



CONCOURS NATIONAL DE LA SAUCISSE AU VIN GRILLEE MILLESIME 2022

Organisé par la Fédération des Artisans
Charcutiers-Traiteurs & Traiteurs de Loire Atlantique

Article 1

La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire Atlantique organise le **MERCREDI 23 FEVRIER 2022** le concours national de LA SAUCISSE AU le concours national de **LA SAUCISSE AU VIN** (*Hors Muscadet*) GRILLEE.

Article 2

Ce concours sera ouvert aux Artisans Charcutiers Traiteurs et Bouchers Charcutiers inscrits au Registre des Métiers.

Article 3

Les participants devront certifier sur l'honneur que le produit présenté est bien de leur fabrication et qu'il correspond au CODE DES USAGES.

Article 4

Les candidats devront adresser leur inscription à la
F.A.C.T 44 - 10 rue de la Jalousie - 44980 SAINTE LUCE SUR LOIRE – Tél : 02.51.85.08.66
pour le **MERCREDI 10 Février 2022**, au plus tard, le cachet de la poste faisant foi.

Article 5

Les droits d'inscription sont fixés à 38 €, somme que les candidats devront obligatoirement joindre, par chèque bancaire ou postal libellé à l'ordre de la FACT 44 à leur bulletin d'engagement. L'inscription ne pourra être enregistrée à défaut de paiement.
Les droits versés resteront acquis dans tous les cas à la FACT 44.

Article 6

Les candidats ont la possibilité de présenter plusieurs échantillons avec le droit d'inscription correspondant, mais seul le produit ayant obtenu le plus de point sera retenu.

Article 7

La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire Atlantique ne saurait être tenue pour responsable des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

Article 8

Les candidats devront faire parvenir ou déposer leurs produits, aux adresses suivantes :

- FACT 44 – 10 rue de la Jalousie – 44980 STE LUCE SUR LOIRE – Tél : 0251850866
- Charcutier-Traiteur Jean-Michel PATRON - 8 rue de la Ville en Pierre - 44000 NANTES – Tél 1272491845

- **3 GROSSES SAUCISSES FRAICHES AU VIN (Menu de porc et sans herbes)**
- **3 GROSSES SAUCISSES AU VIN GRILLEES AU PREALABLE PAR LE CANDIDAT.**

(Pour la dégustation par le jury, elles seront remises en température au four mixte 70°, et non recuites).

NE PAS OUBLIER DE PRECISER LE NOM DU VIN

A la réception, elles seront entreposées dans les meilleures conditions.

Les produits devront être emballés de telle sorte qu'ils ne puissent s'altérer durant leur acheminement.

Article 9

La date limite de réception des saucisses est fixée au **Mercredi 23 Février 2022 à 12 H.**

Article 10

Les candidats devront joindre à leur envoi sous enveloppe : Nom / Prénom (en lettre d'imprimerie) - adresse et numéro de téléphone. Le tout sous pli cacheté, sans aucun signe extérieur.

Et y apposer les étiquettes correspondant à ce concours.

Article 11

Un jury sera constitué. Il comprendra des professionnels des métiers de bouche, des viticulteurs et des consommateurs.

Article 12

Le jury se réunira le **Mercredi 23 Février 2022** ses décisions sont sans appel.

Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'oblige à respecter ce règlement.

Article 13

La presse régionale et nationale se fera l'écho de cette manifestation. Les lauréats autorisent les organisateurs à divulguer le palmarès.

Article 14

Les 5 premiers lauréats seront prévenus par MAIL, sur FACEBOOK www.facebook.com/FACT44/

et LE SITE INTERNET <https://www.charcutiertraiteur44.fr/> à compter du 24/02/2022

Les lauréats s'engagent à commercialiser ce produit primé durant l'année.

Article 15

La remise des prix aura lieu **DIMANCHE 20 MARS 2022**, dans le cadre de « La Foire du Vignoble Nantais » à VALLET.

Les lauréats se verront alors attribuer diplômes et récompenses sur le podium central de la manifestation.

Article 16

Chaque professionnel lauréat devra impérativement se présenter en veste de travail.

Les membres de la FACT44 seront très honorés de votre participation à ce concours.

P-J- : Bulletin d'inscription