux)
2ème section : rhums vieux de quatre ans au minimum (VSOP /Cuvée spéciale/Réserve spéciale /Vieille réserve)
3ème section : rhums vieux de six ans au minimum (XO /Hors d'âge/ Extra old/ Extra vieux/ Grande réserve/ Millésimés)

9ème catégorie *:* Rhums vieux - Indication géographique de La Réunion

1ère section : rhums vieux de trois ans au minimum (VO/Vieux/Très vieux)
2ème section : rhums vieux de quatre ans au minimum (VSOP /Cuvée spéciale/Réserve spéciale /Vieille réserve ; XO /Hors d'âge/ Extra old/ Extra vieux/ Grande réserve/ Millésimés)

10ème catégorie : Rhums de plus de 3 ans (autres)
Section unique

11ème catégorie *:* Punchs au rhum (100% de rhum et 100g de sucre au minimum)

1ère section : punchs schrubb
2ème section : punchs coco
3ème section : punchs passion
4ème section : punchs ananas
5ème section : punchs planteur

Article 170 Dispositions relatives aux échantillons

Les concurrents peuvent présenter :

- Pour les rhums blancs : autant d'échantillons qu'ils ont d'appellations commerciales différentes dans la mesure où elles répondent à des cahiers des charges différents, clairement définis et vérifiables.
- Pour les rhums vieux et les rhums bruns et élevés sous bois : autant d'échantillons que de lots homogènes et distincts.
- Pour les punchs au rhum : 1 par section.

Ce volume commercialisable ne peut être inférieur à :

- 400 hl d'alcool pur pour les rhums blancs (50 hl pour les rhums blancs des Pays et Territoires d'Outre-Mer dépendant de la France) ;
- 200 hl d'alcool pur pour les rhums bruns ou élevés sous-bois ;
- 10 hl d'alcool pur les rhums vieux, les punchs au rhum.

Article 171 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 janvier 2021**. La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM. Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnés du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions le tarif normal sera appliqué.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la dénomination complète du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable, le TAV et le cas échéant le n° de lot, le signe de qualité, l'âge, l'arôme correspondant à chacun des échantillons présentés.

Les frais d'inscription sont fixés selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	131,00	62,00
	TTC*	157,20	74,40
Tarif réduit	HT	40,00	62,00
	TTC*	48,00	74,40

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 172 Conditions relatives aux prélèvements

Les échantillons, composés de 2 bouteilles identiques de 70 cl minimum chacune, sont prélevés dans le stock commercialisable du concurrent par un agent préleveur de la DAF, de la Chambre d'agriculture ou son mandataire (selon le département ou territoire concerné), qui les met sous scellé.

Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur.

Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent, à ses frais.

TITRE XXI

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DES VIANDES (VIA)

Article 173 Conditions relatives aux concurrents

Pour la catégorie « viande bovine », le candidat est un boucher, associé en trinôme avec un abatteur et un groupement de producteurs engagés dans le signe officiel de qualité considéré.

Pour les catégories « viande de porc » et « viande d'agneau », le candidat est un abatteur, associé en binôme avec un groupement de producteurs engagé dans le signe officiel de qualité considéré.

Les concurrents doivent être en règle avec la règlementation en vigueur. Les inscriptions en nom collectif, ou par enseigne, ne sont pas éligibles.

Les candidats inscrits seront soumis à l'approbation de l'ODG pour vérification de conformité avec le signe d'identification de l'origine et de la qualité revendiqué pour le choix de la catégorie /section d'inscription.

Article 174 Conditions relatives aux produits

Les viandes jugées sont représentatives à la fois du signe officiel de qualité dont elles relèvent (Label Rouge, IGP, AOC, AOP), du cahier des charges qui lui correspond, ainsi que du groupement d'éleveurs dont elles proviennent. Les animaux doivent être issus d'élevage respectant la réglementation en vigueur et avoir été abattus dans un abattoir immatriculé et agréé CE.
Le concours des viandes est exclusivement ouvert aux catégories sous signes officiels de qualité et d'origine (SIQO), ci-après :

1ère catégorie : Viande de bœuf

1ère section : Viande AOP bœuf de Charolles
2ème section : Viande AOP Maine Anjou
3ème section : Viande IGP bœuf de Chalosse
4ème section : Viande Label Rouge et IGP Bœuf charolais du bourbonnais
5ème section : Viande Label Rouge et IGP Bœuf fermier du Maine
6ème section : Viande Label Rouge bœuf Gascon
7ème section : Viande Label Rouge Bœuf fermier Aubrac
8ème section : Viande Label Rouge Charolais
9ème section : Viande Label Rouge Blanc Bleu

2ème catégorie : Viande de veau bénéficiant d'un signe officiel de qualité et d'origine (Label Rouge, IGP, AOC, AOP)

3ème catégorie : Viande d'agneau bénéficiant d'un signe officiel de qualité et d'origine (Label Rouge, IGP, AOC, AOP)

1ère section : Viande d'agneau de lait Label Rouge
2ème section : Viande d'agneau SIQO

4ème catégorie : Viande de porc bénéficiant d'un signe officiel de qualité et d'origine (Label Rouge, IGP, AOC, AOP)

1ère section : Viande de porc fermier Label Rouge
2ème section : Viande de porc Label Rouge
3ème section : Viande de porc « Kintoa » AOP

Article 175 Conditions relatives aux échantillons

Chaque binôme ou trinôme concurrent ne peut présenter qu'un seul échantillon par section.

Article 176 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 janvier 2021**. La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM.

Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnées du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions le tarif normal sera appliqué.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la dénomination complète du produit, la marque commerciale, le volume commercialisable et le signe de qualité, correspondant à chacun des échantillons présentés.

Les frais d'inscription sont fixés selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		Inscriptions	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	95,00	160,00
	TTC*	114,00	192,00
Tarif réduit	HT	40,00	160,00
	TTC*	48,00	192,00

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 177 Protocole des épreuves

Le concours des viandes comprend deux étapes :

- Une épreuve de dégustation « viande cuite » pour laquelle l'évaluation porte sur des descripteurs sensoriels (odeur, texture en bouche, saveur, perception générale).
- Une épreuve visuelle sur « viande crue » pour laquelle l'évaluation porte sur des descripteurs liés à l'intensité des odeurs, au grain et à la brillance de la viande.

Le classement est effectué en fonction des résultats obtenus par les échantillons dans ces deux épreuves.

Article 178 Prélèvements

L'épreuve aura lieu le jeudi 8 avril 2021. Les prélèvements seront effectués dans les jours qui précédent l'épreuve.

Les échantillons sont prélevés par le candidat sur une carcasse (ou partie de carcasse) choisie par l'agent préleveur de la Chambre d'agriculture, son mandataire, ou l'ODG, qui appose l'étiquette de prélèvement et met les échantillons sous scellé. Les copies du ticket d'abattage et du certificat de garantie d'origine seront jointes au colis.

- Pour la viande de bœuf, l'échantillon est composé d'une pièce d'entrecôte d'une largeur de 8 cm minimum non parée. Le poids de la pièce doit être supérieur à 2 kg.
- Pour la viande de veau, l'échantillon est composé d'un kg de noix pâtissière.
- Pour la viande d'agneau, l'échantillon est composé d'un gigot raccourci entier de 2 kg minimum. Si le gigot pèse moins de 2 kg, l'échantillon est alors composé de 2 gigots raccourcis entiers provenant du même agneau.
- Pour la viande de porc, l'échantillon est composé d'une échine entière de porc désossée.

Article 179 Envoi des échantillons

L'acheminement des échantillons est fait sous la responsabilité et à la charge des concurrents. L'organisateur du concours ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable en cas de destruction, de perte, de vol ou de défaillances dans l'acheminement (de lieu ou de date). Il est recommandé de mettre les échantillons sous vide.

Les échantillons doivent parvenir dans un emballage mis sous scellé par l'agent préleveur à l'aide de l'étiquette de scellé et muni d'une étiquette de couleur verte téléchargeable sur l'espace privé du concurrent ou remise lors du prélèvement par l'agent.

La réception des produits admis au Concours Général Agricole 2021 à l'Ecole Hôtelière de Paris (Concours Général Agricole), 20 rue Médéric – 75017 Paris, **de 6h30 heures à 14 heures.**

TITRE XXII

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AU CONCOURS DE VOLAILLES (VOL)

Article 180 Conditions relatives aux concurrents

Le concours est ouvert aux établissements d'abattage et de découpe de volailles, fermiers, artisans ou industriels, ainsi qu'aux groupements de producteurs. Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur.

Article 181 Conditions relatives aux produits

Chaque produit inscrit doit :

- Provenir de volailles nées et élevées en France, et abattues en France dans un établissement agréé CE conformément au règlement (CE) n° 8753/2004.
- Provenir de volailles de classe A, en conformité avec le règlement (CE) n° 543/2008 du 16 juin 2008).
- Être représentatif d'un cahier des charges (ou d'une marque) mis en œuvre exclusivement par le producteur ou l'abatteur/transformateur candidat. Les marques collectives dont les produits proviennent de plusieurs établissements ne sont pas autorisées.
- Correspondre à un volume commercialisable, au minimum de :
  - Poulets AOC, Poulets fermiers, canard gras (pour magret) : 50 /semaine.
  - Poulet Label Rouge : 4000/semaine.
  - Pintades Label Rouge : 2000/semaine.
  - Canard de barbarie : 2000 / semaine.

Pour les sections canards et canettes, les durées d'élevage sont au minimum de :

- 83 jours pour le canard de barbarie ;
- 70 jours pour les canettes de barbarie.

Le concours est ouvert aux produits suivants :

1ère catégorie : Volailles entières Prêtes à Cuire

1ère section : Poulets de Bresse AOC
2ème section : Poulets Label Rouge blancs
3ème section : Poulets Label Rouge jaunes
4ème section : Poulets Label Rouge noirs
5ème section : Poulets fermiers
6ème Section : Pintades

2ème catégorie : Découpes de Volailles (frais)

1ère section : Cuisses de poulet Label Rouge
2ème section : Filets de poulet Label Rouge
3ème section : Magrets de canard frais Label Rouge
4ème section : Magrets de canard
5ème section : Cuisses de canard de barbarie
6ème section : Cuisses de canette de barbarie
7ème section : Filets de canard de barbarie
8ème section : Filets de canette de barbarie

Article 182 Conditions relatives aux échantillons

Les concurrents peuvent présenter un maximum de 3 échantillons par section dans la mesure où chaque échantillon correspond à un cahier des charges différent, associé à une marque différente.

Caractéristiques des échantillons :

- **Volaille entière prête à cuire :**
  - Poulet **:** poids supérieur ou égal à **1,3 kg**
  - Pintade : poids supérieur à **1,2 kg**

- **Filet (**filet entier avec peau, haut de la cuisse avec le pilon ; le tout n'étant ni scié, ni coupé mais désarticulé) :
  - Filet de poulet LR, d'un poids de **180 à 300 g.**
  - Filet de poulet Standard sans peau ni aiguillette, d'un poids de **120 à 180 g**.
  - Filet de canard avec peau sans aiguillette, d'un poids de **300 à 400 g**.
  - Filet de canette avec peau avec aiguillette, d'un poids de **170 à 220 g**.

- **Magret**
  - Magret de canard frais Label Rouge, d'un poids de **400 à 500 g.**
  - Magret de canard frais, d'un poids de **350 à 450 g.**

- **Cuisse (**pièce entière avec peau, haut de la cuisse avec le pilon ; le tout n'étant ni scié, ni coupé mais désarticulé /coupe anatomique**) :**
  - Cuisse de poulet Label Rouge : poids de **300 à 400 g**.
  - Cuisse de canard de barbarie : poids de **300 à 400 g**.
  - Cuisse de canette de barbarie : poids de **170 à 220 g**.

Article 183 Date et frais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 décembre 2020**. La validation du dossier par le concurrent lors de l'inscription en ligne finalise l'inscription et engage le concurrent au paiement des droits d'inscription. Les chèques sont à établir à l'ordre de COMEXPOSIUM.

Ne peuvent être pris en compte que les dossiers complets parvenus dans les délais prescrits et accompagnés du droit d'inscription prévu. Le tarif réduit sera applicable sur justificatif, à défaut de justificatif à la clôture des inscriptions le tarif normal sera appliqué.

Les déclarations des concurrents doivent indiquer la désignation complète du produit, la marque commerciale, l'âge, le nombre de pièces commercialisées par semaine, et le cas échéant le signe de qualité correspondant à chacun des échantillons présentés.

Le droit d'inscription est fixé selon le barème suivant :

Tarifs en Euros (y compris frais de prélèvements)		**Inscriptions**	
		Frais de dossier	**Frais par échantillon**
Tarif normal	HT	95,00	195,00
	TTC*	114,00	234,00
Tarif réduit	HT	40,00	195,00
	TTC*	48,00	234,00

(* dans l'hypothèse d'une TVA à 20 %)

Article 184 Protocole des épreuves

Le concours des volailles comprend deux phases :

- Une épreuve de dégustation « viande cuite » portant sur les caractères suivants : flaveur grillé-rôti, tendreté, jutosité, fermeté, appréciation générale ;
- Une épreuve de présentation « viande crue » portant sur les critères suivants : conformation, état d'engraissements, absence de défauts d'abattage (et de défauts d'élevage pour les PAC) ;
- Le classement est effectué en fonction les résultats de l'épreuve de dégustation (notée sur 70 points) et de l'épreuve de présentation (notée sur 30 points).

Article 185 Prélèvement

Les échantillons sont prélevés sur des lots préexistants par un agent préleveur de la Chambre d'agriculture ou son mandataire qui les met sous scellé.

Les échantillons doivent comporter l'étiquette commerciale ainsi que l'étiquette de prélèvement apposée par l'agent préleveur.

- Sont prélevées de fin octobre à début février pour l'épreuve de dégustation :
  - Pour les volailles entières : 2 unités
  - Cuisses de poulet : 3 unités
  - Filets de poulet : 3 unités
  - Magrets de canard frais : 3 unités
  - Filets de canard/canette : 3 unités

- Sont prélevées à la mi-février pour l'épreuve de présentation :
  - Pour les volailles entières : 5 unités
  - Cuisses et filets de poulet : 4 unités
  - Magrets de canard frais : 4 unités
  - Filets de canard/canette : 4 unités

Les dates de prélèvement seront communiquées ultérieurement, au plus tard le 15 février 2021.

Les échantillons sont acheminés sous la responsabilité du concurrent, à ses frais.

TITRE XXIII

PRIX D'EXCELLENCE

Article 186 Définition

Les Prix d'Excellence distinguent, pour les catégories de produits ci-après, un ou plusieurs producteurs particulièrement méritants du fait de la régularité des résultats obtenus dans l'excellence à chacune des trois dernières éditions du Concours Général Agricole.

Soit pour les **Prix d'Excellence 2021**, les éditions : **2018, 2019, 2020.**

Le Prix d'Excellence récompense le travail d'un producteur dans la durée, et non un produit particulier.

Article 187 Conditions d'éligibilité

Sont éligibles, les producteurs :

1. Ayant participé, dans une même catégorie de produit, à chacune des éditions 2018, 2019 et 2020 du Concours Général Agricole,
2. Ayant utilisé au moins une fois par an, la marque Médaille (médaillons ou médailles intégrées aux étiquettes) au cours des 3 éditions 2018, 2019 et 2020,
3. Pour lesquels aucune irrégularité n'a été constatée dans l'utilisation de la marque Médaille lors des contrôles en points de vente effectués en 2018, 2019, 2020.

Les Prix d'Excellence **2021** sont remis au Ministère de l'agriculture et de l'alimentation par le ministre ou son représentant.

