LES ARTISANS
CHARCUTIERS
TRAITEURS

Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison 2022

Web: www.charcutiertraiteur44.fr - https://www.facebook.com/Fédération-des-Artisans-Charcutiers-Traiteurs-44

Organisé par la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs - Région Pays de la Loire

Jeudi 22 Septembre 2022

URMA CFA – 72000 LE MANS

Remise des prix - Lundi 17 Octobre *2022*

SALON BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR – 49000 ANGERS

A2E EMBALLAGES
BRAGARD
Cap Traiteur
la Corpo
L'AUTHENTIQUE SAVEUR LE CÉNOMANS Le Porc Fermier de la Sarthe
MAPA MUTUELLE D'ASSURANCE DES MÉTIERS DE BOUCHE
Stalaven

LES RECOMPENSES 2022
Trophée National Du Meilleur Jambon Cuit Maison

CHARCUTIERS - TRAITEURS

1er Prix NATIONAL

- 1 COUPE PRESTIGE
- 1 Porc Fermier de la Sarthe LABEL ROUGE
- 200 Euros HT en Bon d'Achat la CORPO
- 1 bon d'achat Collection BRAGARD
- **1 Récompense offerte par le département 72 pour 2 personnes.**

1er Prix REGIONAL Pays de Loire

- 1 COUPE PRESTIGE
- 1 Porc Fermier de la Sarthe LABEL ROUGE
- 100 Euros HT en Bon d'Achat La CORPO
- 1 bon d'achat Collection BRAGARD

PRIX REGION PAYS DE LOIRE

1er Prix Départemental 44 – 49 – 53 – 72 - 85

- 1 TROPHEE
- 1 Porc Fermier de la Sarthe LABEL ROUGE
- 50 Euros HT en bon d'Achat La CORPO
- 1 bon d'achat Collection BRAGARD

2ème Prix Départemental 44 – 49 – 53 – 72 - 85

- 1 TROPHEE
- 1 Chèque de 50.00 €

3ème Prix Départemental 44 – 49 – 53 – 72 - 85

- 1 TROPHEE
- 1 Chèque de 30.00 €

Jusqu'à 5 inscrits par département :
2 prix
A partir de 6 inscrits par département :
3 prix

PRIX HORS REGION PAYS DE LOIRE

1er Prix Hors Région Pays de Loire

- 1 COUPE PRESTIGE

2ème Prix Hors Région Pays de Loire

- 1 TROPHEE

3ème Prix Hors Région Pays de Loire

- 1 TROPHEE

1 DIPLOME sera remis à chaque LAUREAT.

REGLEMENT DU TROPHEE NATIONAL DU MEILLEUR JAMBON CUIT MAISON 2021

Article 1
La Région des Pays de Loire organise,
le Jeudi 22 SEPTEMBRE 2022, le **14ème Concours National du MEILLEUR JAMBON CUIT MAISON** qui aura lieu au : **URMA/CFA – 72000 LE MANS**

Article 2
Ce concours sera ouvert aux Artisans Charcutiers Traiteurs et Bouchers adhérents à la C.N.C.T.

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 **Jeudi 15 Septembre 2022**, au plus tard, le cachet de la poste faisant foi.

Article 5
Les droits d'inscription sont fixés à 45 €, somme que les candidats devront obligatoirement joindre, par chèque bancaire ou postal libellé à l'ordre de la **F.A.C.T. 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 F.A.C.T. régionale.

Article 6
Les Fédérations Professionnelles des Artisans Charcutiers Traiteurs des Pays de Loire, ne sauraient être tenues pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

Article 7
Les candidats devront faire parvenir ou déposer à l'adresse suivante :

1 Tranche de jambon cuit maison d'une épaisseur 1cm et 3 tranches de jambon avec ou sans couenne.
Emballage selon votre convenance.
A leur réception, elles seront entreposées dans les meilleures conditions.

