

REGLEMENT CONCOURS DE LA MEILLEURE GLACE FERMIERE,
AU LAIT ENTIER DE VACHE "FLEUR DE LAIT"
DE LA PROVINCE DE HAINAUT
EDITION 2024

ART. 1 – Organisation

À l'initiative de son Pôle Agriculture et Agroalimentaire de Hainaut Développement – la Province de Hainaut organise un concours intitulé "**Meilleure Glace fermière, au lait entier de vache "Fleur de lait" de la Province de Hainaut**". Le concours se déroulera à partir de 2024, suivant un programme à déterminer.

ART. 2 – Objectifs

Le concours consiste en une épreuve organoleptique (texture, goût, longueur en bouche, etc.), les produits inscrits étant soumis à l'appréciation d'un jury.

- o Le concours de la Meilleure Glace fermière, au lait entier de vache "Fleur de lait" de la Province de Hainaut a pour but la promotion de la glace au lait artisanale produite à partir d'un lait fermier, par un agriculteur en province du Hainaut. Le concours a trait aux produits et non aux recettes.

ART. 3 – Critères d'admission au Concours

Le concours est ouvert aux agriculteurs ayant une diversification "glace au lait" et, établis en province du Hainaut.

Pour pouvoir participer au concours, le produit doit être inscrit exclusivement par l'agriculteur ou son représentant.

Le présent concours ne concerne qu'un seul produit: **la glace fermière, au lait entier de vache "Fleur de lait"** de la province du Hainaut. Aucun autre arôme n'est accepté.

Les produits doivent répondre aux exigences suivantes:

- être transformés par un agriculteur produisant son propre lait;
- être de fabrication artisanale;
- provenir d'un atelier dont le siège d'exploitation est situé en province du Hainaut;
- être de qualité irréprochable et, répondre à toutes les prescriptions légales;
- être du parfum déterminé par l'organisateur à chaque édition.

ART. 4 – Modalités d'inscription

Pour être admis à concourir, tout participant (le producteur ou son représentant) doit compléter le formulaire d'inscription élaboré par l'organisateur. Ce formulaire est téléchargeable sur notre site internet: www.hainaut-terredegouts.be dans la rubrique "Actualités". Il doit être rentré par

voie électronique, jusqu'à la date renseignée sur le formulaire.

Les indications mentionnées sur le formulaire d'inscription engagent la responsabilité de leur auteur.

L'inscription au présent concours est **gratuite**. Elle deviendra effective dès réception du formulaire d'inscription dûment complété et signé, dans le délai qui sera précisé. Il est également nécessaire de prendre connaissance du règlement. Tout manquement à ces formalités d'inscription rendra la candidature irrecevable.

Chaque agriculteur ou son représentant ne peut inscrire qu'un seul produit au concours.

ART. 5 – Organisation du concours

Déroulement du concours:

Ce concours comportera deux étapes.

L'appel aux candidats et l'information du concours se feront via une invitation à participer, une publication sur les pages des sites internet provinciaux "Hainaut Développement" et "Hainaut, Terre de Goûts" ainsi que sur les pages Facebook provinciales "Hainaut Développement" et "Hainaut, Terre de Goûts".

o **Étape 1 – Présélection:**

Une phase de présélection est prévue sur base de la complétude et de la conformité des dossiers d'inscription (fiche d'inscription à compléter, signer et prendre connaissance du règlement).

o **Étape 2 – Concours:**

L'agriculteur, qui voit l'inscription de son produit validée, s'engage:

- à mettre à la disposition des organisateurs, une quantité de produit suffisante pour permettre le bon déroulement de l'épreuve de dégustation du Jury professionnel, à savoir:
 - 20 petits pots du produit dans les conditionnements fournis par les organisateurs (petits pots de 120 ml avec couvercle et sans inscription);
- à fournir aux organisateurs tous renseignements relatifs à la manière dont le produit a été préparé (via la fiche d'inscription);
- à se conformer aux indications qui lui seront communiquées par l'organisateur ou son représentant, dans le cadre de l'organisation pratique de ce concours.

Remise des prix:

La remise des prix aura lieu le jour du concours sous forme de conférence de presse (les modalités pratiques vous seront communiquées ultérieurement).

Il est recommandé aux participants d'être présents à la remise des prix, avec un emballage de leur produit afin de participer à la séance photos. Ces photos serviront pour des communications

diverses. Les participants pourront ainsi bénéficier d'une couverture presse.

Les trois premiers gagnants recevront:

- un diplôme;
- des macarons autocollants officiels (or, argent, bronze) qu'ils pourront apposer sur leur produit.

ART. 6 – Dépôt des échantillons

Les organisateurs fourniront les contenants: petits pots individuels et neutres. Afin de faciliter la logistique du produit lors du concours et garantir l'anonymat du produit ainsi que de garantir une dégustation à l'aveugle, seule la glace fermière, au lait entier de vache conditionnée dans ces contenants sera acceptée.

Pour la récolte des échantillons: en fonction du nombre d'inscrits et de leurs localisations, une date et plusieurs lieux de rendez-vous seront fixés pour récolter les glaces fermières, au lait entier de vache par la Cellule agroalimentaire de la Province de Hainaut - Hainaut Développement. Les différentes modalités pratiques concernant la récolte des échantillons vous seront communiquées prochainement.

Les échantillons restent la propriété du participant jusqu'à leur dégustation par les jurés.

Chaque participant se verra attribuer un numéro unique qui sera apposé sur chacun de ses échantillons de façon à les rendre anonymes vis-à-vis du jury. Ce numéro restera secret jusqu'au calcul des résultats.

