

Article 11 : Les récompenses attribuées à la fin du concours consacrent la qualité des produits présentés et les décisions du jury sont sans appel.

Toute publicité se référant à un prix, doit obligatoirement mentionner : le nom du professionnel détenteur du prix, sa catégorie, le lieu de fabrication et l'année d'attribution.

Le concurrent s'engage à maintenir la qualité du produit présenté. Toute publicité erronée pourra entraîner l'exclusion du concurrent l'année suivante.

Article 12 : Les résultats seront publiés et consultables sur le site internet www.finsgoustiers.com après validation du Commissaire de justice le mercredi 13 octobre 2024

Le palmarès sera proclamé et les trophées et diplômes seront remis soit, à l'occasion du déjeuner de Gala du chapitre annuel de la Commanderie, qui se déroulera le samedi 16 novembre 2024 à partir de 14 heures, soit le dimanche 17 Novembre 2024 à 17h. Les informations concernant ces rendez-vous seront communiquées en même temps que les notes uniquement par internet.

Article 13 : La Commanderie ne saurait en aucun cas être tenue pour responsable des empêchements au déroulement des concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure. Les envois parvenus hors délais ne pourront prétendre au remboursement des droits d'engagement

Article 14 : A partir des données collectées, des fichiers seront constitués. Conformément aux dispositions de la loi n°878-17 du 6 janvier 1978, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, les participants pourront s'opposer à l'utilisation de leurs données à des fins de prospection, et bénéficieront d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des données nominatives les concernant. Toute demande devra être adressée au siège de la Commanderie.

Article 15 : Le présent règlement est déposé chez Maître Valérie CARO, Commissaire de Justice à Alençon 61000 - 39 avenue de Quakenbrück – BP 239. Il sera adressé avec les bulletins d'inscription, par courrier ou internet, et consultable sur le site internet de la Commanderie www.finsgoustiers.com

Monsieur, Madame

Depuis 1973, la Commanderie des Fins Goustiers du Duché d'Alençon organise des concours nationaux et européens de produits charcutiers, et soutient ainsi une action pour leur promotion auprès du Public. Il est important que les consommateurs aient ainsi connaissance que votre profession fait et propose des produits de qualité reconnue de façon irréfutable. A cet effet, le diplôme de la remise d'un prix aura un impact certain sur votre clientèle

. Pour 2024, la Commanderie a décidé de limiter les frais d'envois postaux et l'utilisation papier en vous proposant Internet comme principal moyen de communication

En espérant votre participation pour cette édition 2024, le Grand Maistre, les Ambassadeurs et l'ensemble des dignitaires vous prient de croire en l'expression de leurs sentiments distingués.



Commanderie des Fins Goustiers

Du Duché d'Alençon

- BP22 -

61001 ALENCON Cedex

Organise

Les 5 et 6 octobre 2024

Le 50^{ème} CHAMPIONNAT D'EUROPE du meilleur boudin blanc,

Le 18^{ème} CHAMPIONNAT D'EUROPE de la meilleure saucisse grillée

Le 14^{ème} CHAMPIONNAT D'EUROPE de la meilleure saucisse créative

Le 55^{ème} CHAMPIONNAT de France de la meilleure andouillette coupée
et de la meilleure andouillette à la ficelle, de Troyes

Le 30^{ème} CONCOURS NATIONAL du meilleur boudin blanc (Apprentis)

Le 11^{ème} CHAMPIONNAT D'EUROPE du meilleur Produit Festif

Pour toutes demandes de renseignements :

Avant le déroulement des concours, téléphoner au : 06 09 38 57 20

Concernant l'inscription au concours

Téléphoner au : 02 33 27 93 16 ou 06 87 25 29 31

Secrétariat : 02 33 27 74 39 ou 06 74 86 62 53

Site internet: www.finsgoustiers.com

E-mail : confrerie@finsgoustiers.com

Article 1 : La Commanderie des Fins Goustiers du Duché d'Alençon organise :

- Le 50^{ème} Championnat d'Europe du meilleur **Boudin Blanc**,
- Le 18^{ème} Championnat d'Europe de la meilleure **Saucisse de Porc**,
- Le 14^{ème} Championnat d'Europe de la meilleure **Saucisse Créative**,
- Le 11^{ème} Championnat d'Europe du meilleur **Produit Festif**,
- Le 55^{ème} Championnat de France de la meilleure **Andouillette Coupée**,
- Le 55^{ème} Championnat de la meilleure **Andouillette à la ficelle de Troyes**
- Le 30^{ème} Concours National du meilleur **Boudin blanc Apprentis**

Ces Concours auront lieu les 5 et 6 octobre 2024 à la Salle de la Prairie, 19 bis rue du Général Leclerc, Saint-Germain du Corbéis - 61000.

Article 2 : Ces Championnats sont ouverts à tous les **artisans, ouvriers, apprentis** charcutiers, bouchers-charcutiers, salaisonniers, traiteurs, restaurateurs des Pays Européens pour le boudin blanc, la saucisse de porc et créative (viandes *et ingrédients divers*), les produits festifs (pièces charcutières à base de viandes cuites et désossées).

