

Règlement du concours RECOMPENSA - EVIAN

Salon des Saveurs de Savoie – Haute Savoie 2018



Dispositions Générales

Article I - Présentation

Le projet « RECOMPENSA » est organisé du 2 au 4 novembre 2018, au Palais des Festivités d'Evian. Le projet est destiné à la découverte, à la reconnaissance et à la promotion, non seulement des productions qui sont réalisées sur le territoire Savoie - Haute Savoie, mais aussi et surtout de celles et ceux qui les créent et les font vivre.

La manifestation « RECOMPENSA » est un évènement proposé et organisé par La Ville d'Evian et les professionnels de Savoie et de Haute Savoie. RECOMPENSA comprend un site d'évaluation des catégories ouvertes au concours (à huis clos) et le site ouvert au public « salon des saveurs Savoie - Haute Savoie » où l'on retrouve les animations gastronomiques, ainsi que la catégorie du concours « Nouvelles Saveurs Savoie - Haute Savoie », les conférences et les animations culturelles.

Le concours est un véritable outil pour la reconnaissance et la promotion de la gastronomie et des produits du terroir Savoie - Haute Savoie. Il vise 4 objectifs principaux :

- **Stimuler et encourager les efforts de nos entreprises agro-alimentaires et nos artisans des métiers de bouche dans l'amélioration constante de la qualité de leurs produits.**
- **Promouvoir leur notoriété locale et au-delà selon leur souhait, renforçant ainsi, la notoriété de notre territoire par la richesse et la diversité de notre gastronomie.**
- **Développer une image économique et sociale juste.**
- **Positionner la Gastronomie Savoie - Haute Savoie à nos yeux et aux yeux de nos clients extérieurs comme un point fort incontournable, un facteur de valeur ajoutée économique et de développement de vie locale.**

Concours à huis clos le vendredi 2 (après-midi) et samedi 3 novembre (matin)
Salon des « Saveurs Savoie - Haute Savoie, samedi 3 et dimanche 4 novembre
Proclamation des résultats le dimanche 4 novembre à 18h30.

Le concours et le salon se déroulent au Palais des Festivités d'Evian.

Article II - Conditions d'admissions

Pour participer à cette première édition « Recompensa 2018 »

- l'inscription d'un ou de plusieurs produits est gratuite.
- la participation en tant qu'exposant est gratuite. Toutefois, il sera demandé en contrepartie, d'offrir des produits pour des dotations, des ateliers de cuisine et de réaliser des animations notamment. Le nombre de places est limité. Les premiers inscrits et qui auront rempli totalement leur dossier d'inscription seront prioritaires sur les inscrits en liste d'attente.

Il est demandé à chaque établissement/candidat :

- D'être inscrit au registre des chambres régionales d'agriculture, de commerce et d'industrie ou des métiers de Savoie et de Haute Savoie (sauf cas spécifiques). Le concours est réservé aux artisans et entreprises dont l'établissement principal/ siège social est situé dans la zone territoriale de l'un des 2 départements, agréé par les services d'hygiène.
- De n'avoir en cours aucun contrôle officiel défavorable dans l'année précédant celle du concours auquel il s'inscrit.
De présenter un seul produit par ligne ouverte dans les sous-catégories (sauf pour la catégorie Nouvelle saveur Savoie – Haute Savoie présentée au salon grand public)



Article III - Inscriptions

Chaque participant s'engage **pour le concours**, à :

- Imprimer, remplir et signer très lisiblement la demande d'inscription prévue et à la **retourner signée (par mail ou par courrier) avant les dates ci-après** :

1-Pour les produits « **catégories classiques** » :

Avant le vendredi 12 octobre 2018

2-Pour les produits « **nouvelles saveurs Savoie - Haute Savoie** » :

Avant le vendredi 12 octobre 2018

3-Pour participer au **salon RECOMPENSA** « saveurs Savoie - Haute Savoie » :

Avant le vendredi 19 octobre 2018

A l'adresse :

**« RECOMPENSA 2018 » PALAIS DES FESTIVITÉS d'Évian
Place Peintre Charles Cottet - 74500 Évian-les-Bains
Téléphone : 04 50 75 04 26 (Office de tourisme d'Évian les Bains)
Mail : recompensa@ville-evian.fr**