Article 188 Catégories

Les catégories suivantes (régions viticoles ou concours), sont éligibles aux **Prix d'Excellence 2021** :

1. Vins d'Alsace
2. Vins du Beaujolais
3. Vins de Bordeaux
4. Vins de Bourgogne
5. Vins de Champagne
6. Vins de Corse
7. Vins du Jura, de Franche Comté
8. Vins de Lorraine
9. Vins du Languedoc Roussillon
10. Vins de Provence
11. Vins de Savoie et du Bugey
12. Vins du Sud-Ouest
13. Vins du val de Loire et Centre
14. Vins de la vallée du Rhône
15. Apéritifs et Liqueurs
16. Bières
17. Charcuterie (2)
18. Cidres, poirés
19. Confitures et crèmes
20. Eaux de vie
21. Epices et Chocolat (3)
22. Huiles de noix
23. Jus de fruits
24. Miels et hydromels
25. Mistelles (2)
26. Produits de l'aquaculture (2)
27. Produits oléicoles
28. Produits issus de palmipèdes gras (2)
29. Produits laitiers (4)
30. Rhums et punchs
31. Viandes
32. Volailles

Il est décerné un Prix d'Excellence par région viticole ou par concours produits, à l'exception du :

- Concours de la Charcuterie, pour lequel il est décerné 2 Prix d'Excellence.
  - Un pour les producteurs de charcuteries cuites et à cuire (jambons cuits, saucisses et saucissons cuits, saucisses à cuire (à pocher), pâtés supérieurs, produits à base d'abats, rillettes) et productions fermières.
  - Un pour les producteurs de salaisons sèches : jambons secs, saucisses et saucissons secs.

- Concours des Epices et du Chocolat, pour lequel il est décerné 3 Prix d'Excellence :
  - Un pour les producteurs de piment d'Espelette ;
  - Un pour les producteurs de safran ;
  - Un pour les producteurs de vanille.

- Concours des Mistelles, pour lequel il est décerné 2 Prix d'Excellence.
  - Un pour les producteurs de mistelles de vin ;
  - Un pour les producteurs de Pommeau.

- Concours des Produits laitiers, pour lequel il est décerné 4 Prix d'Excellence :
  - Un pour les producteurs de beurres/crèmes/laits ;
  - Un pour les producteurs de fromages frais et fondus, yaourts, laits fermentés et desserts lactés ;
  - Un pour les producteurs de fromages ;
  - Un pour les affineurs de fromages.

- Concours des Produits de l'aquaculture, pour lequel il est décerné 2 Prix d'Excellence :
  - Un pour les producteurs d'huîtres ;
  - Un pour les producteurs de truites fumées et œufs de truite, rillettes de truites, rillettes de carpes.

- Concours des produits issus de palmipèdes gras pour lesquels il est décerné 2 Prix d'Excellence :
  - Un pour les foies gras ;
  - Un pour les rillettes et magrets séchés.

Article 189 Mode d'attribution

Dans chacune des catégories ci-dessus, et pour chaque producteur éligible, est calculée une note tenant compte du nombre de médailles obtenues à chacun des concours de 2018, 2019, 2020, pondérée par sa couleur. A savoir :
- 5 pour une Médaille d'Or ;
- 3 pour une Médaille d'Argent ;
- 1 pour une Médaille de Bronze.

Pour chaque producteur considéré, le total obtenu sera divisé par le nombre d'échantillons présentés par le producteur aux trois dernières éditions du concours. Ce quotient est l'indicateur retenu pour évaluer la régularité du producteur ou de l'entreprise dans la qualité des produits présentés au Concours général agricole au cours de cette période.

Dans chaque catégorie :
- Le Prix d'Excellence sera attribué au producteur ayant obtenu le meilleur quotient. En cas d'ex aequo, autant de Prix d'Excellence que d'ex aequo seront attribués ;
- Seul sera publié le nom du Prix d'Excellence, le reste du classement restant confidentiel.

Article 190 Signes distinctifs

Chaque lauréat du prix d'excellence pourra faire valoir cette distinction par :
- Un diplôme et un trophée qui lui seront remis au cours de la cérémonie au Ministère de l'agriculture et de l'alimentation ;
- Un logo, dont les fichiers numériques et la charte graphique lui seront fournis sur demande.

Article 191 Conditions d'utilisation

Le Prix d'Excellence récompense un producteur, et non un produit particulier.

Le lauréat ne peut s'en prévaloir pour l'ensemble de sa production, le Concours Général Agricole n'ayant généralement pas testé l'ensemble de la production de ce producteur.

Il en résulte que, pour éviter toute confusion avec les médailles du Concours Général Agricole, la mention du Prix d'Excellence ne peut figurer sur les produits eux-mêmes.

Le diplôme pourra être affiché par le lauréat en tout lieu, notamment sur les points de vente.

Le logo pourra figurer sur tous documents commerciaux du producteur, à condition de respecter la charte graphique fournie par le Concours Général Agricole.

Le droit de citation de la distinction avec son millésime est limité à **cinq ans** à compter de la date précise d'obtention de la dernière médaille prise en compte pour l'attribution du prix d'excellence, soit jusqu'en **2026.**

DEUXIEME PARTIE

DISPOSITIONS RELATIVES AUX CONCOURS ET PRESENTATIONS D'ANIMAUX

TITRE PREMIER

DISPOSITIONS COMMUNES

Organisation

Article 192 Le Concours Général Agricole (CGA) des animaux est mis en œuvre avec la contribution des Organismes de Sélection (OS) et des associations d'éleveurs mandataires. Dans la perspective de la mise en place du règlement zootechnique de l'Union européenne 2016/1012 qui fixe les règles d'organisation de la génétique animale pour les reproducteurs de race pure bovins, ovins, caprins, porcins et équidés. Le CGA Animaux concernant ces espèces est organisé avec la contribution de Races de France, qui fédère et représente au niveau national les OS agréés.

Article 193 Le Commissaire général définit traditionnellement le règlement, les contingents d'animaux, les programmes de concours et de présentations par espèce et par race en collaboration avec Races de France et les différents organismes de sélection. Il supervise les inscriptions des animaux en concertation avec les OS, convoque les éleveurs, veille aux conditions d'accueil et de séjour des animaux, supervise les épreuves et valide le palmarès.

Article 194 Compte tenu des restrictions sanitaires mises en place dans le cadre de la crise liée à la Covid-19, l'édition 2021 du CGA ne comptera pas de concours animaux, les concours 2021 se voyant reportés à l'année 2022.

TROISIÈME PARTIE

DISPOSITIONS RELATIVES AUX CONCOURS DES JEUNES PROFESSIONNELS

TITRE PREMIER

DISPOSITIONS COMMUNES

Article 195 Les Concours des Jeunes du Concours Général Agricole sont dédiés aux élèves, étudiants, apprenants et jeunes professionnels du secteur agroalimentaire et contribuent à leur formation.

En tant que projets pédagogiques, ces concours sont mis en œuvre sous la tutelle de la Direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER) du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, avec le soutien des DRAAF (SRFD) et des établissements d'enseignement agricole.

Le Concours Général Agricole comprend traditionnellement six concours dédiés aux jeunes professionnels :

1. Le Concours de Jugement d'Animaux par les Jeunes ;
2. Le Trophée International de l'Enseignement Agricole ;
3. Le Challenge Equi-Trait-Jeunes ;
4. Le Challenge Caprin Inter-Lycées ;
5. Le Concours Jeunes Jurés des Pratiques Agro-Ecologiques ;
6. Le Concours des Jeunes Professionnels du Vin.

Dans le cadre de la reconnaissance des apprentissages informels, les finalistes de ces concours reçoivent traditionnellement une preuve de leur implication dans ces projets pédagogiques, sous la forme d'un badge numérique officiel de la DGER.

Article 196 Compte-tenu de la crise liée à la Covid-19 et aux restrictions sanitaires mises en place dans ce cadre, l'ensemble des concours jeunes sont annulés ou reportés, à l'exception du Trophée International des Etablissements Agricoles, qui est maintenu dans les conditions précisées dans le présent-règlement.

Article 197 Le Commissaire général en définit les règlements avec les partenaires professionnels concernés, sous l'autorité pédagogique de l'inspection pédagogique de la DGER. Il en contrôle le bon déroulement des concours, organise leurs finales et met à disposition les outils informatiques nécessaires à leur mise en œuvre et à leur suivi.

Article 198 Les Commissaires responsables de chacun des Concours Jeunes sont des agents du MAA, désignés par le Commissaire général. Ils organisent, supervisent et contrôlent les finales, en particulier l'accueil des concurrents et le cas échéant de leurs animaux, la mise en place des jurys, le déroulement des jugements, le contrôle et la saisie des palmarès.

Article 199 Les dispositions sanitaires et les dispositions relatives à la gestion des animaux sur le Salon International de l'Agriculture s'appliquent aux animaux impliqués dans les Concours des Jeunes Professionnels.

Article 200 Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, et au Règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, les données personnelles des candidats recueillies à l'inscription (nom, prénom, courriel, numéro de téléphone portable, relevé d'identité bancaire) sont obligatoires pour l'exécution des participations au Concours Général Agricole. Elles seront conservées le temps nécessaire à l'exécution de cette participation et ne feront l'objet d'aucune utilisation commerciale.

Les enseignants et les maîtres d'œuvre habilités par le Concours Général Agricole qui renseignent les données personnelles de leurs élèves reconnaissent les avoir informés au préalable de l'utilisation de celles-ci dans le cadre de leur inscription et participation au concours Jeunes Professionnels du Concours Général Agricole et sur les droits dont ils disposent sur ces données. Toutefois, les organisateurs se réservent le droit de contacter les lauréats des concours afin de les renseigner sur toutes opérations mettant en avant les lauréats et/ou les produits objets du concours.

Les co-responsables du traitement sont le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, le Centre national des expositions et concours agricoles (CENECA) et Comexposium.

Les jeunes inscrits disposent, sur les données les concernant, de droits d'accès, de rectification et d'effacement des données, d'opposition et de limitation du traitement, ainsi que du droit à la portabilité de leurs données, dans les conditions et limites prévues par le RGPD, qu'ils peuvent exercer en adressant leur demande par courrier à COMEXPOSIUM – Concours Général Agricole, 70 avenue du Général de Gaulle – 92058 Paris La Défense Cedex, ou par email à privacy@comexposium.com .

TITRE I

DISPOSITIONS PARTICULIERES
AU TROPHEE INTERNATIONAL DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Généralités

Article 201 Propriété et organisation

Le Trophée International de l'Enseignement Agricole est organisé par le Concours Général Agricole en partenariat avec le Groupe France Agricole, sous la tutelle pédagogique de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (DGER) du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Article 202 Objectifs

Le Trophée International de l'Enseignement Agricole a pour objectif :
- La valorisation du travail réalisé dans les établissements d'enseignement agricole pour la formation des élèves ;
- La mise en avant de la pluridisciplinarité (enseignement technique, expression française, enseignement socioculturel, technologies de l'informatique et du multimédia, langues étrangères, …) ;
- Le renforcement des partenariats entre enseignement et professionnels.

Article 203 Conditions d'admission

Le Trophée International de l'Enseignement Agricole est ouvert :
- Aux apprentis, stagiaires ou étudiants à partir de la classe de 2nde, âgés de 15 à 25 ans au 27 février 2021 ;
- Aux établissements français d'enseignement agricole publics ou privés dont le troupeau bovins laitiers ou allaitants de l'exploitation compte un numéro de cheptel qui correspond au nom de l'établissement et qui doit être adhérent à un Organisme de Sélection ;
- Aux établissements étrangers ayant signé une convention de partenariat avec un établissement français participant.

Article 204 Composition des équipes

Les équipes peuvent être françaises ou étrangères témoignant d'une démarche partenariale avec un établissement étranger.
Dans le cadre de la vocation pédagogique du trophée, les établissements disposant de niveaux d'enseignements secondaires et supérieurs sont encouragés à mixer ces niveaux dans leur équipe et à valoriser cette complémentarité dans la réalisation des épreuves.

Article 205 Epreuves

Le Trophée International de l'Enseignement Agricole comprend deux épreuves :
1. L'épreuve de communication - Rédaction d'un article de presse
2. L'épreuve de présentation d'un bovin

Chaque équipe doit obligatoirement participer à l'ensemble des épreuves.
Les épreuves se dérouleront dans les établissements.

Article 206 Sections

Les établissements concourent par section.

1ère section : groupe 1 « races laitières »
2ème section : groupe 2 « races laitières »
3ème section : groupe 1 « races allaitantes »
4ème section : groupe 2 « races allaitantes »
5ème section : établissements étrangers.

Un minimum de 3 établissements étrangers est nécessaire pour constituer la 5ème section. L'organisateur se réserve le droit de regrouper les sections en fonction du nombre de participants.
La composition des sections est réalisée par le logiciel de manière aléatoire en amont.

Article 207 Responsabilités

Les organisateurs ne pourront être tenus pour responsables si, par suite d'un cas de force majeure ou toute autre cause indépendante de leur volonté, le présent Trophée devait être annulé ou reporté.

L'organisateur se réserve le droit d'écourter, de proroger, de modifier ou même d'annuler le concours sans préavis. Les litiges éventuels seront réglés par le Commissaire général dont les décisions sont sans appel.

En aucun cas l'organisateur n'est responsable des accidents ou maladies de quelque nature que ce soit pouvant survenir aux représentants des établissements, à leurs employés, à des tiers ou aux animaux, même du fait de l'incendie.

Article 208 Litiges

Le fait de participer au Trophée implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement. Toute contestation doit être adressée, par courrier, au Commissaire général du Concours Général Agricole. Aucune contestation ne sera prise en compte passé un délai de deux mois après la clôture du concours.

Article 209 Informations nominatives

Les coordonnées des participants seront collectées et traitées informatiquement, conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée. Chaque participant dispose d'un droit d'accès, de rectification ou de radiation des informations le concernant en écrivant à l'adresse de l'organisateur.

Article 210 Droit à l'image

Les participants et accompagnateurs du Trophée International de l'Enseignement Agricole autorisent à titre gratuit pour une durée de 5 ans les organisateurs du Salon International de l'Agriculture et du Concours Général Agricole, les copropriétaires du CGA et le Groupe France Agricole ainsi que leurs partenaires, d'une part à les photographier et filmer, et d'autre part à exploiter leur image sur tous les supports connus et sous toutes formes pour les besoins de l'événement ainsi que dans le cadre de la communication faite autour de la manifestation.

Par « exploitation » il est entendu notamment le droit de reproduire, publier, représenter, adapter, retoucher, monter, numériser et exposer l'image des participants dès lors que celle-ci ne soit en rien altérée. En s'engageant au Trophée International de l'Enseignement Agricole, les participants donnent leur consentement à la reproduction et à la diffusion de leur image par les organisateurs du Salon International de l'Agriculture et du Concours Général Agricole, les copropriétaires du Concours Général Agricole, le Groupe France Agricole et leurs partenaires.

Lors de l'inscription une autorisation de diffusion de l'image sera demandée aux parents des participants mineurs. Le formulaire est disponible en téléchargement dans l'interface de l'établissement sur l'extranet du CGA. Il doit être retourné signé au plus tard le vendredi 5 février 2021. Les candidats mineurs n'ayant pas retourné ce formulaire signé ne pourront pas participer au Trophée.

Modalités d'inscriptions

Article 211 Demande d'inscription

Une seule équipe est admise par établissement. Un établissement disposant de plusieurs sites ne peut participer qu'avec une seule équipe.
La demande de pré-inscription doit être retournée par le responsable d'établissement français ou étranger avant le vendredi 11 décembre 2020. La personne en charge du dossier doit obligatoirement être un enseignant de l'établissement et ne peut être un élève.
Le nombre d'équipes en compétition est limité par l'organisateur à 50.

Article 212 Inscription des élèves

Chaque établissement désigne une équipe constituée de quatre à six élèves titulaires pour le représenter lors du trophée.

Si un élève a déjà participé à la finale du Trophée International de l'Enseignement Agricole de l'année précédente, il peut exceptionnellement être proposé.

