



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
OCCITANIE
HÉRAULT



Règlement concours Hérault Gourmand 2025

Article 1 - Objet du concours

- Le concours « HERAULT GOURMAND » permet de reconnaître et de récompenser la qualité gustative de produits alimentaires fabriqués dans le département de l'Hérault.
- **Les produits présentés seront soumis à un pré-jury. Les produits retenus seront ensuite évalués lors d'un jury final par des consommateurs et des professionnels.**
- **Des grilles d'analyse sensorielle permettent de noter les produits. Les évaluations seront réalisées avec des produits rendus anonymes.**

Article 2 - Conditions d'admission des participants

- Sont seules admises à concourir les entreprises **inscrites au Répertoire des Métiers de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault et pour les vins, à la Chambre d'Agriculture de l'Hérault.**
- Sont seuls admis à concourir les candidats **qui atteste ne pas avoir fait l'objet de condamnation civile, pénale, administrative ou fiscale**, en rapport avec leur activité professionnelle, **dans les cinq années précédant l'année** du concours « HERAULT GOURMAND ».
- Les membres élus et associés de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat ne peuvent pas participer au concours « HERAULT GOURMAND ».

Article 3 - Conditions d'admission des produits

- Les produits présentés sont des produits alimentaires transformés par des candidats établis dans le département, et mettant notamment en valeur des matières premières locales, des recettes traditionnelles, des savoir-faire reconnus.
- Tous les produits présentés auront été fabriqués par le candidat concourant, à l'exclusion de toute forme de sous-traitance.
- Les produits présentés au concours « HERAULT GOURMAND » sont de deux types :
 - 1) Les produits de charcuterie sèche, les plats cuisinés à base de viande, légumes, champignons ou poissons sous forme de conserves ou sous vide, les spécialités de confiserie, chocolats, biscuits, sirops, liqueurs et plus généralement les produits qui ont une durée de conservation minimum de 21 jours sous quelque forme que ce soit : sucré, salé, en saumure, sous-vide, congelé, en conserve...
 - 2) Sont également admis à concourir les produits de boulangerie dans les catégories suivantes, sous réserve qu'ils soient fabriqués par l'entreprise.

✓ Pains au levain	✓ Pains aromatisés / spéciaux	✓ Pains de seigle
✓ Spécialités de pâtes levées salées	✓ Pains de campagne	✓ Baguettes
✓ Spécialités de pâtes levées sucrées		
- Les produits éligibles au prix bio devront être labellisés.

- Les produits admis au concours sont répartis en plusieurs familles, elles-mêmes décomposées en catégories :
 - La liste des familles et catégories de produits admises au concours « HERAULT GOURMAND » figure en annexe au présent règlement de participation. Dans le cas où un candidat ne trouverait pas de catégorie permettant de faire concourir un produit, une requête peut être formulée auprès de l'organisateur pour demander, le rattachement du produit à une catégorie existante. La décision de l'organisateur est souveraine et communiquée au candidat pétitionnaire (avant la clôture des inscriptions).
 - En fonction de la nature des dossiers présentés, et dans le souci de respecter équilibre et représentativité des produits soumis à évaluation, l'organisateur se réserve le droit de modifier, d'ajouter, de regrouper ou de retirer une ou plusieurs catégories.
- **Les produits présentés ne peuvent, en aucun cas être des préparations spécialement réalisées pour participer au concours** ; ils doivent correspondre à ceux qui sont habituellement mis en marché par l'entreprise.
- Chaque candidat peut présenter **au maximum 3 produits au concours**.
- Pour les fabrications sous forme de conserves, bocaux ou sous vide, les entreprises s'assureront du respect des obligations légales en matière d'hygiène et de conservation (notamment en termes d'étiquetage).

Article 4 - Modalités d'inscription

La participation au concours « HERAULT GOURMAND » passe par un **acte de candidature volontaire de la part du candidat. La liste des produits présentés devra être reçue par la CMA34 au plus tard le 14 février 2025** et envoyée à l'adresse suivante : Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault, 154 rue Bernard Giraudeau – CS 59999 – 34187 Montpellier Cedex 4 ou par mail à a.rulliere@cma-herault.fr .

Tous les renseignements demandés ont un caractère obligatoire. **Ils doivent être communiqués de la manière la plus complète et la plus exacte, sous peine de rejet de la candidature.**

- Les informations demandées seront utilisées par l'organisateur, notamment pour la publication du palmarès, et sa diffusion par tous moyens en vue de la promotion des lauréats.
- Les informations demandées ne pourront faire l'objet d'une cession à des organismes tiers par l'organisateur, sous quelque forme que ce soit.
- Les candidats bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant conformément au RGPD en écrivant à l'organisateur.

La participation au concours se fait moyennant **une participation financière forfaitaire de 150€ par candidat. A titre exceptionnel, les participants de l'édition 2025 seront exonérés de cette somme.**

Article 5 - Responsabilités

- En cas de sinistre découlant de la commercialisation et de la consommation des produits présentés lors du concours, le participant s'engage à assumer toute la responsabilité financière, civile et pénale du préjudice.

Article 6 - Conditions concernant les échantillons fournis à la dégustation

➤ Les participants déclarent que les produits présentés au concours respectent toutes les réglementations portant sur les produits agroalimentaires. En cas de vérification, la non-conformité à la réglementation ci-dessus entraîne l'exclusion immédiate de la participation au concours. Le cas échéant, l'organisateur se réserve la possibilité de demander au candidat toute preuve de cette conformité, ou, en cas de doute, de faire réaliser les analyses appropriées. Dans ce dernier cas, le candidat ne pourra participer au concours que dans la mesure où la conformité sera prouvée, et qu'il se sera acquitté du règlement des frais d'analyse auprès de l'organisateur.