- Fournir toutes les pièces demandées par l'organisateur lors de l'inscription :
 - **Fiche d'engagement d'autocontrôle de production ou analyses de moins d'un an**
 - **Attestation d'une procédure de traçabilité avec un numéro de lot ou une date limite de consommation**
 - **La déclaration d'activité et d'identification auprès des Services Vétérinaires et son numéro d'identification unique**
 - **Pour les produits non-transformés : les informations liées à leur composition nutritionnelle ainsi que les éléments allergènes**
 - **Les documents demandés pour chaque catégorie de produit.**
 - **Pour les produits transformés (recettes) : les informations liées à leur composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes**
- **A livrer l'ensemble de ses produits à la date, au lieu, à l'heure et en quantité prévus par le règlement et à s'assurer de leur bonne réception** (frais à la charge du participant). La présence des candidats dans l'espace du concours est strictement interdite.
- **Les organisateurs se réservent le droit d'annuler toutes catégories majeures dans lesquelles moins de trois produits seront inscrits**, de refuser tout produit non parvenu à l'heure convenue, parvenu non-conforme aux critères des règlements, d'effectuer une dégustation de présélection suivant le nombre d'échantillons inscrits.

Les organisateurs dégagent toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.

Article IV – inscription au salon « Saveurs Savoie - Haute Savoie »

En parallèle du concours RECOMPENSA est organisé un salon intitulé « Les Saveurs Savoie - Haute Savoie ». Seuls les candidats ayant inscrit au moins un produit à l'une des catégories du concours peuvent s'inscrire.

Présentation (voir conditions complètes sur formulaire d'inscription) :

- Nombre limité d'espaces d'exposition !
- en 2018 : gratuit pour les 2 jours de salon
- Animations, concerts, focus sur chaque stand, programmation culturelle...
- Présence durant **2 jours** de 10h00 à 19h00 (entrée gratuite pour les visiteurs)
- Communication : campagne d'affichage, distribution de flyers, invitations, conférence de presse, campagnes digitales (emailings), présence sur sites sociaux, campagnes PQR, presse spécialisée et radios régionales, relais sur sites partenaires et sur : www.ville-evian.fr ainsi que sur : www.evian-tourisme.com
- Possibilité de restauration sur place.

Article V – Composition du jury

Le jury (composé de professionnels des métiers de bouche, de producteurs, d'amateurs passionnés, de chroniqueurs gastronomiques et de consommateurs) déguste les produits préalablement anonymisés, délibère et statue sur le classement des produits. Les membres du jury seront nominativement désignés avant le concours par les organisateurs.

Dans le cas où des vacances viendraient à se produire parmi les membres du jury, le commissaire pourra les remplacer par des suppléants désignés par lui.

Le procès-verbal des opérations de chaque jury sera signé par les membres du jury et remis par le président de table dès la clôture des opérations au commissaire. La fonction en tant que « membre du jury » est bénévole. Lors de l'évaluation, le silence est impératif. Le commissaire peut révoquer un juré ou tout le jury si ces conditions ne sont pas respectées.

Les noms des jurés, des concurrents et des échantillons dégustés par les différents jurys ne peuvent être communiqués aux concurrents ou à leurs représentants.

Pour la catégorie « Nouvelle Saveur Savoie - Haute Savoie », les produits seront évalués par le public (inscrit au préalable) pendant la durée du salon « Saveurs Savoie - Haute Savoie ».

Article VI - Catégories

En fonction des caractéristiques de votre (vos) produit(s), vous avez la possibilité de concourir selon les saisons dans les catégories suivantes :

- | | |
|--|----------------|
| 1) Poissons | page 5 |
| 2) Boulangerie | page 6 |
| 3) Pâtisserie | page 7 |
| 4) Biscuiterie | page 8 |
| 5) Vins | page 9 |
| 6) Conserves | page 10 |
| 7) Produits laitiers | page 11 |
| 8) Boissons | page 14 |
| 9) Produits de la charcuterie | page 15 |
| 10) Confiserie | page 16 |
| 11) Chocolaterie | page 17 |
| 12) Les Produits de la ruche | page 18 |
| 13) Les Sorbets et crèmes glacées | page 19 |
| 14) Les Nouvelles Saveurs Savoie - Haute Savoie | page 20 |
| (Produits qui ne correspondent à aucune catégorie « classique » mais au talent créatif individuel) | |
| 15) Le concours des amateurs | page 21 |