L'Andouillette Coupée (Chaudin coupé) et l'Andouillette à la ficelle de Troyes (pur Chaudin en lanières) sont réservées aux professionnels français

Les candidats devront certifier sur l'honneur que les produits présentés sont bien de leur propre fabrication

Article 2 bis : les Produits Festifs sont divisés en 3 catégories : **Catégorie A** pour les viandes, jambon, pâtés et galantines ; **Catégorie B** pour les entremets, produits chauds et foies Gras ; **Catégorie C** pour les boudins blancs festifs

Article 3 : Dans le but de dénombrer et de récompenser les multiples variétés de produits, il est créé des catégories et des zones géographiques à savoir :

Boudin Blanc, Saucisses, Produits Festifs : France, Allemagne, Belgique, Irlande-Angleterre et Autres Pays,

Andouillettes : France ; Boudin Blanc Apprentis : France uniquement.

Pour les boudins blancs un prix spécial sera attribué pour le département de l'Orne et 5 grandes régions (Normandie, Bretagne, Pays de Loire-Centre, Hauts de France, Autres Régions).

Ils ne seront pas cumulables avec des titres européens et nationaux

Article 4 : Les candidats devront adresser leurs inscriptions à l'aide des bulletins joints au présent règlement avant le **jeudi 03 octobre 2024**. Le droit d'inscription est de **45€** et **16€** pour les apprentis, par produit, avec l'obligation de joindre 3 exemplaires de chaque produit pour l'ensemble des catégories, à l'exception des produits festifs des catégories A et B pour lesquels il suffira d'adresser un seul exemplaire d'un poids compris entre 500g et 1Kg.

Pour les produits créatifs et festifs, il faudra compléter au verso du bulletin d'inscription les rubriques, catégorie, nom et composition des produits en précisant le mode de dégustation (chaud ou froid)

Possibilité de participer plusieurs fois au même concours (sauf pour les apprentis). Seul le meilleur des produits dans la même catégorie pour le même concurrent sera primé. A l'exception des saucisses créatives et produits festifs de nature différente Joindre le règlement au bulletin d'engagement sous forme de chèque bancaire ou postal libellé à l'ordre de la **Commanderie des Fins Goustiers du Duché d'Alençon**. Les droits versés resteront dans tous les cas acquis.

Article 5 : Les produits seront envoyés sous double emballage avec le nom et l'adresse de l'expéditeur sur le paquet et à l'intérieur (sous enveloppe protégée), en précisant la désignation boudin blanc, saucisse de porc, saucisse créative, andouillette coupée, andouillette à la ficelle de Troyes, produit A, B, C En cas de produits multiples, si vous souhaitez savoir à quel produit votre note correspond, il vous appartient de numéroter chaque paquet lors de l'envoi des produits de 1, 2, 3...etc. pour que nous puissions les faire correspondre avec nos propres numéros d'enregistrement du concours Ex 1 → 3104 ; ex 2 → 38105 ; ex 3 → 38106, etc.

Afin de conserver à votre produit toute sa qualité, nous vous conseillons de faire les envois par Chronopost ou tout autre moyen d'envoi approprié à votre convenance, à l'adresse suivante :

C.F.G.D.A, 57 route d'Heloup, 61000 SAINT-GERMAIN-DU-CORBEIS.

Quelque soit le moyen de transmission, les colis devront parvenir impérativement **avant le 5 octobre 2024 - 10h.**

Les produits apportés sur place, seront réceptionnés sur le lieu où le concours se déroulera **les 3 et 4 octobre 2024 de 9h à 18h** à l'adresse suivante :

Salle de la Prairie, 19 bis rue du Général Leclerc, 61000 SAINT-GERMAIN-DU-CORBEIS..

Au-delà de ces horaires, les produits ne seront plus acceptés.

Article 6 : Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

Article 7 : La veille ou le jour du Concours, un numéro par produit sera affecté par le Grand Maitre, sous contrôle d'un Commissaire de justice, qui sera seul à le détenir, jusqu'à la fin des opérations, tout comme la liste des concordances entre l'identité des concurrents et les numéros assignés.

Article 8 : Le jury sous la responsabilité du Grand Maitre, sera composé de membres de la Commanderie des Fins Goustiers du Duché d'Alençon, de jurats de Confréries amies invitées, de personnes qualifiées, de professionnels (hormis ceux qui participeraient au concours) et de consommateurs invités.

Article 9 : La notation se fera sur les bases suivantes :

Chaque produit sera jugé en un seul tour, le même jour, simultanément par deux jurys différents composés au maximum de 4 jurats. La note finale sur 200 pts correspondra à l'addition des deux notes de chacun des deux jurys. La note de chaque jury sera la résultante de la moyenne des notes attribuées par chacun des jurats. En cas de différence d'au moins 20 pts entre deux jurys, une 3^{ème} notation sera effectuée par un jury de dignitaires des Fins Goustiers du Duché d'Alençon constitué par le Grand Maitre. Cette 3^{ème} notation sera ajoutée à celle la plus proche des 2 autres jurys pour constituer la note définitive.

Détails notations :

Andouillettes, Boudin Blanc, Saucisse grillée et créative (Aspect froid 10pts, Aspect Chaud 10pts, Assaisonnement 15pts, Parfum 15pts, Goût 50pts)

Produits Festifs : Présentation et structure 40pts, Qualité Gustative 60pts

Article 10 : Un titre national ne pourra être attribué que dans la mesure ou au moins 5 produits seront présentés dans la catégorie concernée. Dans le cas d'ex-aequo pour l'attribution de titres nationaux ou européens, les candidats seront départagés par un jury exceptionnel mis en place par le Grand Maitre sous contrôle du Commissaire de justice.