- Les candidats s'engagent à fournir **gratuitement** les produits présentés au concours.
- Les quantités d'échantillons requises pour les dégustations du concours sont :

- **4 portions pour le Pré-jury (1 portion = 1 personne)**
- **6 portions pour le jury final (1 portion = 1 personne)**

➤ **Les participants fournissent gratuitement 100% des échantillons nécessaires aux dégustations, avec une marge de sécurité d'environ + 20% pour pallier aux problèmes techniques qui pourraient survenir (détérioration due au transport, etc.).**

➤ Les échantillons utilisés et non utilisés pour les dégustations ne pourront être repris par les concurrents.

➤ Les échantillons de produits devront être livrés par les participants sur des points relais. Les points relais, dates et heures limites de livraison seront communiqués en temps et heure voulus.

➤ **Les lauréats s'engagent à fournir gratuitement et en quantité suffisante leurs produits, afin qu'ils soient proposés au public lors de la remise des prix.** Dans ce cas-là, la CMA 34 fait sienne la livraison.

Article 7 - Organisation de la mise en compétition

➤ **Les produits seront évalués anonymement, tels qu'ils se présentent sans préparation particulière, sauf tranchage et réchauffement si nécessaire**

➤ **Deux pré-jurys de sélection (traiteur et boulangerie-pâtisserie)** sont organisés. Ne participent au jury final du concours que des produits dépassant un niveau minimal de qualité et sélectionnés dans les pré-jurys et qui se traduisent par une note égale ou supérieure à 14.

➤ Les produits ne pourront être comparés entre eux qu'à l'intérieur de familles définissant des **catégories de produits** considérées comme homogènes :

- Le concours « HERAULT GOURMAND » reposant sur la manifestation des goûts des consommateurs, et donc l'obtention d'un niveau de qualité qui se caractérise par des seuils gustatifs minima, **le nombre de concurrents dans une catégorie n'influe aucunement sur le résultat du concours.**
- Si dans une catégorie déterminée, **le nombre de concurrents est trop faible, cette catégorie peut être soit supprimée, soit regroupée avec une ou plusieurs autres catégories.**

➤ L'organisateur prend toutes dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes.

Article 8 – Évaluation des produits

➤ Le principe du concours « HERAULT GOURMAND » est celui de l'évaluation gustative des produits présentés.

➤ Chaque produit est évalué en fonction de 5 critères :

- **1 critère principal portant sur l'impression générale.**
- **4 critères secondaires : aspect, odeur, texture, goût.**

➤ Les critères sont notés sur une échelle allant de 1 à 5.

➤ Seront récompensés d'une médaille d'or, les candidats ayant obtenu la note la plus élevée de la famille dans laquelle est inscrit le produit à condition que la note soit supérieure à 14. Les candidats ayant obtenu la seconde et la troisième meilleure note de la famille dans laquelle est inscrit le produit recevront respectivement une médaille d'argent et une médaille de bronze à condition que la note soit supérieure à 14.

Article 9 - Nature des récompenses délivrées

➤ **Les premiers prix seront récompensés par des « trophées » et des diplômes.** Seul ce document peut faire foi, il précise la nature de la distinction attribuée et l'identification complète du produit et du détenteur.

➤ la notification des résultats aura lieu lors de la remise des prix du concours le 17 juin 2025 à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault à Montpellier.

➤ Les réclamations concernant l'attribution des récompenses, formulées par écrit, sont reçues par l'organisateur, au plus tard dans les 48 heures qui suivent la proclamation des résultats par l'organisateur. Les

réclamations sont étudiées par l'organisateur qui en informe le candidat par une décision écrite et motivée, au plus tard dans les 15 jours de la réception écrite et en recommandé, de sa demande.

Article 10 - Conditions d'utilisation des récompenses

- L'utilisation des récompenses obtenues au concours « HERAULT GOURMAND », dans toute publicité individuelle ou collective, doit obligatoirement, en toute circonstance se faire à l'aide de l'appellation et du logo « HERAULT GOURMAND », ainsi que le millésime.
- La reproduction de cette marque sur les étiquettes ou emballages des produits médaillés ou sur les documents commerciaux devra être en tout point conforme à la charte graphique fournie par l'organisateur aux lauréats.
- Les récompenses obtenues ne peuvent être utilisées que pour les produits qui ont été primés.

Article 11 - Communication

- L'organisateur pourra publier le palmarès sur tous supports. Ces publications sont entièrement gratuites pour les lauréats et seront associées au palmarès d'un concours de vins organisé par la Chambre d'Agriculture.
- Les lauréats ne pourront revendiquer quelque contrepartie que ce soit pour l'utilisation de leur nom ou image dans le cadre de la publication des palmarès du concours « HERAULT GOURMAND ».
- La CMA 34 édite pour chaque millésime un guide répertoriant les produits lauréats.
- Les lauréats autorisent la CMA 34 à photographier et filmer les produits lauréats pour les besoins de création et d'édition du guide Hérault Gourmand de l'année millésime.
- Les lauréats autorisent la CMA 34 à reproduire et réutiliser leur nom, marque, sigle, image ainsi que les photographies de produit lauréat dans le cadre de la promotion du présent prix et notamment pour les besoins d'édition du Guide Hérault Gourmand de l'année millésime.