Les épreuves

Article 213 Epreuve n° 1 : communication – Rédaction d'un article de presse

L'épreuve doit être obligatoirement réalisée par les élèves et non par des professionnels.

a) Les règles rédactionnelles

Un article de presse relate un événement, présente des faits ou expose un point de vue, en respectant les règles suivantes :
- Le choix d'un angle (prise de position) en fonction des questions soulevées par le sujet, par une polémique, par les conséquences induites ;
- Un titre et un chapeau d'introduction faisant apparaître l'essentiel de l'information ;
- Le contenu doit répondre aux questions qui, quoi, où, quand, comment, pourquoi ;
- Le style doit privilégier les phrases courtes et éviter le jargon ;
- La longueur demandée (ou calibrage) doit être respectée ;
- La présentation doit renforcer la lisibilité du texte, grâce à l'intertitre et aux légendes des photos et phrases de relance.

Il comporte en général trois grandes parties :
- L'attaque (première phrase du texte) qui incite le lecteur à lire la suite : phrase sans verbe, description imagée ou citation ;
- Le corps (la plus grande partie du texte). Selon sa longueur, il peut être séparé par des intertitres ;
- La chute (dernière phrase) qui marque la fin du texte.

En plus du titre et du chapeau, l'article peut être complété par un encadré qui apporte un éclairage sur un des aspects traités.

b) Le thème

Les candidats doivent rédiger un article de presse sur leur établissement mettant en évidence : les formations, l'exploitation agricole, les liens avec l'environnement local, en s'inscrivant en déclinaison de la thématique initialement prévue pour le SIA 2021 :

« La formation aux métiers de l'élevage : notre quotidien, votre avenir ! »

c) Le format de l'article et sa remise

Le texte ne doit pas dépasser deux pages au format A4 en orientation portrait, avec un blanc tournant de 1 cm et une marge en pied de 6 cm où pourront apparaître les logos des partenaires et de l'établissement. Les partenaires ne pourront être ni un organisateur de salon, ni un groupe de presse, ni un organisme bancaire ou d'assurance. Les partenaires officiels du Concours Général Agricole ne sont pas concernés par cette restriction. Le texte ne devra pas comporter plus de 8000 caractères (lettres, espaces et caractères compris), pour laisser de la place aux illustrations (photos, infographies).

L'article sera téléchargé en format PDF (HD) sur l'interface du CGA, au plus tard le vendredi **26 février 2021** en précisant le nom de l'établissement. Toutes les photos utilisées devront être libres de droits.

L'épreuve sera obligatoirement réalisée par les participants et non par le service communication de l'établissement. Elle sera jugée sur l'efficacité de l'article, l'impact de l'accroche, la créativité, la cohérence du contenu, la qualité rédactionnelle, la qualité des illustrations, la qualité de la mise en page et le respect des consignes.

Article 214 Epreuve n° 2 : présentation d'un bovin

L'épreuve se déroulera au sein même de votre établissement dans un espace :
- Sécurisé avec une clôture ou un parc de manutention,
- En intérieur ou extérieur,
- Dédié à cette épreuve,
- Lumineux pour la qualité de l'image et en plein jour si en extérieur,
- Au calme pour éviter toute pollution sonore qui viendrait perturber la qualité du son des participants.

La vidéo devra être tournée en une seule prise, les montages de plusieurs séquences sont strictement interdits.
Les équipements comme les micros et la caméra sont à fournir par les établissements.

Le lien de la vidéo devra être téléchargé sur l'interface du CGA au plus tard **le vendredi 26 février 2021**.

L'épreuve de présentation est réalisée par chaque équipe au complet, accompagnée d'un bovin adulte (et du veau dans le cas d'une femelle suitée).
L'établissement utilisera un animal issu de son troupeau. Pour la sécurité de tous, chaque établissement est invité à présenter **un animal calme et apte** à la manipulation. Les animaux doivent être issus des races admises au CGA pour les établissements français. Pour les établissements étrangers, exceptionnellement, la règle des races françaises ne s'appliquent pas.
Pour les races laitières : une vache « primipare » ou une vache « multipare »,
Pour les races allaitantes : une vache adulte, éventuellement suitée, ou une génisse de plus de 24 mois.

Les participants en charge de l'animal portent obligatoirement des chaussures et des gants de sécurité. L'accompagnement par un adulte n'est pas autorisé. Les élèves doivent porter un haut blanc, un pantalon ou une jupe et des chaussures de couleur foncée (noire si possible). Tous les moyens électroniques de communication (téléphone portable, tablette etc.) sont interdits.
La présence d'un groupe de musique acoustique (sans amplificateur) constitué par les élèves est possible dans la limite des six élèves autorisés à participer à cette épreuve. Il est formellement interdit de venir avec de la musique enregistrée (CD, clé USB, etc.). Les mascottes des établissements ne peuvent en aucun cas être présentes sur le ring.

Cette épreuve met en évidence l'établissement dans son territoire, les formations qu'il propose, l'implication des élèves/étudiants sur l'exploitation, les liens avec l'environnement professionnel. Elle intègre la présentation de l'animal en insistant sur ses qualités et ses défauts éventuels. Cette partie devra être présentée deux fois (éventuellement par deux élèves distincts) : une fois en français et une fois en langue étrangère (au choix : anglais, allemand, espagnol).
Chaque établissement dispose de **5 minutes** pour assurer l'ensemble de la prestation.

Les critères d'évaluation sont l'originalité et la qualité de la mise en scène, la gestion de l'espace scénique, la maîtrise du fond et du vocabulaire technique, l'expression en langue étrangère et la qualité de l'image et du son de la vidéo. Des pénalités peuvent être appliquées en cas de non-respect des consignes.

Article 215 Jury

Les membres du jury sont désignés pour chaque épreuve par le Commissaire général. Ils sont recrutés parmi les professionnels de la communication et du secteur agricole, les agents du MAA, de l'organisateur et du Groupe France Agricole. Tout membre d'un établissement présentant des concurrents ne peut être membre du jury.

Article 216 Calcul des notes et classement

Chaque épreuve est notée sur 20 (moyenne des notations des membres du jury de chaque épreuve) et affectée des coefficients suivants :
Epreuve de communication « article de presse » : coefficient 2
Epreuve de présentation d'un bovin : coefficient 3

L'établissement ayant obtenu le plus grand nombre de points à l'issue des deux épreuves est déclaré vainqueur du Trophée International de l'Enseignement Agricole dans sa section. En cas d'ex æquo, c'est l'épreuve de présentation d'un bovin qui permet de départager les établissements.
Trois points au maximum peuvent être retirés au total des points obtenus par établissement en cas de transgression, de non-respect des consignes et des dates limites.

Article 217 Remise des prix et palmarès

Le lieu et la date de la remise de prix seront annoncés ultérieurement.
Pendant la remise des prix, les élèves doivent porter un haut blanc, un pantalon ou une jupe et des chaussures de couleur foncée (noire si possible).
Les établissements participant au Trophée seront inscrits au palmarès par ordre de classement.
Les classements de l'ensemble des établissements, les notes obtenues ainsi que le commentaire du jury seront disponibles sur l'extranet.

Article 218 Prix et récompenses

Pour chacune des sections, les trois établissements arrivés en tête se verront décerner un Prix (1er prix, 2ème prix, 3ème prix).

Pour la 5ème section (établissements étrangers) :

- Si 3 établissements étrangers participent au Trophée, seul le 1er prix sera décerné
- Si 4 établissements étrangers participent au Trophée, seuls les 1er et 2ème prix seront décernés
- Si plus de 4 établissements étrangers participent au Trophée, les trois établissements arrivés en tête se verront décerner un Prix (1er prix, 2ème prix, 3ème prix)

Ces prix peuvent être modifiés par le Commissaire général en fonction du nombre d'établissements inscrits.

Un Prix du « Grand Vainqueur » toutes catégories sera décerné à l'établissement arrivé en tête du classement général.

Les dotations financières seront versées par le Crédit Agricole, partenaire des Concours jeunes du Concours Général Agricole, par virement au compte de l'établissement au plus tard trois mois après la remise de prix. Des cadeaux peuvent être attribués en complément par le Concours Général Agricole ou ses partenaires

Article 219 Valorisation des distinctions par les établissements lauréats

Les établissements lauréats sont autorisés à faire valoir dans leur communication, et dans les conditions fixées par le présent règlement (cf. Cinquième Partie), la distinction obtenue par leur équipe.

Cette promotion s'attachera à faire ressortir le rôle pédagogique du Trophée International de l'Enseignement Agricole et plus généralement de la contribution apportée à la formation des futurs professionnels par les Concours Jeunes du Concours Général Agricole.

Article 220 Sanctions

Le non-respect du présent règlement ou un manquement grave à celui-ci disqualifiera l'établissement. Les établissements disqualifiés à une épreuve ou au Trophée International de l'Enseignement Agricole n'apparaitront pas au palmarès.

QUATRIEME PARTIE

DISPOSITIONS COMMUNES AUX CONCOURS DES PRATIQUES AGRO-ECOLOGIQUES

TITRE PREMIER

DISPOSITIONS COMMUNES

Article 221 Les concours des Pratiques Agro-écologiques récompensent chaque année les agriculteurs ou les éleveurs mettant en œuvre les meilleures pratiques agro-écologiques afin d'en tirer le meilleur profit dans leur activité de production, tout en apportant entre autres une contribution active à la préservation de la biodiversité.

Les concours des Pratiques Agro-écologiques du Concours Général Agricole se composent :

- Du Concours des Pratiques Agro-écologiques « Prairies & parcours » ;
- Du Concours des Pratiques Agro-écologiques « Agroforesterie ».

Article 222 Comité d'orientation

Les Concours des Pratiques Agro-écologiques sont organisés en concertation avec les acteurs publics et professionnels concernés par cette démarche, représentés au sein d'un « Comité d'orientation des concours des Pratiques Agro-Ecologiques » composé de :

- Assemblée permanente des chambres d'agriculture (APCA) ;
- Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAe) ;
- Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ;
- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAA) ;
- Ministère de la transition écologique et solidaire (MTES) ;
- Agence française pour la biodiversité (AFB) ;
- Fédération des parcs naturels régionaux de France (FPNRF) ;
- Association Française arbres champêtres et agroforesteries (Afac-Agroforesteries) ;
- SCOPELA.

Un Commissaire principal est désigné par le MAA parmi ses agents pour siéger au Comité d'orientation. Il est garant de la cohérence de ces concours avec les politiques publiques agro-environnementales et climatiques, et assure la coordination avec les structures nationales, le MTES et les services déconcentrés du MAA en charge de celles-ci.

Le Commissaire général et le Commissaire principal sont membres de droit du Comité d'orientation.

En fonction des ordres du jour des réunions, des partenaires techniques ou financiers du concours peuvent être invités à participer aux travaux du Comité d'orientation.

Les membres du Comité d'orientation désignent parmi eux un Président dont la mission est de faciliter la concertation entre l'ensemble des acteurs concernés par ces concours. Le Président est élu pour 3 ans : La Présidence d'honneur revient à la FPNRF. Le secrétariat du Comité d'orientation est assuré par le CGA, en lien avec l'APCA. Le fonctionnement et le périmètre des instances du Comité d'orientation sont régis par le règlement intérieur.

Le Comité d'orientation s'appuie sur deux Comités exécutifs :

- Le « Comité exécutif des Pratiques Agro-écologiques - Prairies & parcours », composé de l'APCA, l'INRAE, l'OFB, la FPNRF, SCOPELA et, en tant que membres de droit, du Commissaire général et du Commissaire principal.

- Le « Comité exécutif des Pratiques Agro-écologiques - Agroforesterie », composé de l'APCA, l'Afac-Agroforesteries, l'OFB et la FPNRF et, en tant que membres de droit, du Commissaire général et du Commissaire principal.

L'organisation et les règles de fonctionnement de ces Comités exécutifs sont régies par un règlement intérieur.

DISPOSITIONS PARTICULIERES AU CONCOURS DES PRATIQUES AGRO-ECOLOGIQUES « PRAIRIES & PARCOURS »

Généralités

Article 223 Objectifs

Le concours des Pratiques Agro-écologiques « Prairies & parcours » récompense l'équilibre agro-écologique obtenu par les éleveurs sur leurs prairies. Il met en valeur le savoir-faire des éleveurs pour valoriser et renouveler les qualités agronomiques et écologiques des prairies dites « fleuries », c'est-à-dire des prairies de fauche ou des pâtures, permanentes, non semées et riches en espèces, afin d'en tirer le meilleur profit dans l'alimentation des troupeaux.

Le concours vise à :
- Distinguer et promouvoir les pratiques favorisant les équilibres agro-écologiques de ces espaces et leurs contributions à l'accroissement de la qualité alimentaire des fourrages ;
- Sensibiliser l'ensemble des acteurs du monde rural et des territoires à la préservation et à l'amélioration de la biodiversité des herbages naturels ;
- Valoriser le dialogue entre acteurs des territoires et de l'élevage ;
- Communiquer sur le lien entre biodiversité et qualité des produits (laitiers, fromagers, apicoles …) et promouvoir la notion de résultat agro-écologique dans les politiques agricoles (locale, nationale, régionale, nationale et européenne), notamment à travers les mesures agro-environnementales et climatiques.

Article 224 Organisation des épreuves

Le concours millésimé **2022**« Prairies & parcours » se déroule en deux étapes :

- Une présélection locale, réalisée au niveau des territoires au printemps et été 2021 par les jurys locaux, sur les parcelles des candidats.

- Une finale nationale, à l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2022, avec l'examen des dossiers des finalistes.

Le concours est animé au niveau local par des organisateurs locaux, compétents chacun sur un territoire donné, et au niveau national par le Comité exécutif « Prairies & parcours ».

Fin d'année 2020 – 15 janvier 2021	Inscription des territoires
1er mars 2021 – 1er septembre 2021	Inscription des éleveurs (visite des parcelles à partir du mois d'avril)
Avant le 15 octobre 2021	Déclaration des lauréats locaux par les territoires
Février 2022	Délibération du jury national
Salon International de l'Agriculture 2022	Remise des prix

Article 225 Présélection et organisation locale

Le concours est ouvert au niveau local lorsqu'une structure organisatrice ou un groupement de structures organisatrices s'est déclaré(e) intéressé(e) et a été reconnu(e) compétent(e) par le Comité d'orientation pour animer le concours sur le territoire concerné.

Les organisateurs locaux du concours 2021 doivent se faire connaître auprès du secrétariat du concours au plus tard le **15 janvier 2021** en s'inscrivant sur le site https://www.concours-general-agricole.fr/ afin de :
- Désigner leur représentant, qui aura la responsabilité de la bonne organisation de la présélection dans le respect du règlement local. Le représentant du territoire est membre de droit, en tant qu'observateur, du jury local.
- Présenter leur structure et le territoire sur lequel ils souhaitent organiser le concours et le groupe concerné d'éleveurs.

La liste des territoires ouverts et des organisateurs locaux pour l'édition 2021 est validée par le Commissaire général.

L'organisateur local s'engage à :
- Respecter le règlement du concours ;
- Mobiliser les éleveurs du territoire ;
- Proposer au jury local de participer à une journée de formation sur la méthode de notation ;
- Vérifier que les membres du jury local suivent bien la méthode de notation et la maîtrisent ;
- Mentionner dans sa communication l'appartenance au Concours Général Agricole et le soutien des partenaires nationaux ;
- Saisir sur le site https://www.concours-general-agricole.fr, toutes les informations demandées dans les délais impartis, en particulier la liste des agriculteurs candidats et le palmarès.

Pour une première organisation locale du concours, l'organisateur devra avoir :
- Déjà participé, à titre d'expert ou d'observateur, à un jury local sur un des territoires participant au concours ;
- Suivi, ainsi que les membres du jury, une formation sur la méthode de notation. Les dates des formations sont disponibles sur www.concours-general-agricole.fr.

Il ne peut y avoir deux concours « Prairies et Parcours » organisés sur un même territoire pour une même catégorie. En cas de choix à opérer, la décision revient au Commissaire général.