-**FEDERATION DES CHARCUTIERS TRAITEURS 44**
10 Rue de la Jalousie – 44980 STE LUCE SUR LOIRE

MAISON Edouard VIDIS
8 Boulevard Curie – 72000 LE MANS

Le produit devra être emballé de telle sorte qu'il ne puisse s'altérer durant son acheminement.

Article 8
La date limite de réception du jambon cuit maison est fixée au : **Mercredi 21 SEPTEMBRE 2022 à 17H00**.

Article 9
Les candidats devront joindre à leur envoi, leur nom, prénom (en lettre d'imprimerie), leur adresse - numéro de téléphone – email.
Le tout sous pli cacheté, sans aucun signe extérieur.

Article 10
Un jury sera constitué. Il comprendra des professionnels des métiers de bouche, et des consommateurs.

Article 11
Le jury se réunira le **Jeudi 22 SEPTEMBRE 2022**, ses décisions sont sans appel.
Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'oblige à respecter ce règlement.

Article 12
La presse régionale et nationale se fera l'écho de cette manifestation. Les lauréats autorisent les organisateurs à divulguer le palmarès.

Article 13
Les lauréats seront prévenus par email et s'engagent à commercialiser ce produit primé durant l'année.
Les résultats seront proclamés sur le site INTERNET www.charcutiertraiteur44.fr le 02/10/2021.

Article 14
La remise des prix aura lieu :
Lundi 17 Octobre 2022 à 16H
SALON BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR
Parc des Expositions – 49000 ANGERS
Les lauréats se verront alors attribuer trophées, diplômes et récompenses :
CHARCUTIER-TRAITEUR
1 Trophée National et 1 Trophée Régional
1 Classement Région Pays de Loire
1 Classement HORS Région Pays de Loire

Article 15
Lors de la REMISE DES PRIX, **chaque professionnel lauréat devra impérativement se présenter en veste de travail.**
Le lauréat doit être présent à la remise des prix.
Les membres de la F.A.C.T régionale des Pays de Loire seront très honorés de votre participation à ce concours.

Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison 2022

Porc Fermier Cénomans

Partenaire du Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison depuis 2009

Nos cochons vont dehors quand ils veulent. Les courettes sur paille et à l'air libre des Porcs Fermiers Cénomans sont la version modernisée des "soues" utilisées autrefois en Sarthe. Le Porc Fermier Cénomans est le seul porc fermier Label Rouge produit en Sarthe.

OFFRE D'ESSAI -15% avec L.P.S. : 02 43 28 58 58

L'AUTHENTIQUE SAVEUR LE CÉNOMANS Label Rouge

Le Porc Fermier de la Sarthe

- Des **femmes** et des **hommes** attachés aux traditions
- Un **savoir-faire** reconnu
- Un **contrôle** permanent de l'élevage jusqu'à votre magasin
- Une garantie officielle par le **Label Rouge**

Le Label Rouge est un engagement de qualité supérieure.

- *Label Rouge depuis 1989, origine Sarthe garantie par une I.G.P.*
- *Élevage sur la paille et à l'air libre*
- *Alimentation 100 % végétale (*) minérale et vitaminique*
- *Sélection des meilleures races*
- *Pas de traitement vétérinaire dans les 35 jours avant l'abattage*
- *182 jours d'âge minimum à l'abattage*
- *Ressuyage pendant toute une journée*
- *9 critères de sélection des viandes*
- *Traçabilité tout au long de la filière*
- *Contrôles par un organisme certificateur indépendant agréé*

facebook @porc fermier cenomans

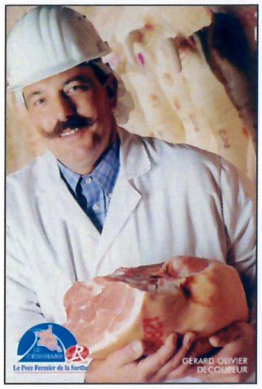
* *choix de matières premières non - OGM (présence fortuite < 0,9% selon réglementation en vigueur)*

Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge "Le Cénomans", Coche Label Rouge "Gorinette"

L.P.S. : Les Porcs de la Sarthe – 15, rue Jean Grémillon – 72000 Le Mans – France
Tél. : 02 43 28 58 58 – E-mail : contact@cenomans.fr – www.porcsdelasarthe.fr

Une filière engagée : 30 éleveurs en Sarthe ou voisins > 4 coopératives en Pays de la Loire > Charal, abatteur à Sablé sur Sarthe > 19 grossistes en France > VOUS 220+ détaillants

Porc Fermier Cénomans : soyez exigeants !



Qualité, la preuve par l'excellence :

• **Label Rouge, Indication Géographique Protégée, élevage Fermier :** avec ces 3 signes ou mentions officiels et contrôlés, nous vous garantissons le meilleur de nos élevages ainsi qu'une origine réputée « made in Sarthe ».

• **Nos Artisans et Entreprises aiment faire la course en tête.** Et ce n'est pas un hasard vu la moisson de médailles qu'ils remportent chaque année dans les concours. Suivez-les sur nos sites et réseaux sociaux !

Pour les Consommateurs :

• **Garantie de Qualité supérieure :** nous revendiquons l'authenticité de l'élevage Fermier de la Sarthe et la rigueur du Label Rouge. Si un problème de qualité survenait malgré tous les soins que nous apportons à nos cochons et à la préparation des viandes, nous remboursons 2 fois (*) la valeur de l'achat de viande de Porc fermier.

(*) sur présentation du ticket de caisse et de l'étiquette du produit. Garantie valable chez les détaillants agréés de la filière.

• **Réseaux sociaux :** parce que le goût donne du plaisir à la vie et qu'il est une clef de notre alimentation, nous relayons vos communications sur les réseaux sociaux pour démultiplier votre communication Porc fermier Cénomans Label Rouge.

• **Animations en magasins et collectivités :** Commerçants ou Chefs de cuisine, nous organisons avec vous des animations qui sensibilisent à la qualité des viandes et qui mettent en valeur vos savoir-faire !

Pour nos Clients agréés :

• **Gamme complète de produits :** de la carcasse traditionnelle à la préparation la plus élaborée en passant par les abats ou la découpe, les entreprises de notre filière sont capables de répondre à la plupart de vos demandes sur toute la France. Appelez-nous au 02 43 28 58 58.

• **Services PLUS :** à chaque événement de la vie de votre magasin, L.P.S. peut vous accompagner. Animations, publicité, jeux pour le public, matériel promotionnel personnalisé, réseaux sociaux, e-commerce… Avec le Porc Fermier Cénomans, vous avez bien plus qu'une simple PLV gratuite. C'est aussi un autre savoir-faire reconnu !

Depuis 2000, nous refusons d'utiliser des matières premières végétales OGM pour nourrir nos porcs Fermiers car nous ne sommes pas convaincus de l'utilité des techniques actuelles pour le bien des consommateurs, de la société et des éleveurs. Et vous, êtes-vous d'accord ?

Appui à l'installation pour ceux qui s'installent dans les métiers de la Boucherie et de la Charcuterie :

à l'ouverture de la nouvelle boutique, nous aidons le jeune (ou le moins jeune) à démarrer avec l'appui de son grossiste en viandes. Produits à tarifs préférentiels, publicité dans la presse, modèles de prospectus, animations ou offres de bienvenue. C'est aussi un atout pour l'aîné qui cède son commerce.

Essayez, adoptez, progressez !

• **Image, goût, qualité, communication,** regardez au-delà du prix immédiat pour profiter de tout ce que la filière vous apporte pour vous aider à progresser.

OFFRE D'ESSAI : -15 % sur votre première commande
avec le code JAMBONCUIT2022
Appelez L.P.S. au 02 43 28 58 58

Et sur **www.porcsdelasarthe.fr**