Article VII - Les distinctions RECOMPENSA 2018

Les distinctions

Lors de chaque concours, les distinctions attribuées aux produits des catégories du concours sont décidées par les membres des jurys. Elles consistent en l'attribution de diplômes et de logos-médailles :

- **SAVEUR D'OR**



- **SAVEUR D'ARGENT**



- **SAVEUR DE BRONZE**



La distinction de la 14^{ème} catégorie est le résultat des évaluations réalisées par le public présent lors du salon « Saveurs Savoie et Haute Savoie ». Elle consiste en l'attribution d'un diplôme et du logo- médaille :

- **« Nouvelle Saveur Savoie - Haute Savoie »**



Le commissaire du concours délivre aux lauréats du concours des produits un diplôme précisant le nom et la date du concours, la nature de la catégorie dans laquelle le produit a concouru, la distinction attribuée, l'identification du produit et du candidat.

Article VIII - Utilisation et exploitation des diplômes et des logos-médailles

Les diplômes peuvent être affichés sans limitation de durée.

La distinction (logo-médaille) est utilisable pour le produit primé dans les conditions suivantes :

Sur les emballages :

Pour les boissons : sans limitation de temps mais pour la seule production du lot primé.

Pour les autres produits : pendant une année à partir du mois d'obtention de la médaille.

Sur tout autre support : Pendant deux ans après le mois d'obtention de la distinction.

L'organisateur s'engage à prévenir chaque lauréat et à lui remettre les formats utilisables pour sa communication, précisant la nature de la distinction attribuée. Les lauréats transmettront à l'organisateur un exemple de chaque support exploitant la distinction. Les lauréats autorisent l'organisateur à publier leur nom, ainsi que les éléments précisés dans la demande d'inscription sur les supports de communication de son choix.

Les entreprises et producteurs ayant obtenu des distinctions aux concours des « RECOMPENSA-EVIAN 2018 » auront la possibilité d'utiliser sur leurs supports de communication et de faire réaliser des visuels graphiques à partir de la Charte graphique conçue pour cette édition. Ceux-ci doivent obligatoirement comporter la mention « RECOMPENSA -EVIAN », la nature de la récompense (médaille d'or, d'argent, de bronze, Nouvelle Saveur Savoie - Haute Savoie), la catégorie et l'année d'obtention de la distinction. L'organisation du concours peut vous fournir les renseignements nécessaires à ce sujet.

Article IX - Votre Présence sur les sites internet www.ville-evian.fr et sur www.evian-tourisme.com , sur les supports digitaux du concours et sur certains sites partenaires du concours.

En concourant, vous bénéficiez d'une présence visuelle sur les sites internet www.ville-evian.fr et sur www.evian-tourisme.com, avec les renseignements vous concernant (Avec droit d'accès et rectificatif) pendant un an à partir de votre inscription à au moins une catégorie des concours. Le Palmarès des RECOMPENSA - EVIAN (liste des produits distingués) est diffusé sur le site www.ville-evian.fr et sur www.evian-tourisme.com à l'issue du concours.

Article X - Litiges

En cas d'utilisation illicite de la marque « RECOMPENSA-EVIAN 2018 » ou de publicité de nature à induire en erreur le consommateur sur la nature de la récompense, l'organisation du concours vous informe qu'il est susceptible de réaliser ou de faire réaliser un contrôle de l'établissement à tout moment. Le non-respect du règlement des RECOMPENSA - EVIAN fait encourir aux personnes concernées des sanctions allant du retrait des distinctions éventuellement obtenues, à l'exclusion du concours pour une durée déterminée par l'organisation du concours et, le cas échéant, des sanctions pénales de droit commun susceptibles d'être appliquées par les juridictions compétentes. Toutes difficultés pratiques d'application ou d'interprétation de présent règlement seront tranchées par l'organisateur. Une distinction pourra être retirée en cas de constat de litige ou de fausse déclaration.

Règlements complémentaires par catégorie

1) Poissons

Ce concours est ouvert à tous les professionnels (individuels, coopératives et sociétés), dont le siège social ainsi que l'exploitation sont implantés en Savoie ou en Haute Savoie. Les concurrents doivent être en règle avec la réglementation en vigueur. Les concurrents doivent justifier d'un établissement agréé par la DDPP/Services vétérinaires. Un concurrent ne peut présenter qu'un échantillon par produit.

L'utilisation de conservateur chimique, de colorant chimique et l'ajout de produit chimique sont interdits.

Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits.