Article 226 Règlement local

Chaque organisateur local précise les modalités d'application du règlement national au niveau du territoire en complétant le règlement local type disponible sur https://www.concours-general-agricole.fr avec les informations suivantes :

- Organisateur : présentation de la structure organisatrice, du territoire et des partenaires financiers ;
- Définition du concours : catégories ouvertes localement et, au sein de chacune des catégories, les sections éventuellement ouvertes ;
- Jury : composition du jury, frais éventuellement pris en charge, période ou date de passage du jury local établie en fonction de la précocité de la végétation suivant le secteur ;
- Inscription des éleveurs : dates d'ouverture et de clôture des inscriptions pour les agriculteurs (comprises entre le **1er mars et le 1er septembre 2021**) ;
- Présélections : le cas échéant, modalités d'organisation d'une présélection sur dossier visant à limiter le nombre de parcelles visitées par le jury local ;
- Récompenses : modalités d'organisation de la restitution des résultats, définition des récompenses et des distinctions éventuelles hors CGA.

Ce règlement doit être communiqué au secrétariat du Concours au plus tard un mois avant l'ouverture des inscriptions aux éleveurs. Il fera l'objet d'une validation par le Commissaire général et sera envoyé pour information, par le Commissaire principal, au(x) service(s) d'économie agricole de la (des) DTT/DDTM ainsi qu'au(x) Draaf concernée(s).

Inscriptions des éleveurs

Article 227 Conditions d'inscription au concours 2022

Le concours est ouvert aux personnes physiques ou morales :
- Dont le siège est situé sur le territoire français ;
- Exerçant une activité effective d'élevage validée par le jury local ;
- Possédant un atelier d'élevage d'un minimum de 5 UGB, dont les parcelles inscrites au concours sont situées dans un des territoires organisateurs.

L'éleveur s'engage à présenter une parcelle représentative des pratiques agro-écologiques mises en œuvre sur son exploitation et participant au fonctionnement fourrager effectif de l'exploitation.

La participation des éleveurs au concours est gratuite.

Article 228 Catégories, sections, surfaces agricoles concernées

Le concours comprend quatre catégories selon les objectifs pluriannuels de l'éleveur :

1ère catégorie : Fauche prioritaire (et secondairement pâturage) ;
2ème catégorie : Pâturage prioritaire (et secondairement fauche) ;
3ème catégorie : Pâturage exclusif ;
4ème catégorie : Fauche exclusive.

Ces catégories pourront être subdivisées en sections dans le règlement local. Les 12 sections possibles sont définies selon le croisement entre un gradient d'altitude tel que défini dans l'ICHN (littoral, plaine et piémont, montagne, haute montagne) et un gradient d'humidité (sec, moyen, humide).

Une catégorie ou une section doit comporter au moins 4 candidats. A défaut d'un nombre suffisant de candidats, celles-ci seront supprimées ou après autorisation du Commissaire général, fusionnées.

Article 229 Engagement des éleveurs

Les éleveurs qui souhaitent concourir doivent s'inscrire (ou avoir validé l'inscription réalisée pour eux par l'organisateur local) sur le site www.concours-general-agricole.fr. L'organisateur local informera l'éleveur sur le statut de sa candidature et, dans le cas où elle est retenue, sur les modalités de participation au concours.

Les éleveurs s'engagent à :
- Respecter le règlement national et le règlement local du concours ;
- Être présents ou se faire représenter lors de la visite de la parcelle par le jury local, présenter la parcelle et en autoriser l'accès aux membres du jury ;
- Être présents ou se faire représenter lors de la remise locale des prix et lors de la remise des prix nationaux, pour les exploitations sélectionnées (les frais de déplacements sont pris en charge par l'organisation du concours) ;
- Justifier le choix de la parcelle proposée à la visite du jury, de la catégorie et de la section du concours retenues à l'inscription et comment cette parcelle contribue à la gestion globale du système fourrager de l'élevage. Pour compléter cette partie, l'éleveur pourra se faire aider par l'organisateur local ;
- Respecter les règlementations agricoles et environnementales en vigueur et ne pas être en infraction à ce titre ;
- Autoriser les organisateurs locaux à diffuser les photos prises lors de la visite des parcelles (dans le respect du droit à l'image) ;
- Renoncer à tout recours concernant les conditions d'organisation des prix, les résultats et les décisions des jurys ;
- Accepter, s'il est lauréat, que son nom et celui de son exploitation fassent l'objet d'une communication, en vue d'une valorisation et que son dossier de candidature soit mis à disposition des différents organisateurs locaux et des autres agriculteurs candidats.

Article 230 Utilisation des informations

Les informations demandées seront utilisées par le Comité d'orientation et l'organisation du CGA, notamment en vue de la publication du palmarès et de sa diffusion sur le site internet du CGA et/ou de ses partenaires et l'édition des diplômes. Elles seront utilisées en vue de la promotion des lauréats. Le Comité d'orientation se réserve également le droit d'utiliser les fiches de notation, de façon anonyme, afin de produire des données statistiques.

Les personnes intéressées bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant (art.34-loi « informatique et liberté » du 6 janvier 1978) en écrivant à Concours Général Agricole - Comexposium -, 70 avenue du Général de Gaulle, 92058 Paris La Défense Cedex.

Article 231 Clause d'annulation

Les organisateurs se réservent le droit de modifier ou d'annuler le concours des Pratiques Agro-Ecologiques – Prairies & parcours si les circonstances les y obligent. Dans ce cas les candidats seront tenus informés dans les meilleurs délais.

Sur un territoire donné, le concours sera annulé si au minimum quatre agriculteurs ne sont pas inscrits.

Composition des jurys

Article 232 Jurys locaux

Un jury local comprend :

- Au moins une expertise dans chacun des trois domaines suivants :
  - Agronomie, zootechnie, fourrage ;
  - Ecologie, botanique ;
  - Apiculture, faune sauvage.
- Un représentant du territoire, en tant qu'observateur ;
- Dans la mesure du possible, un lauréat d'une édition antérieure du concours.

Le jury peut être renforcé par un ou des experts compétents par exemple dans le domaine de la santé animale, des plantes médicinales, de l'entomologie ou du paysage. Le jury peut également inviter des observateurs à participer aux visites sur le terrain (statut d'observateur sans participation à la notation : presse, agriculteurs, lycées agricoles, élus, services de l'Etat, établissements publics, chasseurs, environnementalistes…), acteurs touristiques (restaurateurs, offices du tourisme, randonneurs etc.), entreprises partenaires, membres du Comité d'orientation …

Les membres des jurys ne peuvent être des éleveurs inscrits au concours et ne sont pas rémunérés par les organisateurs locaux pour cette fonction.

La composition du jury d'un territoire est proposée par l'organisateur local et soumis à la validation du Commissaire général.

Les membres du jury local désignent parmi eux un président. Il s'agit, de préférence, d'un expert en agronomie, zootechnie, fourrage ou d'un lauréat d'une édition antérieure du concours.

Lorsque plusieurs catégories ou sections sont ouvertes et/ou que le passage du jury nécessite plusieurs jours de concours, il est possible d'avoir des experts différents, sauf concernant la présidence, afin de garantir la cohérence des jugements au niveau du territoire.

Les organisateurs locaux devront informer le secrétariat du Comité exécutif « Prairies & parcours » des éventuels frais pris en charge. Un même jury peut intervenir sur plusieurs territoires engagés dans le concours.

Si le nombre d'agriculteurs candidats sur un territoire donné est supérieur à 10, un jury local de présélection peut éventuellement être constitué. Les parcelles visitées par le jury local sont alors celles retenues par le jury local de présélection.

Article 233 Jury national

Les membres et la présidence du jury national sont proposés au Commissaire général par le Comité exécutif « Prairies et parcours ».

Un jury de présélection compétent dans les différents domaines du concours est désigné. La composition du jury national et du jury de présélection reprend les 3 domaines d'expertises suivants :

- Agronomie, zootechnie, fourrage ;
- Ecologie, botanique ;
- Apiculture, faune sauvage.

Les membres du jury sont choisis pour leurs compétences dans ces différents domaines et pour leur indépendance. Les lauréats nationaux de l'édition précédente du concours peuvent être invités à être membres du jury s'ils ne sont pas eux-mêmes candidats. La fonction de membre du jury est bénévole et ne fait l'objet d'aucune rémunération de la part des organisateurs nationaux.

La composition du jury est soumise avant le **31 décembre 2021** à la validation du Commissaire général.

Jugements

Article 234 Evaluation des parcelles représentatives

La visite des parcelles par le jury local est organisée entre **avril et septembre 2021** à une date fixée par chaque organisateur local.

Le jury local visite la parcelle en présence de l'éleveur engagé et estime sa représentativité par rapport à la gestion d'ensemble de l'exploitation. En cas d'absence, sa parcelle ne peut être visitée. Une possibilité de report de visite peut être sollicitée auprès de l'organisateur local en cas d'imprévu particulier, sous réserve de la disponibilité du jury.

Les observations de la végétation sont réalisées à l'intérieur de la parcelle, le long d'une diagonale. Le jury choisit la diagonale pour rendre compte du fourrage et de sa diversité. Si la parcelle est grande ou hétérogène, le jury adapte la visite de façon à visiter les faciès dominants. Il peut décider de ne visiter qu'une partie de la surface (5 ha maximum conseillé par rapport au temps de la visite).

Le jury local veillera à procéder de la même façon pour chaque candidat. Il veillera notamment à respecter le planning des visites et à prévoir entre 45 minutes et 1h par parcelle (temps de transport exclu). Le temps de transport ou de déplacement devra être pris en compte afin d'avoir le temps nécessaire aux observations et aux échanges avec l'agriculteur. Une visite "à blanc" d'une parcelle pourra être organisée afin de permettre au jury de s'approprier le plan de l'observation et les critères de notation.

Article 235 Démarche pour la notation de l'équilibre agro-écologique

La méthode de notation constitue un système de caractérisation commun à tous les jurys locaux. Elle permet également de constituer le dossier de candidature pour le jury national. Elle est adaptée au dispositif d'animation du concours sur le terrain (rencontre des acteurs, échanges). Elle a été conçue de façon qu'elle puisse être réalisée en 30 à 45 minutes, en présence de l'éleveur.

Les fiches permettent d'évaluer l'équilibre agro-écologique de la parcelle. Cet équilibre traduit en quoi la production fourragère de la parcelle repose durablement sur des bases agro-écologiques. Il est défini selon les propriétés agro-écologiques de la parcelle, la contribution de la diversité à ces propriétés et la capacité du mode d'exploitation à les valoriser et à les renouveler.

La démarche de notation s'appuie sur quatre étapes que les experts réalisent ensemble :

Etape 1 : La vérification que la parcelle est riche en espèces, selon la méthode des plantes indicatrices (au moins 4 plantes de la liste nationale dans chacun des tiers de la diagonale). Si le jury constate que la parcelle ne répond pas à ce critère, il peut décider d'écourter les étapes suivantes.

Etape 2 : La notation des propriétés agro-écologiques :
- Fonctionnalité agricole ;
- Productivité ;
- Valeur alimentaire ;
- Souplesse d'exploitation et saisonnalité ;
- Fonctionnalité écologique ;
- Valeur apicole ;
- Renouvellement de la diversité végétale.

Etape 3 : La notation de la cohérence des usages, de la représentativité sur cette parcelle des pratiques mises en œuvre dans l'ensemble du système fourrager de l'exploitation, en lien avec les objectifs de l'éleveur et le contexte du territoire.

Etape 4 : La restitution des résultats, en présence de l'agriculteur. Le président du jury local donne la parole aux experts sur les différents points de la notation de la parcelle.

Dans sa notation, le jury tient compte des contraintes de l'éleveur, qui peuvent être d'ordre pédoclimatique, réglementaire (limitation voire interdiction de fertilisation, périodes de fauche imposées…), etc.

La notation de l'équilibre agro-écologique obtenu peut être rediscutée par le jury lors de la délibération finale, une fois l'ensemble des parcelles visitées, afin de comparer les candidats entre eux et de désigner la parcelle qui présente le meilleur équilibre agro-écologique dans chaque catégorie ouverte localement. L'avis du jury fait l'objet d'un consensus. En cas de désaccord entre les membres du jury, un vote peut être organisé pour désigner le gagnant. En cas d'égalité de voix, le président du jury désigne le lauréat.

Les résultats sont consignés dans les fiches de notation et rendus publics lors de la proclamation des résultats.

Article 236 Délibération et proclamation des résultats du jury local

Le jury local délibère et désigne, dans chaque catégorie, un candidat pour participer à la finale nationale. L'éleveur désigné dans chaque catégorie pour participer à la finale nationale est celui dont la parcelle présente les meilleures pratiques agro-écologiques.

L'organisateur local peut remettre des prix territoriaux par catégorie ou section (1er, 2ème et 3ème prix) dans le respect de la double contrainte suivante :
- Le nombre de lauréats ne peut excéder le tiers des inscrits ;
- Le nombre de lauréat ne peut excéder trois par catégorie ou section.

Les autres distinctions (paysage, patrimoine, etc.) éventuellement attribuées localement ne rentrent pas dans le cadre du Concours Général Agricole.

Pour ces distinctions, le terme de « prix » est à proscrire, pour ne pas créer de confusion avec les prix remis dans le cadre du Concours Général Agricole.

Le jury proclame et communique publiquement les résultats obtenus aux éleveurs.

Les organisateurs locaux saisissent les fiches de notation des candidats sélectionnés pour la finale nationale sur le logiciel du site internet du concours avant le **15 octobre 2021**. Ces fiches sont à joindre dans le format pdf fourni, dans leur espace « territoire ».

Article 237 Délibération et proclamation des résultats du jury national

Les prix du Concours Général Agricole des « Pratiques Agro-écologiques – Prairies & parcours » sont attribués par le jury national du concours.

Deux photos doivent être adressées avec chaque dossier de candidature : la parcelle dans son environnement et la végétation en gros plan. Le jury de présélection pourra exiger du candidat qu'il présente des pièces justificatives complémentaires, dans un délai qui lui sera expressément précisé.

Le jury national examine les fiches de notation des prairies lauréates établies par les jurys locaux. Il compare les candidats dans chaque catégorie/section à partir des fiches de notation renseignées par chaque jury local. Il utilise les mêmes critères que les jurys locaux pour comparer les dossiers des candidats. Il est désigné un prix d'excellence agro-écologique par catégorie ou section et éventuellement un deuxième et troisième prix. Le nombre de distinctions pour une catégorie ou section donnée ne peut excéder le tiers des finalistes au concours national.

D'autres distinctions peuvent être éventuellement attribuées dès lors qu'elles n'utilisent pas les critères de l'équilibre agro-écologique du Concours Général Agricole. Pour ces distinctions, le terme de « prix » est à proscrire, pour ne pas créer de confusion avec les prix remis dans le cadre du Concours Général Agricole.

La délibération finale est consignée et rendue publique lors de la proclamation des résultats. A l'issue de la cérémonie de remise des prix, les résultats sont publiés sur le site https://www.concours-general-agricole.fr.

Récompenses

Article 238 Remise des prix des présélections locales

Chaque organisateur local organise une remise des prix. Un diplôme, et éventuellement une plaque pour les territoires qui le souhaitent, sont remis à cette occasion aux lauréats. Le diplôme officiel du prix d'équilibre agro-écologique local (1er, 2ème, 3ème prix) est fourni au format numérique par les organisateurs nationaux via le site www.concours-general-agricole.fr. Si le territoire décide d'attribuer une plaque à ses lauréats, celle-ci doit faire l'objet d'une validation de la part du Concours Général Agricole, dans le cadre de l'utilisation de la marque Concours Général Agricole.

D'autres récompenses peuvent être attribuées selon les initiatives locales. Elles peuvent être de nature honorifique, matérielle ou monétaire.

L'organisation locale de la remise des prix, le choix des types de récompenses et leur financement sont du ressort de chaque territoire organisateur.

Article 239 Remise des prix de la finale nationale

Un prix d'excellence agro-écologique (1er, 2ème, 3ème Prix) – Prairies & parcours - est décerné dans chaque catégorie de surfaces herbagères pour les 3 premiers lauréats de chacune des trois catégories ou sous-catégories.

