

# CONCOURS NATIONAL DE LA SAUCISSE AU VIN GRILLEE MILLESIME 2024

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 21 FEVRIER 2024** 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 **MARDI 13 FEVRIER 2024**, 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 : 02 51 85 08 66

- **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 21 Février 2024 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 21 Février 2024** 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/](http://www.facebook.com/FACT44/)

et LE SITE INTERNET <https://www.charcutiertraiteur44.fr/> .

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

#### **Article 15**

La remise des prix aura lieu **LUNDI 8 AVRIL 2024**, dans le cadre de notre Assemblée Générale à l'URMA à Sainte Luce sur Loire.

Les lauréats se verront alors attribuer diplômes et récompenses dans l'amphithéâtre.

#### **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