Après cette étape, l'organisateur du concours en devient propriétaire.

ART. 7 – Contrôle et stockage des échantillons reçus

Les échantillons seront stockés au congélateur jusqu'au moment des dégustations. Ils seront présentés à la table des jurés dans les petits pots fournis par les participants, à la température recommandée pour la dégustation de glaces.

ART. 8 – Désignation des jurés

Le jour du concours, le jury sera composé de minimum 12 personnes professionnelles de l'HoReCa, de spécialistes du secteur laitier, d'acheteurs, de journalistes et de consommateurs, etc.

Un membre du Jury est choisi par l'organisateur pour présider le Jury. Le "Président" participe aux cotations et, veille au bon déroulement des opérations. Il est le référent qui précise, si cela s'avère nécessaire, les critères d'appréciation. Les produits soumis à l'appréciation du Jury sont présentés de manière anonyme.

ART. 9 – Rôle des jurés

Les jurés procèdent à l'analyse organoleptique de l'échantillon. Après celle-ci, chaque juré

cotera chaque critère selon son appréciation. Il notera ses observations. À la fin du concours, les cotations sont rendues au Président et aux organisateurs.

L'avis du jury est sans appel.

ART. 10 – Transcription et calcul des résultats

Les résultats des échantillons seront mis en commun et, chaque producteur recevra une note résultant de la moyenne des cotations obtenues et les observations du jury.

En cas de résultats ex-aequo, le Président du jury tranchera.

ART. 11 – Attribution des récompenses

Les trois producteurs ayant obtenu les cotations les plus élevées seront primés à l'issue du concours.

Chaque prix sera matérialisé par l'obtention d'un diplôme précisant la nature de la distinction.

En outre, afin que les producteurs qui bénéficient des prix puissent en retirer un maximum d'avantages, il leur sera donné, par le concours de la Meilleure Glace fermière, au lait entier de vache "Fleur de lait" de la Province de Hainaut:

- Des macarons autocollants officiels du concours de la Meilleure Glace fermière, au lait entier de vache "Fleur de lait" de la Province de Hainaut, à apposer uniquement sur le parfum de glace primé.
- Un droit d'utilisation du logo représentant la médaille obtenue. Ce droit est dérogatoire et individuel.
- Une campagne de communication sur le produit primé via les réseaux sociaux, sites internet de Hainaut Développement et, éventuellement sur les différents événements ainsi que via un communiqué de presse.
- Le producteur qui aura remporté le premier prix, se verra proposer l'opportunité de disposer d'un emplacement sur un événement organisé par Hainaut Développement.

ART. 12 – Force majeure et modifications

Si un évènement indépendant de la volonté du concours de la Meilleure Glace fermière, au lait entier de vache de la Province de Hainaut devait empêcher le bon déroulement ou entraîner son annulation, la Province de Hainaut ne pourrait en aucun cas être tenue pour responsable.

La Province de Hainaut – Hainaut Développement se réserve le droit d'annuler le concours, d'en modifier la date initialement prévue, de l'écourter, de le prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure, d'évènement indépendant de sa volonté ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait et, aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

La Province de Hainaut – Hainaut Développement ne peut par ailleurs être tenue pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

ART. 13 – Adhésion au présent règlement

La participation au présent concours implique automatiquement l'adhésion au présent règlement dans toutes ses composantes et, sans aucune réserve.

Tout participant qui transgresse un ou plusieurs articles du présent règlement sera directement exclu du concours. En outre, l'organisateur se réserve le droit de refuser au concurrent ayant violé le règlement la possibilité de s'inscrire pour les éditions ultérieures du concours.

ART. 14 – Règles générales

- Tout signataire du formulaire d'inscription sera avisé des résultats du produit qu'il aura présenté lors de la remise des prix, qui aura lieu le jour du concours.
- Les résultats du concours sont sans appel.
- Les échantillons des produits présentés au concours ne seront pas renvoyés au producteur. Il en va de même en cas d'annulation du concours dans les circonstances énoncées à l'article 12 du présent règlement.
- La participation au concours de la Meilleure Glace fermière, au lait entier de vache de la Province de Hainaut emporte l'acceptation expresse et, sans réserve du présent règlement.

ART. 15 – Cas non prévus par le présent règlement

Les cas non prévus par le présent règlement seront souverainement tranchés par l'organisateur par l'intermédiaire de sa Cellule Agroalimentaire de Hainaut Développement.

ART. 16 – RGPD

Le concours étant une organisation publique, en acceptant ce règlement, le producteur accepte que la Province de Hainaut prenne et, utilise son image mais aussi ses coordonnées en vue d'une diffusion via les outils de communication papier ou numériques (par exemple: revues et articles de presse, site internet, WebTV, newsletters, réseaux sociaux, stands provinciaux lors de salons et foires, photothèque, etc.).

Les images et les coordonnées du producteur seront uniquement traitées dans le cadre de la promotion des activités provinciales en matière d'agriculture et de développement rural et, pour l'organisation ainsi que la publication des résultats du présent concours.

La Province de Hainaut s'engage à respecter le Règlement général européen sur la protection des données n° 2016/679 (RGPD), les dispositions du Code de droit économique en matière de droits d'auteur et de droits voisins ainsi que la loi belge du 30/07/2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel.

Contact pour tout renseignement complémentaire concernant la protection des données à caractère personnel: info@hainaut-developpement.be - ou par courrier à Province de Hainaut – Hainaut Développement: boulevard Initialis 22 à 7000 MONS.