Ces prix sont constitués par une plaque et un diplôme.

La **remise des prix de l'édition 2022** aura lieu sur le **Salon International de l'Agriculture 2022**.

D'autres récompenses peuvent être données aux finalistes par des membres du Comité d'orientation et peuvent être de nature honorifique, matérielle ou monétaire.

Article 240 Valorisation du concours par les territoires et les lauréats

Le concours peut contribuer à un ou des projets portés par les territoires, tels que la valorisation des produits locaux, le développement de circuits courts, le lien entre qualité des produits et les pratiques agro-écologiques qui ont été distinguées, le développement de conseils techniques ou le soutien à l'apiculture. Le concours peut de même contribuer à la mise en œuvre locale d'actions publiques en faveur de la biodiversité, telles que les mesures agro-environnementales et climatiques, la gestion des sites Natura 2000, la Trame Verte et Bleue, etc.

Les agriculteurs lauréats dans chaque territoire et au niveau national peuvent faire valoir la distinction qui leur a été accordée dans leur exploitation, à proximité des parcelles lauréates ou sur les points de vente de leurs produits. L'intitulé exact du prix obtenu doit dans ce cas être mentionné.

Le prix obtenu ne peut pas être apposé sur les produits commercialisés par les éleveurs.

Les conditions d'utilisation de la marque Concours Général Agricole associée au Concours des Pratiques Agro-écologiques Prairies et parcours sont précisées dans la cinquième partie du présent règlement.

Article 241 Réclamations et sanctions

Les réclamations peuvent être adressées par courrier recommandé au secrétariat du Concours Général Agricole (Concours Général Agricole – Comexposium – 70 avenue du Général de Gaulle – 92058 Paris La Défense) dans les 48 heures suivant la parution du palmarès.

Les organisateurs nationaux du concours se réservent le droit de retirer les prix remportés au niveau local ou national si l'organisateur local ou l'éleveur, ne respectait pas le présent règlement ou si le jugement était considéré comme litigieux.

Titre III

DISPOSITIONS PARTICULIERES AU CONCOURS DES PRATIQUES AGRO-ECOLOGIQUES AGROFORESTERIE

Article 242 Objectifs

L'objectif du concours est de récompenser le savoir-faire des agriculteurs ayant mis en en place ou gérant une parcelle ou un ensemble de parcelles d'agroforesterie (définie comme « tout système de production associant l'arbre à l'agriculture »), et dont l'intégration de cette ou de ces parcelles au sein de leur système de production agricole permet de valoriser l'écosystème issu de cette association, en termes économiques, sociaux et environnementaux.

Le concours vise à :

- Distinguer et promouvoir les pratiques agroforestières, dans des secteurs de production (ou filières) variés (grandes cultures, élevage, viticulture, maraîchage, arboriculture, etc.), favorisant les équilibres agro-écologiques ;
- Sensibiliser l'ensemble des acteurs du monde rural et des territoires aux différents services écosystémiques que l'agroforesterie apporte, en particulier pour la biodiversité (services de pollinisation, de production, de prédation (petite faune et auxiliaires), …) et la préservation des paysages, des sols et des eaux ;
- Communiquer sur les liens entre agroforesterie et les autres modes de production (agriculture biologique ou conventionnelle, avec ou sans signe de qualité…), ainsi que sur les autres pratiques associées à l'agro-écologie (utilisation de légumineuses, valorisation de la biomasse, optimisation du stockage de carbone, ...).

PARTIE A - CONCOURS MILLESIMÉ 2021

Article 243 Organisation des épreuves

Le concours millésimé **2021** se déroule en deux étapes :

- Une présélection locale, réalisée au niveau des territoires à **du 1er septembre au 30 novembre 2020**, avec la visite des parcelles des candidats, à l'issue de laquelle sont désignés des finalistes.

- Une finale nationale, aura lieu, avec l'examen des dossiers des finalistes, à une date et dans un lieu précisés ultérieurement.

Le concours est animé au niveau local par des organisateurs locaux, compétents sur un territoire donné et au niveau national par un Comité exécutif du concours « Agroforesterie ».

Article 244 Présélection et organisation locale

Le concours est organisé au niveau local par une structure organisatrice compétente, respectant les sensibilités et les équilibres agroforestiers préexistants. Pour le concours millésimé **2021**, cette organisation locale sera confiée aux référents régionaux, dans chaque région, du projet MCDR REUNIR-AF, piloté par l'APCA et copiloté par l'Afac-Agroforesteries.

Dans chaque région, les référents régionaux du projet MCDR REUNIR-AF se rapprocheront de structures et territoires volontaires en France métropolitaine et organiseront le **concours 2021** sur un ou plusieurs territoires, définis comme un département ou un territoire homogène d'un point de vue géographique et de taille équivalente à un département (département, communauté de communes, inter-territoire de la taille d'un département, Parc naturel régional, Parc national,…). Le concours sera organisé en lien et avec l'appui des référents du projet MCDR REUNIR-AF. La liste de ces départements ou territoires sera communiquée au secrétariat du Comité exécutif au plus tard le **1er septembre 2020**.

L'organisateur local s'engage à :

- Respecter le règlement du concours ;
- Mobiliser les agriculteurs du territoire ;
- Proposer aux membres du jury local de participer à une journée de formation sur la méthode de notation, qu'il aura organisée seul ou en lien avec d'autres parties prenantes du concours ;
- Vérifier que les membres du jury local suivent bien la méthode de notation et la maîtrisent ;
- Mentionner dans sa communication l'appartenance au Concours Général Agricole et le soutien des partenaires nationaux, dans le respect des dispositions relatives à l'utilisation de la marque Concours Général Agricole, des marques associées et des distinctions particulières du Concours Général Agricole ;
- Communiquer toutes les informations demandées dans les délais impartis, en particulier la liste des agriculteurs candidats et le palmarès.

Pour une première organisation locale du concours, l'organisateur devra avoir :

- Déjà participé, à titre d'expert ou d'observateur, à un jury local sur un des territoires participant au concours ;
- Ou suivi ainsi que les membres du jury, une formation sur la méthode de notation. Les dates des formations sont disponibles auprès du secrétariat du concours.

Des dérogations à cette dernière règle peuvent être délivrées sur demande auprès du secrétariat du concours et après validation du Commissaire général.

Article 245 Règlement local

Chaque organisateur local précise les modalités d'application du règlement national au niveau du territoire en complétant le règlement local type avec les informations suivantes :

- Organisateur : présentation de la structure organisatrice, du territoire et des partenaires financiers locaux ;
- Jury : Président et composition du jury, frais éventuellement pris en charge, période ou date de passage du jury local établies en fonction de la précocité de la végétation ;
- Inscription des agriculteurs : dates d'ouverture et de clôture des inscriptions pour les agriculteurs (comprises entre le **15 août et le 15 octobre 2020**) ;
- Présélections : le cas échéant, modalités d'organisation d'une présélection sur dossier visant à limiter le nombre de parcelles visitées par le jury local ;
- Récompenses : modalités d'organisation de la restitution des résultats, définition des récompenses et des distinctions éventuelles hors CGA.

Ce règlement doit être communiqué au secrétariat du Comité exécutif des Pratiques d'Agroforesterie, au plus tard un mois avant l'ouverture des inscriptions aux agriculteurs. Il fera l'objet d'une validation par le Commissaire général après avis des membres du Comité exécutif du concours « Agroforesterie », et sera envoyé pour information, par le Commissaire principal, au(x) service(s) d'économie agricole de la (des) DTT/DDTM ainsi qu'au(x) Draaf concernée(s).

Inscriptions des agriculteurs

Article 246 Conditions d'inscription au concours 2021

Le concours est ouvert aux personnes physiques ou morales :

- Dont le siège est situé sur le territoire français métropolitain ;
- Dont au moins une parcelle répond à la définition d'un système agroforestier, associant arbre et agriculture, à l'exclusion des systèmes sylvopastoraux.

La participation des agriculteurs au concours est gratuite.

Article 247 Catégories

Le concours comprend deux catégories :

- Catégorie « implantation » : parcelle d'agroforesteries ou ensemble de parcelles âgées de **4 ans minimum** et ayant été mises en place par l'agriculteur candidat. C'est la conception du système, son implantation et les pratiques de gestion du système agroforestier qui seront évaluées.
- Catégorie « gestion » : parcelle d'agroforesteries ou ensemble de parcelles âgées de **10 ans minimum**, qu'elles aient été installées par l'agriculteur en place ou précédemment. Ce sont les pratiques de gestion et de renouvellement du système agroforestier qui seront évaluées.

Dans les deux catégories, la parcelle sera évaluée au regard de sa cohérence avec le reste de l'exploitation agricole.

Pour être considérée, une parcelle doit être composée d'une surface minimale d'un hectare.

Une catégorie doit comporter au moins quatre candidats. A défaut d'un nombre suffisant de candidats, celles-ci seront supprimées ou, après autorisation du Commissaire général, fusionnées.

Article 248 Engagement des agriculteurs

Les agriculteurs qui souhaitent concourir doivent s'inscrire (ou avoir validé l'inscription réalisée pour eux par l'organisateur local) auprès de l'organisateur local. Ce dernier informera l'agriculteur sur le statut de sa candidature et, dans le cas où elle est retenue, sur les modalités de participation au concours.

Les agriculteurs candidats s'engagent à :

- Respecter le règlement national et le règlement local du concours ;
- Présenter une parcelle représentative des pratiques d'agroforesterie mises en œuvre sur leur exploitation et participant au fonctionnement effectif de l'exploitation ;
- Être présents ou se faire représenter lors de la visite de la parcelle par le jury local, présenter la parcelle et en autoriser l'accès aux membres du jury ;
- Être présents ou se faire représenter lors de la remise locale des prix et lors de la remise des prix nationaux, pour les exploitations sélectionnées (les frais de déplacements sont pris en charge par l'organisation du concours) ;
- Justifier le choix de la parcelle proposée à la visite du jury, de la catégorie et de la section du concours retenues à l'inscription et comment cette parcelle contribue à la gestion globale de l'exploitation ;
- Respecter les règlementations agricoles et environnementales en vigueur ;
- Autoriser les organisateurs locaux à diffuser les photos prises lors de la visite des parcelles (dans le respect du droit à l'image) ;
- Renoncer à tout recours concernant les conditions d'organisation des prix, les résultats et les décisions des jurys ;
- Accepter, s'il est lauréat, que son nom et celui de son exploitation fassent l'objet d'une communication, en vue d'une valorisation et que son dossier de candidature soit mis à disposition des différents organisateurs locaux et des autres agriculteurs candidats.

Article 249 Utilisation des informations

Les informations demandées seront utilisées par le Comité d'orientation et l'organisation du CGA, notamment en vue de la publication du palmarès et de sa diffusion sur le site internet du CGA et/ou de ses partenaires et l'édition des diplômes. Elles seront utilisées en vue de la promotion des lauréats. Le Comité d'orientation et l'organisation du CGA se réservent également le droit d'utiliser les fiches de notation, de façon anonyme, afin de produire des données statistiques.

Les personnes intéressées bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant (art.34-loi « informatique et liberté » du 6 janvier 1978) en écrivant à Concours Général Agricole - Comexposium -, 70 avenue du Général de Gaulle, 92058 Paris La Défense Cedex.

Article 250 Clause d'annulation

Le Comité d'orientation et l'organisation du CGA se réservent le droit de modifier ou d'annuler le concours des Pratiques Agro-Ecologiques Agroforesterie si les circonstances les y obligent. Dans ce cas les candidats seront tenus informés dans les meilleurs délais. Sur un territoire donné, le concours sera annulé si au minimum quatre agriculteurs ne sont pas inscrits.

Composition des jurys

Article 251 Jurys locaux

Un jury local comprend :

- Au moins une expertise dans chacun des trois domaines suivants :
    - Agroforesterie, foresterie, arboriculture ;
    - Agronomie, agro-écologie ;
    - Sciences de l'environnement, écologie ;
- L'organisateur local du territoire, en tant qu'observateur ;
- Dans la mesure du possible, un lauréat d'une édition antérieure du concours.

Le jury peut être renforcé par un ou des experts compétents dans les domaines suivants :

- Enseignement agricole ;
- Filière et transformation ;
- Disciplines artistiques ;
- Paysage, patrimoine, architecture.

Le jury peut également inviter des observateurs à participer aux visites sur le terrain (statut d'observateur sans participation à la notation : presse, agriculteurs, lycées agricoles, élus, collectivités territoriales, services de l'Etat, établissements publics, médiateurs territoriaux, chasseurs, environnementalistes…), acteurs touristiques (restaurateurs, offices du tourisme, randonneurs etc.), entreprises partenaires, membres du Comité d'orientation, du Comité exécutif, etc.

Les membres des jurys ne peuvent être des agriculteurs inscrits au concours et ne sont pas rémunérés par les organisateurs locaux pour cette fonction.

La composition du jury d'un territoire est proposée par l'organisateur local et soumise à la validation du Commissaire général après vérification de la conformité par le Comité exécutif.

Les Jurys locaux sont présidés de préférence par un spécialiste de l'agroforesterie (agriculteur pratiquant l'agroforesterie, expert dans le domaine de l'agroforesterie).

Lorsque plusieurs catégories ou sections sont ouvertes et/ou que le passage du jury nécessite plusieurs jours de concours, il est possible de prévoir plusieurs compositions de jurys, à condition que celles-ci soient toujours constituées par les expertises mentionnées précédemment, et à l'exception de la fonction de présidence du jury. Celle-ci doit rester commune afin de garantir la cohérence des jugements au niveau du territoire.

Les organisateurs locaux devront informer le secrétariat du Comité exécutif des éventuels frais pris en charge. Un même jury peut intervenir sur plusieurs territoires engagés dans le concours.

Si le nombre d'agriculteurs candidats est supérieur à 10, un jury local de présélection peut éventuellement être constitué. Les parcelles visitées par le jury local sont alors celles retenues par le jury local de présélection. La composition de ce jury local de présélection répond aux mêmes règles que celles établies pour le jury local. Les règles de pré-sélection sont décrites dans le règlement local du concours.

Article 252 Composition du jury national

Les membres et la présidence du jury national sont proposés au Commissaire général par le Comité exécutif « Agroforesterie ».

Un jury de présélection compétent dans les différents domaines du concours est désigné. La composition du jury national et du jury de présélection reprend les groupes d'expertises suivants :

- Agroforesterie, foresterie, arboriculture ;
- Agronomie – agroécologie ;
- Paysage, patrimoine, architecture ;
- Ecologie.

Les membres du jury sont choisis pour leurs compétences dans ces différents domaines et pour leur indépendance. Les lauréats nationaux de l'édition précédente du concours peuvent être invités à être membres du jury s'ils ne sont pas eux-mêmes candidats. Les fonctions de membre du jury sont bénévoles et ne font l'objet d'aucune rémunération de la part des organisateurs nationaux.

La composition du jury est soumise avant le **31 décembre 2020** à la validation du Commissaire général du CGA.

Jugements

Article 253 Evaluation des parcelles représentatives

La visite des parcelles par le jury local est organisée entre **octobre et décembre 2020** à une date fixée par chaque organisateur local. Au préalable, le règlement local doit bien avoir été validé un mois avant par le Commissaire général.

Le jury local visite la parcelle en présence de l'agriculteur engagé et estime sa **représentativité par rapport à la gestion d'ensemble de l'exploitation**. En cas d'absence de l'agriculteur ou d'un de ses représentants, sa parcelle ne peut être visitée. Une possibilité de report de visite peut être sollicitée auprès de l'organisateur local en cas d'imprévu particulier, sous réserve de la disponibilité du jury.

Les observations sont réalisées à l'intérieur de la parcelle. Le jury visite la parcelle sur sa longueur. Il s'agira lors de cette visite d'observer à la fois les pratiques sur la bande cultivée, sur la ligne d'arbre, sur le linéaire sous arboré ainsi que les espaces de transition.