Catégories ouvertes :

Poissons fumés

Espèces :

Truite fario
Truite arc-en-ciel
Fera
Brochet
Perche
Lotte.

Les produits présentés sont obligatoirement issus de l'élevage ou de la pêche en Savoie ou Haute Savoie

Poissons fumés : Chaque candidat devra prévoir un échantillon composé de 200g.

L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

Terrines de poisson

Bases utilisables :

Truite fario
Truite arc-en-ciel
Fera
Brochet
Perche
Lotte.

Les produits présentés sont obligatoirement issus de l'élevage ou de la pêche en Savoie ou Haute Savoie

Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits.

Terrines de poisson : Chaque candidat devra prévoir un échantillon composé de 200g.

L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

- Date de livraison des produits : du 22 au 31 octobre (en fonction des DLC)
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

2-Boulangerie :

Sont admises à participer à ce concours, toutes les entreprises artisanales, notamment de boulangerie et/ou de pâtisserie dont le siège social est implanté en Savoie ou en Haute Savoie. Une seule participation par sous-catégorie et par entreprise est acceptée.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes.

Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits.

Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits. Tous les produits utilisés pour ces catégories doivent être issus de la production agricole Française.

Catégories ouvertes :

- **Le pain ou baguette de campagne (pain paysan) au levain et à la farine biologique**
- **Pain de campagne aux céréales.**

Le pain au levain est un pain fait à base de levain, c'est-à-dire d'un mélange d'eau et de farine où se développe une culture de levure et de bactérie lactique. La farine est fermentée par cette culture. Cette fermentation, en dégageant du dioxyde de carbone, permet à la pâte de lever. Le levain est la plus ancienne technique connue pour obtenir du pain levé, et il est resté la seule jusqu'au XVIIe siècle. Le goût du pain au levain se différencie du pain levé à la levure de boulanger. En effet, il est légèrement acidulé, avec des arômes complexes et subtils en raison des acides lactiques et acide acétiques que dégagent les bactéries lactiques du levain.

La farine biologique est obtenue à partir de graines issues de l'agriculture biologique. Ce mode de production, respectueux de l'environnement, garantit la non utilisation de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés

(OGM), le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique. Le mode de transformation des farines bio a pour objectif de préserver au maximum les qualités nutritionnelles des matières premières. Les graines peuvent être écrasées dans des moulins à meule de pierre ou dans des moulins à cylindre. Le procédé par meule de pierre, souvent utilisé en bio, permet d'incorporer le germe et une plus grande partie de l'enveloppe, riche en fibres et en minéraux, à la farine.

Les conservateurs chimiques et les colorants chimiques sont interdits.

Pains de campagne : Chaque candidat devra prévoir un échantillon d'un poids minimum de 2 x 250g ou 1X 500g. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

Pains spéciaux : Chaque candidat devra prévoir un échantillon d'un poids minimum de 2 x 250g ou 1X 500g. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

- Date de livraison des produits : le 2 novembre
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

3- Pâtisserie :

Sont admises à participer à ce concours, toutes les entreprises artisanales, notamment de boulangerie et/ou de pâtisserie dont le siège social est implanté en Savoie ou en Haute Savoie. Une seule participation par sous-catégorie et par entreprise est acceptée.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes
Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits.
Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits.
Tous les produits utilisés pour ces catégories doivent être issus de la production agricole Française. Tout produit livré le jour même sera exclu de l'évaluation afin de garantir l'équité.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Catégories ouvertes :

Le gâteau de Savoie

La recette doit contenir les ingrédients de base du gâteau de Savoie traditionnel
(Présenter deux échantillons pour 6 personnes)

Le Matafan aux pommes

La recette doit contenir les ingrédients de base du Matafan aux pommes traditionnel
(Présenter deux échantillons pour 6 personnes)

Les rissoles

La recette doit contenir les ingrédients de base des rissoles traditionnelles. Le mode de cuisson est laissé libre.
(Présenter 12 échantillons pour 6 personnes)

La tarte aux myrtilles

La recette doit contenir les ingrédients de base de la tarte aux myrtilles traditionnelle
(Présenter deux échantillons pour 6 personnes)

- Date de livraison des produits : le 2 novembre
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

4- Biscuiterie

Sont admises à participer à ce concours, toutes les entreprises artisanales, notamment de boulangerie et/ou de pâtisserie dont le siège social est implanté en Savoie ou en Haute Savoie. Une seule participation par sous-catégorie et par entreprise est acceptée.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes
Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits.
Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits.
Tous les produits utilisés pour ces catégories doivent être issus de la production agricole Française.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Catégories ouvertes :

