



UN DES CONCOURS DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE

Dans le cadre du :

« Trophée Arche de la Nature »

Dimanche 18 août 2024 à la Maison de la Prairie
(Yvré l'Evêque)

Règlement établi par L'ORDRE DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE et l'ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL,
PH.GARDETTE CONSEILS

CONFITURE : définition

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

GELÉE : définition

« Préparation faite de suc de fruits frais riches en pectine, cuits avec du sucre, et qui se coagule après refroidissement »

Concours national

Réservé aux Professionnels et Amateurs de toute la France

Produits :

Confiture créative, gelée

2 catégories : Confiture, gelée.

Chaque candidat devra présenter 1 ou plusieurs confitures / ou 1 ou plusieurs gelées / ou les 2. Il est obligatoire de fournir 2 pots pour chaque saveur présentée. Chaque confiture sera accompagnée de sa fiche technique comprenant :

- Le nom, l'adresse complète et le n° de téléphone du candidat
- Le nom de la confiture / gelée
- Les ingrédients, la composition
- La teneur en sucre
- Observations si nécessaires (histoire, anecdote, le pourquoi comment...)
- Photos (facultatif)

Pour désigner le vainqueur, le jury retiendra les 4 premiers du classement au total des points pour chaque pot de confitures et/ou gelées présentés (voir notations).

Concours « Confiture » :

- 1^{er} : Prix de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France
- 2^{ème} : Grand Prix de l'Arche de la Nature
- 3^{ème} : Grand Prix de l'Ordre Culinaire International
- 4^{ème} : Coup de Cœur du jury

Concours « Gelées » :

- 1^{er} : Prix de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France
- 2^{ème} : Grand Prix de l'Arche de la Nature
- 3^{ème} : Grand Prix de l'Ordre Culinaire International
- 4^{ème} : Coup de Cœur du jury

Diplômes :

Ordre des Maîtres Confituriers de France ; Ordre Culinaire International ; Arche de la Nature

Les diplômes officiels sont fournis par l'Ordre des Maîtres Confituriers de France et l'Ordre Culinaire International.

Notations Confiture et Gelée :

- ✓ originalité sur 20
 - ✓ couleur et aspect sur 40
 - ✓ consistance, texture sur 60
 - ✓ goût et saveurs sur 80
- Soit un total de 200 points*

Les pots de confitures et/ou gelées seront à adresser **par colis postal ou bien déposés le mercredi 14 août 2024 au plus tard** :

- **Par courrier : Arche de la Nature, Maison de l'Eau, 51 rue de l'Estérel, 72100 Le Mans**

- **Sur place à l'Accueil de l'Arche de la Nature,
51 rue de l'Estérel, 72100 Le Mans
(du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Tél. 02 43 47 40 00)**

pour être répertoriés et dégustés le dimanche 18 août 2024 à la Maison de la Prairie.
Les pots mis à disposition du jury ne seront pas retournés.

Pour toutes informations :

ORDRE DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE
Philippe GARDETTE, Président OMCF : pg.concours@hotmail.fr / 06.07.37.01.15.

Arche de la Nature, archedelanature@lemans.fr / 02 43 47 40 00

RÈGLEMENT GÉNÉRAL

Concours des Maîtres Confituriers de France
« Trophée Arche de la Nature »

Organisateurs/Partenaires officiels :

Ordre des Maîtres Confituriers de France, Ordre Culinaire International, Arche de la Nature (Le Mans Métropole)

ARTICLE 1

Afin d'encourager la recherche, le savoir-faire, la qualité et dans le but de mettre en valeur les meilleures confitures et gelées, l'Ordre des Maîtres Confituriers de France et l'Ordre Culinaire International organisent le concours de la « Meilleure Confiture et Gelée de l'Arche de la Nature » le jour de la fête du miel et des confitures, qui se déroulera le dimanche 18 août à la Maison de la Prairie (72530 Yvré-l'Evêque).

Cette compétition est ouverte à tous les professionnels ou amateurs résidant en France quelle que soit leur nationalité.

ARTICLE 2

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

ARTICLE 3 : Conditions de participation

Chaque concurrent pourra faire acte de candidature au plus tard le 14 août 2024.

Il devra adresser son bulletin de participation et ses pots de confiture par voie postale ou déposés avant 17h00

**Par courrier : Arche de la Nature, Maison de l'Eau, 51 rue de l'Estérel, 72100 Le Mans
ou sur place à l'Accueil de l'Arche de la Nature, 51 rue de l'Estérel, 72100 Le Mans (du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Tél. 02 43 47 40 00)**

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

ARTICLE 4 : Dépôt des pièces

Chaque candidat devra présenter 1 ou plusieurs confitures / ou 1 ou plusieurs gelées / ou les 2. Il est obligatoire de fournir 2 pots pour chaque saveur présentée. Les pots de confiture seront acceptés jusqu'au 14 août avant 17h00. Passé cette date et cette heure, aucun pot ne sera plus accepté.

ARTICLE 5 : Le Jury est souverain

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

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

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

Le jury délibérera dans une salle fermée si possible, à défaut pour les manifestations publiques à l'écart. Tout juré qui par son attitude tenterait d'influencer les autres membres de la commission sera répudié par le président et ses points annulés.

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

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

ARTICLE 6

Les pots seront dégustés en une seule séance par un même groupe de jurés.
Seront déclassés les pots ayant des traces de moisissure ou de fermentation.

ARTICLE 7

Pour désigner le vainqueur, le jury retiendra les 4 premiers du classement du concours de la meilleure confiture et de la meilleure gelée.
Ces pots seront jugés par les critères de notation cités en page 2. Le total des points sur les confitures et gelées désignera le vainqueur.

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

L'annonce des prix se fera le dimanche 18 août à 16h, lors de la Fête du miel et des confitures à la Maison de la Prairie, 72530 Yvré l'Evêque)

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

Des lots seront remis en main propre le dimanche 18 août ou envoyé par voie postale.

Les organisateurs ne pourront être tenus responsables de l'utilisation des prix à des fins détournées. Afin d'éviter toute confusion, il est conseillé au lauréat de se rapprocher du service de la répression des fraudes de sa région. Les lauréats recevront diplôme, médaille ou coupe, qui deviendront leur propriété.

ARTICLE 8

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

ARTICLE 9

Le comité d'organisation du Trophée Arche de la Nature, décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours.

ARTICLE 10

Le non-respect du dit règlement sera automatiquement sanctionné.

ARTICLE 11

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



BULLETIN D'INSCRIPTION

Fête du miel et des confitures 18 août 2024 – Arche de la Nature, Maison de la Prairie 72530 Yvré l'Evêque

« Trophée de l'Arche de la Nature » - CONCOURS « CONFITURE » « GELEE »

NOM PRENOM :

SI NECESSAIRE SOCIETE / STRUCTURE :

ADRESSE :

TEL./ PORTABLE :

COURRIEL :

DECLARE AVOIR PRIS CONNAISSANCE DU REGLEMENT DU CONCOURS ET EN ACCEPTE TOUTES LES CONDITIONS.

FAIT A:

LE:

SIGNATURE :

Date limite d'inscriptions et Date limite de dépôt des confitures / gelées : le 14 août 2024

Le fait de remplir le bulletin d'inscription et de participer au concours vaut pour acceptation complète et entière du règlement.

Le 2^{ème} pot sera conservé en archive pendant 1 an au sein de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France.

Le fait de participer à un concours, quel qu'il soit, suppose que l'on se remette en question et que l'on accepte d'être jugé quel que soit le résultat.

Tout envoi incomplet ne sera pas pris en compte.