Le jury local veillera à procéder de la même façon pour chaque candidat. Il veillera notamment à respecter le planning des visites et à prévoir entre 45 minutes et 1 heure effectives par visite (temps de transport exclu). Le temps de transport ou de déplacement devra être pris en compte afin de pouvoir dédier le temps nécessaire aux observations et aux échanges avec l'agriculteur. Une visite « à blanc » d'une parcelle pourra être organisée afin de permettre au jury de s'approprier le plan de l'observation et les critères de notation. Il est recommandé aux organisateurs locaux de prévoir la location d'un véhicule à même de transporter l'ensemble des membres du jury entre chaque parcelle, facilitant ainsi les discussions entre les membres du jury et la notation des candidats.

Article 254 Démarche pour la notation de l'équilibre agro-écologique

L'évaluation de l'équilibre agro-écologique s'appuie sur les fiches d'évaluation fournies par le secrétariat du Comité exécutif du concours. La méthode de notation constitue un système de caractérisation commun à tous les jurys locaux. Elle permet également de constituer le dossier de candidature pour le jury national. Elle est adaptée au dispositif d'animation du concours sur le terrain (rencontre des acteurs, échanges). Elle a été conçue de façon à ce qu'elle puisse être réalisée en 30 à 45 minutes, en présence de l'agriculteur.

Les fiches permettent d'évaluer l'équilibre agro-écologique de la parcelle.

La démarche de notation s'appuie sur 5 étapes :

Etape 1 : évaluation du parcours de l'agriculteur candidat dans son contexte personnel, social, environnemental ;
Etape 2 : évaluation des pratiques à l'échelle de la parcelle ou de l'ensemble des parcelles concourant ;
Étape 3 : évaluation de la cohérence des pratiques de la parcelle ou de l'ensemble des parcelles inscrites, avec les pratiques de l'exploitation ;
Étape 4 : évaluation de l'effet de la parcelle sur le paysage et le territoire ;
Etape 5 : restitution des observations à l'agriculteur.

Dans sa notation, le jury tient compte des contraintes de l'agriculteur, qui peuvent être d'ordre pédoclimatique ou d'ordre réglementaire (limitation voire interdiction de fertilisation, périodes de fauche imposées…), ainsi que de la trajectoire d'évolution de ses pratiques.

La notation de l'équilibre agro-écologique obtenu peut être rediscutée par le jury lors de la délibération finale, une fois l'ensemble des parcelles visitées, afin d'harmoniser les notations et de désigner la parcelle lauréate dans chaque catégorie ouverte localement. L'avis du jury fait l'objet d'un consensus. En cas de désaccord entre les membres du jury, un vote peut être organisé pour désigner le gagnant. En cas d'égalité des voix, la voix du président du jury est prépondérante.

Article 255 Délibération et proclamation des résultats du jury local

Le jury local délibère et désigne, dans chaque catégorie, un candidat pour participer à la finale nationale. L'agriculteur désigné dans chaque catégorie pour participer à la finale nationale est celui dont la parcelle présente les meilleures pratiques agro-écologiques parmi les candidats du territoire.

L'organisateur local peut remettre des prix territoriaux par catégorie ou section (1er, 2ème et 3ème prix). Le nombre de lauréats ne peut excéder le tiers des inscrits et trois par catégorie ou section. Les autres distinctions (paysage, patrimoine, etc.) éventuellement attribuées localement ne rentrent pas dans le cadre du Concours Général Agricole. Pour ces distinctions, le terme de « prix » est à proscrire, pour ne pas créer de confusion avec les prix remis dans le cadre du Concours Général Agricole.

Le jury local proclame et communique publiquement aux agriculteurs les résultats obtenus.

Les organisateurs locaux remplissent les fiches de notation des candidats sélectionnés pour la finale nationale (sur une fiche pdf communiquée ou mise en ligne par le Comité exécutif) avant le **15 janvier 2021**. Ces fiches sont à joindre dans le format pdf fourni et dans le respect des règles qui figurent sur le document (notamment en termes de quantité et de qualité des documents iconographiques fournis).

Article 256 Délibération et proclamation des résultats du jury national

Les prix du Concours Général Agricole des Pratiques Agro-Ecologiques « Agroforesterie » sont attribués par le jury national du concours. Ils distinguent les agriculteurs ayant les meilleurs modes de gestion agro-écologique (intégration de l'arbre dans la gestion globale du système, préservation de la biodiversité, pollinisation, qualité de l'eau, paysage, contribution à l'autonomie, régulation du climat...) dans une logique cohérente de production agricole.

Le Comité exécutif vérifie la conformité des dossiers des finalistes.

Entre deux et quatre photos techniques doivent être adressées avec chaque dossier de candidature : elles doivent montrer la parcelle ou l'ensemble des parcelles dans leur environnement ainsi que les éléments arborés en plan rapproché. Le jury de présélection pourra exiger du candidat qu'il présente des pièces justificatives complémentaires, dans un délai qui lui sera expressément précisé.

Le jury national examine les fiches de notation des parcelles lauréates établies par les jurys locaux. Il compare les candidats dans chaque catégorie/section à partir des fiches de notation renseignées par chaque jury local. Il utilise les mêmes critères que les jurys locaux pour comparer les dossiers des candidats. Il est désigné un Premier prix des Pratiques Agro-Ecologiques d'agroforesterie par catégorie et éventuellement un deuxième et troisième prix. Le nombre de distinctions pour une catégorie ou section donnée ne peut excéder le tiers des finalistes au concours national.

D'autres distinctions peuvent être éventuellement attribuées dès lors qu'elles n'utilisent pas les critères de l'équilibre agro-écologique du Concours Général Agricole. Pour ces distinctions, le terme de « prix » est à proscrire, pour ne pas créer de confusion avec les prix remis dans le cadre du Concours Général Agricole.

La délibération finale est consignée et rendue publique lors de la proclamation des résultats. A l'issue de la cérémonie de remise des prix, les résultats sont publiés sur le site www.concours-general-agricole.fr.

Récompenses

Article 257 Remise des prix des présélections locales

Chaque organisateur local organise une remise des prix. Un diplôme, et éventuellement une plaque pour les territoires qui le souhaitent, sont remis à cette occasion aux lauréats. Le diplôme officiel du prix des Pratiques Agro-Ecologiques « Agroforesterie » local (1er, 2ème, 3ème prix) est fourni au format numérique par les organisateurs nationaux.

D'autres récompenses peuvent être attribuées selon les initiatives locales. Elles peuvent être de nature honorifique, matérielle ou monétaire.

L'organisation locale de la remise des prix, le choix des types de récompenses et leur financement sont du ressort de chaque territoire organisateur.

Article 258 Remise des prix de la finale nationale

Un Prix (1er,2ème,3ème prix) des Pratiques Agro-écologiques « Agroforesterie » est décerné dans chaque catégorie pour les trois premiers lauréats de chacune des catégories. Ces prix sont constitués par une plaque et un diplôme.

Une plaque et un diplôme de participation sont remis à chacun des autres finalistes.

La remise des prix de l'édition 2021 aura lieu à une date et dans un lieu précisés ultérieurement.

D'autres récompenses peuvent être données aux finalistes par des membres du Comité d'orientation, de nature honorifique, matérielle ou monétaire.

Article 259 Valorisation du concours par les territoires et les lauréats

Le concours peut contribuer à un ou des projets portés par les territoires, tels que la valorisation des produits locaux, le développement de circuits courts, le lien entre qualité des produits et les pratiques agro-écologiques d'agroforesterie qui ont été distinguées, le développement de conseils techniques ou le soutien aux filières de l'arbre et de la haie. Le concours pourra de même contribuer à la mise en œuvre locale d'actions publiques en faveur de la biodiversité, telles que les mesures agro-environnementales et climatiques, la gestion des sites Natura 2000, la Trame Verte et Bleue.

Les agriculteurs lauréats dans chaque territoire et au niveau national peuvent faire valoir la distinction qui leur a été accordée dans leur exploitation, à proximité des parcelles lauréates ou sur les points de vente de leurs produits. L'intitulé exact du prix obtenu doit dans ce cas être mentionné.

Le prix obtenu ne peut pas être apposé sur les produits commercialisés par les agriculteurs.

Les conditions d'utilisation de la marque Concours Général Agricole associée au Concours des Pratiques Agro-écologiques Agroforesterie sont précisées dans la cinquième partie du présent règlement.

Article 260 Réclamations et sanctions

Les réclamations peuvent être adressées par courrier simple, courrier recommandé au Concours Général Agricole, dans les 48 heures suivant la parution du palmarès.

Les organisateurs nationaux du concours se réservent le droit de retirer les prix remportés au niveau local ou national si l'organisateur local ou l'agriculteur ne respectait pas le présent règlement ou si le jugement était considéré comme litigieux.

PARTIE B - CONCOURS MILLESIMÉ 2022

Article 261 Organisation des épreuves

Le concours millésimé **2022** se déroule en deux étapes, à l'instar du concours « Prairies et Parcours » :

- Une présélection locale, réalisée au niveau des territoires au printemps et été 2021 par les jurys locaux sur les parcelles des candidats
- Une finale nationale, à l'occasion du Salon International de **l'Agriculture 2022**, avec l'examen des dossiers des finalistes.

Le concours est animé au niveau local par des organisateurs locaux, compétents sur un territoire donné et au niveau national par un Comité exécutif du concours « Agroforesterie ».

Fin d'année 2020 – 15 janvier 2021	Inscription des organisateurs locaux
1er mars 2021 – 30 septembre 2021	Inscription des agriculteurs (visite des parcelles à partir du mois d'avril jusqu'au 30 septembre)
Avant le 15 octobre 2021	Déclaration des agriculteurs présélectionnés par les organisateurs locaux
Janvier 2022	Délibération du jury national
Salon International de l'Agriculture 2022	Remise des prix

Article 262 Présélection et organisation locale

Le concours est ouvert au niveau local lorsqu'une structure organisatrice ou un groupement de structures organisatrices s'est déclaré(e) intéressé(e) et a été reconnu(e) compétent(e) par le Comité d'orientation pour animer le concours sur le territoire concerné.

Les organisateurs locaux du concours 2022 doivent se faire connaître auprès du secrétariat du concours au plus tard le 15 janvier 2021 / afin de :

- Désigner leur représentant qui aura la responsabilité de la bonne organisation de la présélection dans le respect du règlement local. Le représentant du territoire est membre de droit, en tant qu'observateur, du jury local.
- Présenter leur structure et le territoire sur lequel ils souhaitent organiser le concours et le groupe concerné d'agriculteurs.

La liste des territoires ouverts et des organisateurs locaux pour **l'édition 2022** est validée par le Commissaire général.

L'organisateur local s'engage à :

- Respecter le règlement du concours ;
- Mobiliser les agriculteurs du territoire ;
- Proposer aux membres du jury local de participer à une journée de formation sur la méthode de notation, qu'il aura organisée seul ou en lien avec d'autres parties prenantes du concours ;
- Vérifier que les membres du jury local suivent bien la méthode de notation et la maîtrisent ;
- Mentionner dans sa communication l'appartenance au Concours Général Agricole et le soutien des partenaires nationaux, dans le respect des dispositions relatives à l'utilisation de la marque Concours Général Agricole, des marques associées et des distinctions particulières du Concours Général Agricole (cf. Cinquième partie du présent règlement) ;
- Communiquer toutes les informations demandées dans les délais impartis, en particulier la liste des agriculteurs candidats et le palmarès.

Pour une première organisation locale du concours, l'organisateur devra avoir :

- Déjà participé, à titre d'expert ou d'observateur, à un jury local sur un des territoires participant au concours ;
- Ou suivi ainsi que les membres du jury, une formation sur la méthode de notation. Les dates des formations sont disponibles auprès du secrétariat du concours.

Des dérogations à cette dernière règle peuvent être délivrées sur demande argumentée auprès du secrétariat du concours pour validation par le Commissaire général.

Article 263 Règlement local

Chaque organisateur local précise les modalités d'application du règlement national au niveau du territoire en complétant le règlement local type avec les informations suivantes :

- Organisateur : présentation de la structure organisatrice, du territoire et des partenaires financiers locaux ;
- Jury : Président et composition du jury, frais éventuellement pris en charge, période ou date de passage du jury local établies en fonction de la précocité de la végétation ;
- Inscription des agriculteurs : dates d'ouverture et de clôture des inscriptions pour les agriculteurs (comprises entre le **1er mars et le 1er septembre 2021**) ;
- Présélections : le cas échéant, modalités d'organisation d'une présélection sur dossier visant à limiter le nombre de parcelles visitées par le jury local ;
- Récompenses : modalités d'organisation de la restitution des résultats, définition des récompenses et des distinctions éventuelles hors CGA.

Ce règlement doit être communiqué au secrétariat du Comité exécutif des Pratiques d'Agroforesterie, au plus tard un mois avant l'ouverture des inscriptions aux agriculteurs. Il fera l'objet d'une validation par le Commissaire général après avis des membres du Comité exécutif du concours « Agroforesterie », et sera envoyé pour information, par le Commissaire principal, au(x) service(s) d'économie agricole de la (des) DTT/DDTM ainsi qu'au(x) Draaf concernée(s).

Inscriptions des agriculteurs

Article 264 Conditions d'inscription au concours 2022

Le concours est ouvert aux personnes physiques ou morales :

- Dont le siège est situé sur le territoire français métropolitain ;
- Exerçant une activité effective d'agriculture validée par le jury local ;
- Dont au moins une parcelle répond à la définition d'un système agroforestier, associant arbre et agriculture, à l'exclusion des systèmes sylvopastoraux.

La participation des agriculteurs au concours est gratuite.

Article 265 Catégories

Le concours comprend deux catégories :

- Catégorie « implantation » : parcelle d'agroforesteries ou ensemble de parcelles âgées de **4 ans minimum** et ayant été mises en place par l'agriculteur candidat. C'est la conception du système, son implantation et les pratiques de gestion du système agroforestier qui seront évaluées.
- Catégorie « gestion » : parcelle d'agroforesteries ou ensemble de parcelles âgées de **10 ans minimum**, qu'elles aient été installées par l'agriculteur en place ou précédemment. Ce sont les pratiques de gestion et de renouvellement du système agroforestier qui seront évaluées.

Dans les deux catégories, la parcelle sera évaluée au regard de sa cohérence avec le reste de l'exploitation agricole.

Pour être considérée, une parcelle doit être composée d'une surface minimale d'un hectare.

Une catégorie doit comporter au moins quatre candidats. A défaut d'un nombre suffisant de candidats, celles-ci seront supprimées ou, après autorisation du Commissaire général, fusionnées.

Article 266 Engagement des agriculteurs

Les agriculteurs qui souhaitent concourir doivent s'inscrire (ou avoir validé l'inscription réalisée pour eux par l'organisateur local) auprès de l'organisateur local. Ce dernier informera l'agriculteur sur le statut de sa candidature et, dans le cas où elle est retenue, sur les modalités de participation au concours.

Les agriculteurs candidats s'engagent à :

- Respecter le règlement national et le règlement local du concours ;
- Présenter une parcelle représentative des pratiques d'agroforesterie mises en œuvre sur leur exploitation et participant au fonctionnement effectif de l'exploitation ;
- Être présents ou se faire représenter lors de la visite de la parcelle par le jury local, présenter la parcelle et en autoriser l'accès aux membres du jury ;
- Être présents ou se faire représenter lors de la remise locale des prix et lors de la remise des prix nationaux, pour les exploitations sélectionnées (les frais de déplacements sont pris en charge par l'organisation du concours) ;
- Justifier le choix de la parcelle proposée à la visite du jury, de la catégorie et de la section du concours retenues à l'inscription et comment cette parcelle contribue à la gestion globale de l'exploitation ;
- Respecter les règlementations agricoles et environnementales en vigueur ;
- Autoriser les organisateurs locaux à diffuser les photos prises lors de la visite des parcelles (dans le respect du droit à l'image) ;
- Renoncer à tout recours concernant les conditions d'organisation des prix, les résultats et les décisions des jurys ;
- Accepter, s'il est lauréat, que son nom et celui de son exploitation fassent l'objet d'une communication, en vue d'une valorisation et que son dossier de candidature soit mis à disposition des différents organisateurs locaux et des autres agriculteurs candidats.