Biscuit sucré

La recette doit contenir les ingrédients en conformité avec le règlement général.
(Présenter 12 échantillons pour 6 personnes)

Biscuit aux fruits

La recette doit contenir les ingrédients en conformité avec le règlement général.
(Présenter 12 échantillons pour 6 personnes)

Biscuit salé

La recette doit contenir les ingrédients en conformité avec le règlement général.
(Présenter 12 échantillons pour 6 personnes)

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

5- vins :

Sont admises à participer à ce concours, toutes les entreprises vinicoles dont le siège social est implanté en Savoie ou en Haute Savoie. Une seule participation par sous-catégorie et par entreprise est acceptée.

Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits. Tous les produits utilisés pour ces catégories doivent être issus de la production agricole Française.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Catégories ouvertes :

Le Vin blanc, par cépage :

- Le chardonnay
- Le chasselas
- La Jacquère
- La molette blanche
- La Roussanne ou Bergeron (Chignin)
- L'altesse ou roussette

- Création par assemblage

(Présenter 2 échantillons de 75cl)

Le Vin rouge, par cépage :

- Le gamay
- La mondeuse
- Le persan
- Le pinot noir

- Création par assemblage

(Présenter 2 échantillons de 75cl)

Le Vin rosé :

- tous cépages

(Présenter 2 échantillons de 75cl)

Les effervescents :

- tous cépages

(Présenter 2 échantillons de 75cl)

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

6- Conserves :

Sont admises à participer à ce concours, toutes les entreprises dont le siège social est implanté en Savoie ou en Haute Savoie. Une seule participation par sous-catégorie et par entreprise est acceptée.

Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits.

Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits.

Tous les produits utilisés pour ces catégories doivent être issus de la production agricole Française.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Catégories ouvertes :

Le poisson

- terrines

La recette doit contenir les ingrédients en conformité avec le règlement général.

(Présenter 2 échantillons de 100g pour 6 personnes)

Le fruit

- compotes
- fruits au sirop
- confiture de fraise
- confiture de framboise
- confiture de myrtille
- confiture aux fruits rouges

La recette doit contenir les ingrédients en conformité avec le règlement général.

(Présenter 2 échantillons de 100g pour 6 personnes)

La charcuterie

- terrines
- mousses
- pâtés

La recette doit contenir les ingrédients en conformité avec le règlement général.

(Présenter 2 échantillons de 100g pour 6 personnes)

Les soupes

- soupe aux légumes de saison
- soupe « maison »
- Soupe à l'oseille
- Soupe à l'ortie
- Soupe grasse
- Soupe savoyarde

Les produits seront livrés froids pour être réchauffés avant les dégustations.

La recette doit contenir les ingrédients en conformité avec le règlement général.

(Présenter 2 échantillons de 100cl pour 6 personnes)

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre

- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h

- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

7- Produits laitiers

Sont admises à participer à ce concours, toutes les entreprises dont le siège social est implanté en Savoie ou en Haute Savoie. Une seule participation par sous-catégorie et par entreprise est acceptée.

Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits.
Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits.
Tous les produits utilisés pour ces catégories doivent être issus de la production agricole Française.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Catégories ouvertes :

Les fromages frais (ou non affinés)

Chaque échantillon sera composé de 2 fromages frais de 100 grammes ou de 1 produit de 200 grammes. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur

Fromages frais au lait de chèvre sucré
Fromages frais au lait de chèvre salé aux herbes
Fromages frais au lait de chèvre salé et poivré
Fromages frais au lait de chèvre nature
Fromages frais au lait de chèvre salé

Fromages frais au lait de vache sucré
Fromages frais au lait de vache salé aux herbes
Fromages frais au lait de vache salé et poivré
Fromages frais au lait de vache salé
Fromages frais au lait de vache nature

Fromages frais au lait de brebis sucré
Fromages frais au lait de brebis salé aux herbes
Fromages frais au lait de brebis salé et poivré
Fromages frais au lait de brebis nature
Fromages frais au lait de brebis salé

Les fromages au lait de chèvre

Chaque échantillon sera composé de 2 fromages de 100g ou 1 fromage de 200g. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

Fromages au lait de chèvre à pâte molle et à croûte lavée
Fromages au lait de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie
Fromages au lait de chèvre cendrés
Fromages au lait de chèvre à pâte pressée
Fromages au lait de chèvre à pâte persillée

Les fromages au lait de vache

Chaque échantillon sera composé de 2 fromages de 100g ou 1 fromage de 200g. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

Fromages au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée
Fromages au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie
Fromages au lait de vache à pâte persillée
Fromages au lait de vache à pâte pressée non cuite
Fromages au lait de vache à pâte pressée demi-cuite
Fromages au lait de vache à pâte pressée cuite

Les fromages au lait de brebis

Chaque échantillon sera composé de 2 fromages de 100g ou 1 fromage de 200g. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

Fromages au lait de brebis à pâte molle et à croûte fleurie
Fromages au lait de brebis à pâte molle et à croûte lavée
Fromages au lait de brebis à pâte persillée
Fromages au lait de brebis à pâte pressée

Les fromages réalisés à partir de plusieurs laits

Chaque échantillon sera composé de 2 fromages de 100g ou 2 fromages de 200g. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

Fromages à pâte molle (plusieurs laits d'espèces animales)

Le lait cru de vache

Chaque échantillon sera composé d'un échantillon d'une capacité de 1 litre. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

Yaourts fermes

Chaque échantillon sera composé de 4 yaourts de 125 grammes (le conditionnement est laissé au libre choix du producteur). L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur

Yaourts au lait de chèvre, Yaourts au lait de vache, Yaourts au lait de brebis

Yaourts au lait de chèvre nature
Yaourts au lait de chèvre à la fraise
Yaourts au lait de chèvre à la framboise

Yaourts au lait de vache nature
Yaourts au lait de vache à la fraise
Yaourts au lait de vache à la framboise

Yaourts au lait de brebis nature
Yaourts au lait de brebis à la fraise
Yaourts au lait de brebis à la framboise

Yaourts brassés

Chaque échantillon sera composé de 4 yaourts de 125 grammes (le conditionnement est laissé au libre choix du producteur). L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur

Yaourts au lait de chèvre, Yaourts au lait de vache, Yaourts au lait de brebis
Yaourts au lait de chèvre brassé nature
Yaourts au lait de chèvre brassé à la fraise

Yaourts au lait de vache brassé nature
Yaourts au lait de vache brassé à la fraise

Yaourts au lait de brebis brassé nature
Yaourts au lait de brebis brassé à la fraise

Crèmes dessert

Chaque échantillon sera composé de 4 pots de 125 grammes (le conditionnement est laissé au libre choix du producteur). L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur

Crèmes dessert au lait de chèvre, Crème dessert lait de vache, Crème dessert lait de brebis

Crèmes dessert au lait de chèvre au chocolat
Crèmes dessert au lait de chèvre à la vanille

Crèmes dessert au lait de vache au chocolat
Crèmes dessert au lait de vache à la vanille

Crèmes dessert au lait de brebis à la vanille
Crèmes dessert au lait de brebis au chocolat

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

8- Boissons

Sont admises à participer à ce concours, toutes les entreprises dont le siège social est implanté en Savoie ou en Haute Savoie. Une seule participation par sous-catégorie et par entreprise est acceptée.

Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits.

Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits.

Tous les produits utilisés pour ces catégories doivent être issus de la production agricole Française.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Catégories ouvertes :

La limonade

Chaque échantillon sera composé d'une quantité de 2 bouteilles de 75 cl. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur

Jus de pommes

Chaque échantillon sera composé d'une quantité de 2 bouteilles de 75 cl. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur

Tous les produits (non-traités chimiquement) de cette catégorie au concours doivent contenir des pommes certifiées produites et récoltées en Savoie ou en Haute Savoie.

Bières

Chaque échantillon sera composé d'une quantité de 2 bouteilles de 75 cl ou 6 de 25 cl ou 5 de 33 cl. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur

Bières blonde
Bières brune
Bières rousse
Bières ambrée

Les alcools

Chaque échantillon sera composé d'une quantité de 1 bouteilles de 70 cl. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur

Gentiane
Génépi
Les alcools blancs
L'alcool de prune noire ou bleue
La chèvre

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre

- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h

- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

9- Produits de la boucherie et de la charcuterie

Sont admises à participer à ce concours, toutes les entreprises dont le secteur d'activité correspond à cette catégorie et dont le siège social est implanté en Savoie ou en Haute Savoie. Une seule participation par sous-catégorie et par entreprise est acceptée.

Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits.

Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits. Tous les produits utilisés pour ces catégories doivent être issus de la production agricole Française.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Catégories ouvertes :

- saucisson sec de porc
- saucisson bœuf et porc
- jambon sec
- bœuf séché nature
- bœuf séché « maison »
- diots nature (à livrer crus)
- diots fumés (à livrer crus)
- atriaux (à livrer crus)
- Terrines, rillettes, mousses, pâtés « réalisés en Savoie Mont-Blanc » Base réalisée à partir de viandes d'animaux élevés en Savoie ou en Haute Savoie.

Tous les produits (sans additif chimique) de cette catégorie au concours doivent être issus d'animaux certifiés élevés et transformés en Savoie ou en Haute Savoie. Chaque échantillon sera composé d'une quantité suffisante pour 6 personnes. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

10- Confiserie

Sont admises à participer à ce concours, toutes les entreprises dont le secteur d'activité correspond à cette catégorie et dont le siège social est implanté en Savoie ou Haute Savoie. Une seule participation par sous-catégorie et par entreprise est acceptée.

Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits. Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Les fruits, plantes, fleurs utilisés doivent être issus de la production de Savoie ou de Haute Savoie.

Catégories ouvertes :

- **Bonbons aux fruits (produits en Savoie ou Haute Savoie)**
- **Bonbons aux plantes (produites en Savoie ou Haute Savoie)**
- **Bonbons aux fleurs (produites en Savoie ou Haute Savoie)**
- **Bonbons plusieurs parfums**

Chaque échantillon sera composé de 24 unités identiques. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

11- Chocolaterie

Sont admises à participer à ce concours, toutes les entreprises dont le secteur d'activité correspond à cette catégorie et dont le siège social est implanté en Savoie ou Haute Savoie. Une seule participation par sous-catégorie et par entreprise est acceptée.

Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits. Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Catégories ouvertes :

Chocolats « les RECOMPENSA »

La base d'inspiration est celle du Palet Or. Il s'agit d'une ganache enrobée et présentée en « palet » rond d'une épaisseur de 1 cm et d'un diamètre de 3 cm. Le palet sera enrobé d'une couverture noire et il portera la mention « RECOMPENSA ». Il s'agit ici d'une création qui saura utiliser le plus possible des ingrédients d'origine Savoie Mont-Blanc, issus d'une production inscrite dans une démarche raisonnée, ou labellisée HQE ou bio.

RECOMPENSA ganache noire amère.

Chaque échantillon sera composé de 12 unités identiques. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

RECOMPENSA fruit(s) rouge(s)

Les fruits utilisés seront issus de la production de Savoie ou de Haute Savoie

Chaque échantillon sera composé de 12 unités identiques. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

RECOMPENSA miel

Le miel utilisé sera issu de la production de Savoie ou de Haute Savoie

Chaque échantillon sera composé de 12 unités identiques. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

12- Produits de la ruche

Sont admis à participer à ce concours, les apiculteurs, les coopératives et les groupements de production apicoles respectant le décret du 30 Juin 2003 ainsi que les artisans boulangers et pâtisseries (pour le pain d'épice) et dont le siège social est implanté en Savoie ou Haute Savoie. Une seule participation par sous-catégorie et par entreprise est acceptée. Les produits présentés aux concours doivent être issus de miels récoltés en Savoie ou Haute Savoie.

Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits. Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Catégories ouvertes :

Miels polyfloraux

Chaque échantillon sera composé de 1 pot de 250 grammes. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

Pains d'épices

Pain d'épice (nature)

Chaque échantillon sera composé de 1 pain de 200grammes. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

Pain d'épice (recette maison)

Chaque échantillon sera composé de 1 pain de 200grammes. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

13- Sorbets et crèmes glacées

Sont admises à participer à ce concours, toutes les entreprises dont le secteur d'activité correspond à cette catégorie et dont le siège social est implanté en Savoie ou en Haute Savoie. Une seule participation par sous-catégorie et par entreprise est acceptée.

Les produits laitiers utilisés doivent être d'origine Savoie ou Haute Savoie. Les fruits utilisés seront le plus possible d'origine Savoie ou Haute Savoie (pour ceux qui sont productibles en Savoie ou Haute Savoie) et issus d'une production inscrite dans une démarche raisonnée ou labellisée HQE ou bio.

Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits.

Les produits non-issus a minima d'une production et d'une agriculture « raisonnée » sont interdits.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Crèmes glacées

Crème glacée chocolat noir

Crème glacée vanille

Crème glacée café

Crème glacée caramel au beurre salé

Crème glacée au miel

Crème glacée menthe fraîche

Crème glacée pistache

Chaque échantillon sera composé au minimum de 2 bacs de 50 cl ou d'1 bac d'un litre. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre

- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h

- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

Sorbets

Sorbets à la fraise

Sorbets au citron

Sorbets à la pomme

Sorbets à poire

Sorbets à la framboise

Sorbets à la pêche

Sorbets à l'abricot

Sorbets à la myrtille

Sorbet aux fruits rouges

Chaque échantillon sera composé au minimum de 2 bacs de 50 cl ou d'1 bac d'un litre. L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre

- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h

- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

14- Nouvelles Saveurs Savoie – Haute Savoie

Sont admises à participer à ce concours, toutes les entreprises dont le secteur d'activité correspond à l'une des 13 catégories (lire ci-précédemment) et dont le siège social est implanté en Savoie ou Haute Savoie. Dans cette catégorie particulière, plusieurs produits par entreprise sont acceptés.

Les produits utilisés seront le plus possible d'origine Savoie ou Haute Savoie (pour ceux qui sont productibles en Savoie ou Haute Savoie) et issus d'une production inscrite dans une démarche raisonnée ou labellisée HQE ou bio.

Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Pendant les jours d'ouverture du salon « RECOMPENSA – EVIAN – Saveurs Savoie Haute Savoie », et selon les stocks disponibles, les visiteurs pourront déguster les produits concourant dans la catégorie « Nouvelles Saveurs Savoie Haute Savoie » et participer ainsi, à l'évaluation globale.

Produits autorisés : tous produits ne rentrant pas dans l'une des quatorze autres catégories du concours. Pour être retenu, le participant doit prouver l'origine des matières premières significatives et la fabrication obligatoirement en Savoie ou Haute Savoie du (des) produit(s) qu'il souhaite présenter au concours.

Pour la durée de l'évaluation, les concurrents devront présenter des échantillons d'une quantité suffisante pour réaliser 300 dégustations.

Lors de l'inscription, le candidat choisit l'une des catégories ci-après correspondant à son produit.

Dégustations et prix du public : « Nouvelles Saveurs Savoie Mont-Blanc »

Poissons
Boulangerie
Pâtisserie
Biscuiterie
Vins
Conserves
Produits laitiers
Boissons
Produits de la charcuterie
Confiserie
Chocolaterie
Les Produits de la ruche
Les Sorbets et crèmes glacées

Pour la dégustation, Préciser : Plats cuisinés chauds/ Plats cuisinés froids

LIVRAISON DES PRODUITS :

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88

15) Le concours des amateurs

Une partie de RECOMPENSA est ouverte aux amateurs, passionnés talentueux qui ont plaisir à faire plaisir ! plus habitués à faire déguster leurs productions à leurs proches, nous les convions lors des RECOMPENSA à s'adresser (toujours de façon anonymisée) à un jury mixte (professionnels + consommateurs).

Organisé comme un véritable concours organoleptique, le concours « classique » des amateurs est gratuit. Voici toutefois les catégories ouvertes, les règlements et les conditions de participation :

Sont admises à participer à ce concours, toutes les personnes dont la résidence principale se situe en Savoie ou Haute Savoie. Un seul produit par catégorie peut être présenté.

Les produits utilisés seront le plus possible d'origine Savoie ou Haute Savoie (pour ceux qui sont productibles en Savoie ou Haute Savoie) et issus d'une production inscrite dans une démarche raisonnée ou labellisée HQE ou bio.

Les conservateurs chimiques, les colorants chimiques et l'ajout de produit chimique sont interdits.

Chaque produit présenté devra comporter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes

Catégories ouvertes au concours AMATEURS :

Pâtisserie

- les rissoles traditionnelles
- les rissoles « maison »
- la gâteau de Savoie

Conserves

- soupe aux légumes de saison
- soupe « maison »
- confiture « maison »

Produits de la charcuterie

- les diots nature
- les diots fumés
- La terrine « maison »

LIVRAISON DES PRODUITS :

- Date de livraison des produits : du 29 octobre au 2 novembre
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains - 04 50 83 10 88