Article 267 Utilisation des informations

Les informations demandées seront utilisées par le Comité d'orientation et l'organisation du CGA, notamment en vue de la publication du palmarès et de sa diffusion sur le site internet du CGA et/ou de ses partenaires et l'édition des diplômes. Elles seront utilisées en vue de la promotion des lauréats. Le Comité d'orientation et l'organisation du CGA se réservent également le droit d'utiliser les fiches de notation, de façon anonyme, afin de produire des données statistiques.

Les personnes intéressées bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant (art.34-loi « informatique et liberté » du 6 janvier 1978) en écrivant à Concours Général Agricole - Comexposium -, 70 avenue du Général de Gaulle, 92058 Paris La Défense Cedex.

Article 268 Clause d'annulation

Le Comité d'orientation et l'organisation du CGA se réservent le droit de modifier ou d'annuler le concours des Pratiques Agro-Ecologiques Agroforesterie si les circonstances les y obligent. Dans ce cas les candidats seront tenus informés dans les meilleurs délais. Sur un territoire donné, le concours sera annulé si au minimum quatre agriculteurs ne sont pas inscrits.

Composition des jurys

Article 269 Jurys locaux

Un jury local comprend :

- Au moins une expertise dans chacun des trois domaines suivants :
  - Agroforesterie, foresterie, arboriculture ;
  - Agronomie, agro-écologie ;
  - Sciences de l'environnement, écologie ;
- L'organisateur local du territoire, en tant qu'observateur ;
- Dans la mesure du possible, un lauréat d'une édition antérieure du concours.

Le jury peut être renforcé par un ou des experts compétents dans les domaines suivants :

- Enseignement agricole ;
- Filière et transformation ;
- Disciplines artistiques ;
- Paysage, patrimoine, architecture.

Le jury peut également inviter des observateurs à participer aux visites sur le terrain (statut d'observateur sans participation à la notation) : presse, agriculteurs, lycées agricoles, élus, collectivités territoriales, services de l'Etat, établissements publics, médiateurs territoriaux, chasseurs, environnementalistes…), acteurs touristiques (restaurateurs, offices du tourisme, randonneurs etc.), entreprises partenaires, membres du Comité d'orientation, du Comité exécutif, etc.

Les membres des jurys ne peuvent être des agriculteurs inscrits au concours et ne sont pas rémunérés par les organisateurs locaux pour cette fonction.

La composition du jury d'un territoire est proposée par l'organisateur local et soumise à la validation du Commissaire général après vérification de la conformité par le Comité exécutif, à travers le règlement local.

Les Jurys locaux sont présidés de préférence par un spécialiste de l'agroforesterie (agriculteur pratiquant l'agroforesterie, expert dans le domaine de l'agroforesterie).

Lorsque plusieurs catégories ou sections sont ouvertes et/ou que le passage du jury nécessite plusieurs jours de concours, il est possible de prévoir plusieurs compositions de jurys, à condition que celles-ci soient toujours constituées par les expertises mentionnées précédemment, et à l'exception de la fonction de présidence du jury. Celle-ci doit rester commune afin de garantir la cohérence des jugements au niveau du territoire.

Les organisateurs locaux devront informer le secrétariat du Comité exécutif des éventuels frais pris en charge. Un même jury peut intervenir sur plusieurs territoires engagés dans le concours.

Si le nombre d'agriculteurs candidats est supérieur à 10, un jury local de présélection peut éventuellement être constitué. Les parcelles visitées par le jury local sont alors celles retenues par le jury local de présélection. La composition de ce jury local de présélection répond aux mêmes règles que celles établies pour le jury local. Les règles de pré-sélection sont décrites dans le règlement local du concours.

Article 270 Composition du jury national

Les membres et la présidence du jury national sont proposés au Commissaire général par le Comité exécutif « Agroforesterie ».

Un jury de présélection compétent dans les différents domaines du concours est désigné. La composition du jury national et du jury de présélection reprend les groupes d'expertises suivants :

- Agroforesterie, foresterie, arboriculture ;
- Agronomie – agroécologie ;
- Paysage, patrimoine, architecture ;
- Ecologie.

Les membres du jury sont choisis pour leurs compétences dans ces différents domaines et pour leur indépendance. Les lauréats nationaux de l'édition précédente du concours peuvent être invités à être membres du jury s'ils ne sont pas eux-mêmes candidats. Les fonctions de membre du jury sont bénévoles et ne font l'objet d'aucune rémunération de la part des organisateurs nationaux.

La composition du jury est soumise avant le **31 décembre 2021** à la validation du Commissaire général du CGA.

Jugements

Article 271 Evaluation des parcelles représentatives

La visite des parcelles par le jury local est organisée entre **avril et le 30 septembre 2021** à une date fixée par chaque organisateur local. Au préalable, le règlement local doit bien avoir été validé un mois avant par le Commissaire général.

Le jury local visite la parcelle en présence de l'agriculteur engagé et estime sa **représentativité par rapport à la gestion d'ensemble de l'exploitation**. En cas d'absence de l'agriculteur ou d'un de ses représentants, sa parcelle ne peut être visitée. Une possibilité de report de visite peut être sollicitée auprès de l'organisateur local en cas d'imprévu particulier, sous réserve de la disponibilité du jury.

Les observations sont réalisées à l'intérieur de la parcelle. Le jury visite la parcelle sur sa longueur. Il s'agira lors de cette visite d'observer à la fois les pratiques sur la bande cultivée, sur la ligne d'arbre, sur le linéaire sous arboré ainsi que les espaces de transition.

Le jury local veillera à procéder de la même façon pour chaque candidat. Il veillera notamment à respecter le planning des visites et à prévoir entre 45 minutes et 1 heure effectives par visite (temps de transport exclu). Le temps de transport ou de déplacement devra être pris en compte afin de pouvoir dédier le temps nécessaire aux observations et aux échanges avec l'agriculteur. Une visite « à blanc » d'une parcelle pourra être organisée afin de permettre au jury de s'approprier le plan de l'observation et les critères de notation Il est recommandé aux organisateurs locaux de prévoir la location d'un véhicule à même de transporter l'ensemble des membres du jury entre chaque parcelle, facilitant ainsi les discussions entre les membres du jury et la notation des candidats.

Article 272 Démarche pour la notation de l'équilibre agro-écologique

L'évaluation de l'équilibre agro-écologique s'appuie sur les fiches d'évaluation fournies par le secrétariat du Comité exécutif du concours. La méthode de notation constitue un système de caractérisation commun à tous les jurys locaux. Elle permet également de constituer le dossier de candidature pour le jury national. Elle est adaptée au dispositif d'animation du concours sur le terrain (rencontre des acteurs, échanges). Elle a été conçue de façon à ce qu'elle puisse être réalisée en 30 à 45 minutes, en présence de l'agriculteur.

Les fiches permettent d'évaluer l'équilibre agro-écologique de la parcelle.

La démarche de notation s'appuie sur 5 étapes :

Etape 1 : évaluation du parcours de l'agriculteur candidat dans son contexte personnel, social, environnemental ;
Etape 2 : évaluation des pratiques à l'échelle de la parcelle ou de l'ensemble des parcelles concourant ;

Étape 3 : évaluation de la cohérence des pratiques de la parcelle ou de l'ensemble des parcelles inscrites, avec les pratiques de l'exploitation ;
Étape 4 : évaluation de l'effet de la parcelle sur le paysage et le territoire ;
Etape 5 : restitution des observations à l'agriculteur.

Dans sa notation, le jury tient compte des contraintes de l'agriculteur, qui peuvent être d'ordre pédoclimatique ou d'ordre réglementaire (limitation voire interdiction de fertilisation, périodes de fauche imposées…), ainsi que de la trajectoire d'évolution de ses pratiques.

La notation de l'équilibre agro-écologique obtenu peut être rediscutée par le jury lors de la délibération finale, une fois l'ensemble des parcelles visitées, afin d'harmoniser les notations et de désigner la parcelle lauréate dans chaque catégorie ouverte localement. L'avis du jury fait l'objet d'un consensus. En cas de désaccord entre les membres du jury, un vote peut être organisé pour désigner le gagnant. En cas d'égalité de voix, la voix du président du jury est prépondérante.

Article 273 Délibération et proclamation des résultats du jury local

Le jury local délibère et désigne, dans chaque catégorie, un candidat pour participer à la finale nationale. L'agriculteur désigné dans chaque catégorie pour participer à la finale nationale est celui dont la parcelle présente les meilleures pratiques agro-écologiques parmi les candidats du territoire.

L'organisateur local peut remettre des prix territoriaux par catégorie ou section (1er, 2ème et 3ème prix). Le nombre de lauréats ne peut excéder le tiers des inscrits et trois par catégorie ou section. Les autres distinctions (paysage, patrimoine, etc.) éventuellement attribuées localement ne rentrent pas dans le cadre du Concours Général Agricole. Pour ces distinctions, le terme de « prix » est à proscrire, pour ne pas créer de confusion avec les prix remis dans le cadre du Concours Général Agricole.

Le jury local proclame et communique publiquement aux agriculteurs les résultats obtenus.

Les organisateurs locaux remplissent les fiches de notation des candidats sélectionnés pour la finale nationale (sur une fiche pdf communiquée ou mise en ligne par le Comité exécutif) avant le **1er janvier 2022**. Ces fiches sont à joindre dans le format pdf fourni et dans le respect des règles qui figurent sur le document (notamment en termes de quantité et de qualité des documents iconographiques fournis).

Article 274 Délibération et proclamation des résultats du jury national

Les prix du Concours Général Agricole des Pratiques Agro-Ecologiques « Agroforesterie » sont attribués par le jury national du concours. Ils distinguent les agriculteurs ayant les meilleurs modes de gestion agro-écologique (intégration de l'arbre dans la gestion globale du système, préservation de la biodiversité, pollinisation, qualité de l'eau, paysage, contribution à l'autonomie, régulation du climat...) dans une logique cohérente de production agricole.

Le Comité exécutif vérifie la conformité des dossiers des finalistes.

Entre deux et quatre photos techniques doivent être adressées avec chaque dossier de candidature : elles doivent montrer la parcelle ou l'ensemble des parcelles dans leur environnement ainsi que les éléments arborés en plan rapproché. Le jury de présélection pourra exiger du candidat qu'il présente des pièces justificatives complémentaires, dans un délai qui lui sera expressément précisé.

Le jury national examine les fiches de notation des parcelles lauréates établies par les jurys locaux. Il compare les candidats dans chaque catégorie/section à partir des fiches de notation renseignées par chaque jury local. Il utilise les mêmes critères que les jurys locaux pour comparer les dossiers des candidats. Il est désigné un Premier prix des Pratiques Agro-Ecologiques d'agroforesterie par catégorie et éventuellement un deuxième et troisième prix. Le nombre de distinctions pour une catégorie ou section donnée ne peut excéder le tiers des finalistes au concours national.

D'autres distinctions peuvent être éventuellement attribuées dès lors qu'elles n'utilisent pas les critères de l'équilibre agro-écologique du Concours Général Agricole. Pour ces distinctions, le terme de « prix » est à proscrire, pour ne pas créer de confusion avec les prix remis dans le cadre du Concours Général Agricole.

La délibération finale est consignée et rendue publique lors de la proclamation des résultats. A l'issue de la cérémonie de remise des prix, les résultats sont publiés sur le site www.concours-general-agricole.fr.

Récompenses

Article 275 Remise des prix des présélections locales

Chaque organisateur local organise une remise des prix. Un diplôme, et éventuellement une plaque pour les territoires qui le souhaitent, sont remis à cette occasion aux lauréats. Le diplôme officiel du prix des Pratiques Agro-Ecologiques « Agroforesterie » local (1er, 2ème, 3ème prix) est fourni au format numérique par les organisateurs nationaux.

D'autres récompenses peuvent être attribuées selon les initiatives locales. Elles peuvent être de nature honorifique, matérielle ou monétaire.

L'organisation locale de la remise des prix, le choix des types de récompenses et leur financement sont du ressort de chaque territoire organisateur.

Article 276 Remise des prix de la finale nationale

Un Prix (1er,2ème,3ème prix) des Pratiques Agro-écologiques « Agroforesterie » est décerné dans chaque catégorie pour les trois premiers lauréats de chacune des catégories. Ces prix sont constitués par une plaque et un diplôme.

Une plaque et un diplôme de participation sont remis à chacun des autres finalistes.

La remise des prix de l'édition 2022 aura lieu sur le Salon International de l'Agriculture 2022.

D'autres récompenses peuvent être données aux finalistes par des membres du Comité d'orientation, de nature honorifique, matérielle ou monétaire.

Article 277 Valorisation du concours par les territoires et les lauréats

Le concours peut contribuer à un ou des projets portés par les territoires, tels que la valorisation des produits locaux, le développement de circuits courts, le lien entre qualité des produits et les pratiques agro-écologiques d'agroforesterie qui ont été distinguées, le développement de conseils techniques ou le soutien aux filières de l'arbre et de la haie. Le concours pourra de même contribuer à la mise en œuvre locale d'actions publiques en faveur de la biodiversité, telles que les mesures agro-environnementales et climatiques, la gestion des sites Natura 2000, la Trame Verte et Bleue.

Les agriculteurs lauréats dans chaque territoire et au niveau national peuvent faire valoir la distinction qui leur a été accordée dans leur exploitation, à proximité des parcelles lauréates ou sur les points de vente de leurs produits. L'intitulé exact du prix obtenu doit dans ce cas être mentionné.

Le prix obtenu ne peut pas être apposé sur les produits commercialisés par les agriculteurs.

Les conditions d'utilisation de la marque Concours Général Agricole associée au Concours des Pratiques Agro-écologiques Agroforesterie sont précisées dans la cinquième partie du présent règlement.

Article 278 Réclamations et sanctions

Les réclamations peuvent être adressées par courrier simple, courrier recommandé au Concours Général Agricole dans les 48 heures suivant la parution du palmarès.

Les organisateurs nationaux du concours se réservent le droit de retirer les prix remportés au niveau local ou national si l'organisateur local ou l'agriculteur ne respectait pas le présent règlement ou si le jugement était considéré comme litigieux.

CINQUIEME PARTIE

DISPOSITIONS RELATIVES A L'UTILISATION DE LA MARQUE CONCOURS GENERAL AGRICOLE, DES MARQUES ASSOCIEES ET DES DISTINCTIONS PARTICULIERES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

Marques « Concours Général Agricole » et « Marques associées »

Article 279 Définition et utilisation de la Marque Concours Général Agricole et des Marques et Signes associés

Le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et le CENECA sont cotitulaires de la Marque de l'Union Européenne suivante :

Numéro	Marque	Date de dépôt	Classes
015707912		2 août 2016	16, 18, 21, 25, 35, 41, 42 et 43

Ci-après désignée « Marque Institutionnelle » ou « Marque Concours Général Agricole »

Et de la Marque Européenne collective suivante :

Numéro	Marque	Date de dépôt	Classes
015708142		2 août 2016	6, 14, 16, 35, 41 et 42

Ci-après désignée « Marque associée ».

Le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et le CENECA sont également copropriétaires du signe suivant utilisé depuis 1991.



Ci-après désigné « Signe associé ».

Article 280 Droit d'usage de la « Marque Concours Général Agricole® »

La Marque Concours Général Agricole® est exclusivement utilisée par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, le CENECA et les organisations professionnelles directement impliquées dans l'organisation du Concours Général Agricole, sauf dérogation spéciale du Commissariat Général.

Pour les Partenaires, qui sont les organisations professionnelles directement impliquées dans l'organisation du Concours Général Agricole, le droit d'usage de la Marque Concours Général Agricole® découle de la signature d'une convention entre le Partenaire et le Commissaire général pour l'organisation du Concours Général Agricole.

Les modalités et conditions d'utilisation de la Marque Concours Général Agricole® par les Partenaires sont définies dans le présent Règlement.

Toute utilisation de Marque Concours Général Agricole® par un tiers est soumise à un accord exprès et spécial du Commissaire général.

Article 281 Modalités d'utilisation de la « Marque Concours Général Agricole® » par les Partenaires

Le Partenaire est autorisé à utiliser la Marque Concours Général Agricole® sur tout support promotionnel ou institutionnel en lien direct avec l'organisation du Concours Général Agricole, dans la limite des classes de produits et services visées dans l'enregistrement de la Marque Concours Général Agricole®.

Le Partenaire s'engage à ne pas utiliser la Marque Concours Général Agricole® à des fins politiques, polémiques, contraires à l'ordre public ou aux bonnes mœurs ou susceptibles de porter atteinte à des droits reconnus par la loi et de manière générale, à ne pas associer la Marque Concours Général Agricole® à des actions ou activités susceptibles de porter atteinte aux Copropriétaires ou leur être préjudiciable.

Le Partenaire s'engage à ne faire aucune modification, ajout ou suppression, dans l'utilisation de la Marque Concours Général Agricole® et notamment de :

- Ne pas reproduire séparément une partie de la Marque Concours Général Agricole® (notamment, ne pas reproduire les éléments graphiques seuls) ;
- Ne pas modifier les caractéristiques graphiques de la Marque Concours Général Agricole®, tant en ce qui concerne la forme que la couleur, ne pas modifier la position des éléments figuratifs les uns par rapport aux autres, ne pas modifier la typographie de la Marque Concours Général Agricole® ;
- Ne pas faire d'ajout dans la Marque Concours Général Agricole®, notamment ne pas faire figurer de légende, de texte ou toute autre indication ne faisant pas partie de la Marque Concours Général Agricole®.

Article 282 Respect des droits sur la « Marque Concours Général Agricole® » par le Partenaire

Le Partenaire s'engage à ne pas déposer, dans quelque territoire que ce soit, de marques ou dessins et modèles identiques ou similaires à la Marque Concours Général Agricole® susceptibles de lui porter atteinte ou d'être confondus avec elle. Notamment, il s'interdit de déposer toute marque ou dessin et modèle reprenant, en tout ou partie, la Marque Concours Général Agricole® au sein d'un signe plus complexe.

Le Partenaire s'engage à ne pas développer, utiliser ou exploiter, dans quelque territoire que ce soit, des signes identiques ou similaires à la Marque Concours Général Agricole®, susceptibles de lui porter atteinte ou d'être confondus avec elle.

Le Partenaire s'engage à ne pas réserver de noms de domaine, dans quelque extension que ce soit, identiques ou similaires à la Marque Concours Général Agricole® ou susceptibles de porter atteinte à la Marque Concours Général Agricole® ou d'être confondus avec elle.

Article 283 Durée et Territoire d'utilisation de la « Marque Concours Général Agricole® » par le Partenaire

Le Partenaire est autorisé à utiliser la Marque Concours Général Agricole® conformément au présent Règlement pendant la durée prévue par la convention signée en rapport avec l'organisation du Concours Général Agricole.

L'autorisation d'utiliser la Marque vaut pour l'Union européenne.

Article 284 Résiliation de l'autorisation d'utilisation de la « Marque Concours Général Agricole® » par les Partenaires

Le Partenaire ne bénéficie d'aucun droit acquis au maintien de son droit d'usage de la Marque Concours Général Agricole® et ne peut prétendre à aucune indemnité en cas de résiliation de son droit d'usage.

Les Copropriétaires de la Marque Concours Général Agricole® peuvent résilier le droit d'usage de la Marque Concours Général Agricole® en cas de violation manifeste des conditions d'exploitation de ladite Marque par le Partenaire prévues par le présent Règlement.

Pour le Partenaire, la résiliation ou le non-renouvellement de la convention de partenariat signée avec le Commissaire général, à son terme, entraîne automatiquement l'extinction de l'autorisation d'utilisation de la Marque Concours Général Agricole®.

L'extinction du droit d'usage de la Marque Concours Général Agricole® entraîne l'obligation immédiate pour le Partenaire de cesser tout usage de la Marque Concours Général Agricole® et de retirer toute référence à la Marque de l'ensemble de ses produits et supports. La poursuite de l'usage de la Marque Concours Général Agricole® en dépit d'une décision de retrait du droit d'usage par les Copropriétaires constitue des agissements illicites que les Copropriétaires pourront faire sanctionner et dont ils pourront obtenir réparation devant les tribunaux compétents.

Article 285 Droit d'usage de la « Marque associée »

La Marque associée est déclinée pour chacun des concours dédiés aux jeunes et pour les Concours des Pratiques Agro-écologiques – Prairies & parcours et Agroforesterie.

La Marque associée est exclusivement réservée à l'usage des Lauréats et des partenaires directs de l'organisation de ces concours dans la déclinaison concernant leur intervention prévue par le présent Règlement.

Pour le Lauréat, l'obtention d'une distinction à l'un des concours organisés dans le cadre du Concours Général Agricole emporte autorisation d'utiliser la Marque, dans les conditions prévues par le présent Règlement et par le Règlement d'usage de la Marque associée.

Pour le Partenaire, la signature d'une convention entre le Partenaire et le Commissaire général dans le cadre de l'organisation des différents concours organisés lors du Concours Général Agricole et du Salon International de l'Agriculture emporte autorisation d'utiliser la Marque, dans les conditions prévues par le présent règlement et par le Règlement d'usage de la Marque associée.

En conséquence, l'utilisation de la Marque associée est conditionnée au strict respect par les Lauréats et les partenaires du présent Règlement et d'un règlement d'usage de la marque (ci-après le « Règlement d'usage »).

Toute utilisation de la Marque associée est soumise à un accord exprès et spécial du Commissaire général.

Le droit d'utilisation d'une Marque associée ne donne en aucun cas le droit d'utiliser et/ou de reproduire une autre marque « Concours Général Agricole », sauf accord exprès et spécial du Commissaire général.

Article 286 Modalités d'utilisation de la « Marque associée »

Le Lauréat est autorisé à utiliser la Marque sur tout support promotionnel ou institutionnel en lien direct avec le Concours pour lequel il a été distingué et dans la limite des classes de produits et de services visées dans l'enregistrement de la Marque.

Le Partenaire est autorisé à utiliser la Marque sur tout support promotionnel ou institutionnel en lien direct avec l'organisation des concours se déroulant lors du Concours Général Agricole, dans la limite des classes de produits et de services visées dans l'enregistrement de la Marque.

L'Exploitant, qui inclut Lauréats et Partenaires, s'engage à ne pas utiliser la Marque à des fins politiques, polémiques, contraires à l'ordre public ou aux bonnes mœurs ou susceptibles de porter atteinte à des droits reconnus par la loi et de manière générale, à ne pas associer la Marque à des actions ou activités susceptibles de porter atteinte aux copropriétaires ou leur être préjudiciable.

L'Exploitant s'engage à utiliser la Marque associée de façon loyale et transparente. Il s'interdit notamment de façon expresse à utiliser la Marque associée dans le cadre de publicités ou classements comparatifs avec des produits et services concurrents, ainsi que pour illustrer un message promotionnel superlatif et/ou hyperbolique.

L'Exploitant s'engage à reproduire la déclinaison de la Marque concernée, à savoir le concours pour lequel il est Lauréat ou Partenaire, dans son intégralité et telle que représentée dans la Charte graphique.

L'Exploitant s'engage à ne faire aucune modification, ajout ou suppression dans la déclinaison de la Marque correspondant à son droit d'exploitation. Notamment, l'Exploitant s'engage à :

- Ne pas reproduire séparément une partie de la Marque (notamment, ne pas reproduire les éléments graphiques seuls) ;
- Ne pas modifier les caractéristiques graphiques de la Marque, tant en ce qui concerne la forme que la couleur, ne pas modifier la position des éléments figuratifs les uns par rapport aux autres, ne pas modifier la typographie de la Marque ;
- Ne pas faire d'ajout dans la Marque, notamment ne pas faire figurer de légende, de texte ou toute autre indication ne faisant pas partie de la Marque.

Article 287 Respect des droits sur la « Marque associée »

L'Exploitant s'engage à ne pas déposer, dans quelque territoire que ce soit, de marques ou dessins et modèles identiques ou similaires à la Marque susceptibles de lui porter atteinte ou d'être confondus avec elle. Notamment, il s'interdit de déposer toute marque ou dessin et modèle reprenant, en tout ou partie, la Marque au sein d'un signe plus complexe.

L'Exploitant s'engage à ne pas développer, utiliser ou exploiter, dans quelque territoire que ce soit, des signes identiques ou similaires à la Marque, susceptibles de lui porter atteinte ou d'être confondus avec elle.

L'Exploitant s'engage à ne pas réserver de noms de domaine, dans quelque extension que ce soit, identiques ou similaires à la Marque ou susceptibles de porter atteinte à la Marque ou d'être confondus avec elle.

Article 288 Durée et Territoire d'utilisation de la « Marque associée »

Le Lauréat est autorisé à utiliser la Marque conformément au Règlement d'usage et au présent règlement, sans limitation de durée, dès lors qu'il précise l'année d'obtention de la distinction au concours, sauf les cas de résiliation prévus au Règlement d'usage.

Le Partenaire est autorisé à utiliser la Marque conformément au Règlement d'usage et au présent règlement pendant la durée prévue par la convention signée en rapport avec l'organisation du Concours Général Agricole.

L'autorisation d'utiliser la Marque vaut pour l'Union européenne.

Article 289 Résiliation de l'autorisation d'utiliser la « Marque associée »

L'Exploitant ne bénéficie d'aucun droit acquis au maintien de son autorisation d'utilisation de la Marque. L'Exploitant ne peut prétendre à aucune indemnité du fait de la résiliation de l'autorisation d'utilisation de la Marque.

Les cas de résiliation de l'autorisation d'utilisation de la Marque, qu'ils soient du fait de l'Exploitant ou des Copropriétaires, sont prévus dans le Règlement d'usage.

Article 290 Droit d'usage du « Signe associé »

Le Signe associé est décliné pour chacun des concours dédiés aux Animaux reproducteurs, au Concours des Pratiques Agro Ecologiques – Prairies et parcours, et au Concours des viandes.

Le Signe associé est exclusivement réservé à l'usage des Lauréats et des Partenaires directs de l'organisation de ces concours dans la déclinaison concernant leur intervention prévue par le présent Règlement.

Pour le Lauréat, l'obtention d'une distinction à l'un des concours organisés dans le cadre du Concours Général Agricole emporte autorisation d'utiliser le Signe associé, dans les conditions prévues par le présent Règlement.

Pour le Partenaire, la signature d'une convention entre le Partenaire et le Commissaire général dans le cadre de l'organisation des différents concours du Concours Général Agricole emporte autorisation d'utiliser le Signe associé, dans les conditions prévues par le présent Règlement.

En conséquence, l'utilisation du Signe associé est conditionnée au strict respect par les Lauréats et les Partenaires du présent Règlement.

Toute utilisation du Signe associé est soumise à un accord exprès et spécial du Commissaire général.

Le droit d'utilisation du Signe associé ne donne en aucun cas le droit d'utiliser et/ou de reproduire une marque du « Concours Général Agricole », sauf accord exprès et spécial du Commissaire général.

Article 291 Modalités d'utilisation du « Signe associé »

Le Lauréat est autorisé à utiliser le Signe associé sur tout support promotionnel ou institutionnel en lien direct avec le Concours pour lequel il a été distingué et dans la limite de son domaine d'activité.

Le Partenaire est autorisé à utiliser le Signe associé sur tout support promotionnel ou institutionnel en lien direct avec l'organisation des concours se déroulant lors du Concours Général Agricole, dans la limite de son domaine d'activité.

L'Exploitant, qui inclut Lauréats et Partenaires, s'engage à ne pas utiliser le Signe associé à des fins politiques, polémiques, contraires à l'ordre public ou aux bonnes mœurs ou susceptibles de porter atteinte à des droits reconnus par la loi et, de manière générale, à ne pas associer le Signe associé à des actions ou activités susceptibles de porter atteinte au Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et au CENECA ou leur être préjudiciable.

L'Exploitant s'engage à utiliser le Signe associé de façon loyale et transparente. Il s'interdit notamment de façon expresse à utiliser le Signe associé dans le cadre de publicités ou classements comparatifs avec des produits et services concurrents, ainsi que pour illustrer un message promotionnel superlatif et/ou hyperbolique.

L'Exploitant s'engage à reproduire la déclinaison du Signe associé concernée, à savoir le concours pour lequel il est Lauréat ou Partenaire, dans son intégralité et tel que représenté à l'Article 554.

L'Exploitant s'engage à ne faire aucune modification, ajout ou suppression dans la déclinaison du Signe associé correspondant à son droit d'exploitation. Notamment, l'Exploitant s'engage à :

- Ne pas reproduire séparément une partie du Signe associé (notamment, ne pas reproduire les éléments graphiques seuls, incluant la forme de la Plaque et le logo Feuille de chêne) ;
- Ne pas modifier les caractéristiques graphiques du Signe associé, tant en ce qui concerne la forme que la couleur, ne pas modifier la position des éléments figuratifs les uns par rapport aux autres, ne pas modifier la typologie du Signe associé ;
- Ne pas faire d'ajout dans le Signe associé, notamment ne pas faire figurer de légende, de texte ou toute autre indication ne faisant pas partie du Signe associé.

Article 292 Respect des droits sur le « Signe associé »

L'Exploitant reconnaît les droits antérieurs du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et du CENECA sur le Signe associé dans les domaines de l'organisation d'évènements et concours agricoles, incluant les produits dérivés.

En ce sens, l'Exploitant s'engage à ne pas déposer à titre de marque et dessin et modèle, dans quelque territoire que ce soit, une marque ou un dessin et modèle identique ou similaire au Signe associé susceptible de lui porter atteinte ou d'être confondus avec lui. Notamment, il s'interdit de déposer toute marque ou dessin et modèle reprenant, en tout ou partie, le Signe associé au sein d'un signe plus complexe.

L'Exploitant s'engage à ne pas développer, utiliser ou exploiter, dans quelque territoire que ce soit, des signes identiques ou similaires au Signe associé, susceptibles de lui porter atteinte ou d'être confondus avec lui.

Article 293 Durée et Territoire d'exploitation du « Signe associé »

Le Lauréat est autorisé à utiliser le Signe associé conformément au présent Règlement, sans limitation de durée, dès lors qu'il précise l'année d'obtention de la distinction au concours, sauf les cas de résiliation prévus dans le présent Règlement.

Le Partenaire est autorisé à utiliser le Signe associé conformément au présent Règlement pendant la durée prévue par la convention signée en rapport avec l'organisation du Concours Général Agricole.

L'autorisation d'utiliser le Signe associé vaut pour l'Union européenne.

Article 294 Résiliation de l'autorisation d'utiliser le « Signe associé »

L'Exploitant ne bénéficie d'aucun droit acquis au maintien de son droit d'usage du Signe associé et ne peut prétendre à aucune indemnité en cas de résiliation de son droit d'usage.

Les Copropriétaires du Signe associé peuvent résilier le droit d'usage du Signe associé en cas de violation manifeste des conditions d'exploitation du Signe associé par l'Exploitant prévues par le présent Règlement.

Pour le Partenaire, la résiliation ou le non-renouvellement de la convention de partenariat signée avec le Commissaire général, à son terme, entraîne automatiquement l'extinction de l'autorisation d'utilisation du Signe associé pour le Partenaire.

L'extinction du droit d'usage du Signe associé entraîne l'obligation immédiate pour le Partenaire de cesser tout usage du Signe associé et de retirer toute référence au Signe associé de l'ensemble de ses produits et supports. La poursuite de l'usage du Signe associé en dépit d'une décision de retrait du droit d'usage par les Copropriétaires constitue des agissements illicites que les Copropriétaires pourront faire sanctionner et dont ils pourront obtenir réparation devant les tribunaux compétents.


CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
CONCOURS
GÉNÉRAL
PARIS
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION