



Fédération des Poissonniers de Bretagne

13, Les Gautrais
22230 Merdrignac
n : 02.96.26.51.11

Site : www.poissonniers-bretagne.org

TROPHÉE BRETON DES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

QUATRIÈME ÉDITION

JEUDI 15 OCTOBRE 2015 à QUIMPER

Concours organisé par la Fédération des Poissonniers de Bretagne

RÈGLEMENT

Article 1 : Départements concernés : Côtes d'Armor, Finistère, Ille et Vilaine, Morbihan.

Article 2 : La Fédération Régionale des Poissonniers de Bretagne en partenariat avec la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat de Bretagne organise le Trophée breton des plateaux de fruits de mer.

Article 3 : Le jury délibérera le jeudi 15 octobre 2015 à partir de 15 heures à la Chambre de métiers et de l'artisanat du Finistère 24 Route de Cuzon, 29000 Quimper.

Article 4 : Ce concours est ouvert aux Artisans Poissonniers aux codes APE suivants : 4723Z, 4781Z et 4638A et leurs ayants droit des départements 22, 29, 35, 56. On entend par ayant droit : les apprentis, les salarié(e)s et les aides familiaux. Il sera autorisé au maximum 2 concurrents par entreprise, qui devront se référer à l'article 7, ci-dessous, pour l'envoi des produits.

Article 5 : Les candidats devront s'inscrire avant vendredi 9 octobre 2015 au secrétariat de la Fédération Régionale des Poissonniers de Bretagne, 13 Les Gautrais 22230 Merdrignac avec le bulletin d'inscription ci-joint accompagné du droit d'inscription.

Article 6 : Le droit d'inscription est fixé à 40,00 € par participant. Les concurrents devront s'en acquitter au plus tard le 9 octobre 2015, date limite des inscriptions, par chèque bancaire libellé à l'ordre de la Fédération Régionale des Poissonniers de Bretagne. Les droits resteront acquis à la Fédération Régionale. Le chèque bancaire devra être joint au bulletin d'inscription.

Article 7 : Les concurrents devront présenter un plateau de fruits de mer pour 4 personnes composé de fruits de mer de saisons. 8 produits sur les 11 qui composent le plateau de fruits de mer devront être issus de la pêche ou de la conchyliculture de la région Bretagne. On entend par région Bretagne, la région historique.

Le plateau ne devra comporter aucune mention commerciale.

Le candidat devra fournir selon le document joint en annexe 1 du présent règlement, la liste de l'origine des produits composant le plateau de fruits de mer. Le non-respect est considéré comme un facteur éliminatoire.

Pour participer au prix de l'innovation le concurrent devra présenter au total 2 plateaux de fruits de mer, un plateau pour le trophée breton des plateaux de fruits de mer et un plateau pour le prix de l'innovation. Pour concourir au prix de l'innovation, la seule règle que le concurrent devra respecter est de présenter un plateau de fruits de mer pour 4 personnes et sinon : CARTE BLANCHE !

Article 8 : Les concurrents devront déposer ou faire parvenir leurs plateaux, par tous moyens, à leur convenance, à l'adresse suivante : Chambre de métiers et de l'artisanat du Finistère 24 Route de Cuzon, 29000 Quimper.

Les candidats disposeront de deux heures pour préparer et ou terminer leur(s) plateaux de fruits de mer le jeudi 15 octobre 2015. Le laboratoire sera ouvert de 12 heures à 14 heures.

LA DATE LIMITE DE RECEPTION est FIXÉE au jeudi 15 octobre à 14 heures DERNIER DÉLAI.

Aucun envoi ne sera accepté après cette date et heure.

Jusqu'au dernier moment où le jury se réunira, les envois seront entreposés dans les meilleures conditions. Il est vivement recommandé aux concurrents de soigner particulièrement l'emballage de leurs produits, aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

Article 9 : Les concurrents joindront, à leur envoi, leur nom, prénom, adresse, numéro de téléphone, nom commercial de l'entreprise pour les salariés et ayant droits de l'entreprise, placés sous enveloppe cachetée et sans signe extérieur. Un numéro sera attribué et l'identité des concurrents ne sera connue qu'à l'issue du concours. **Les produits doivent être présentés en emballage non identifiable. (Pas d'identité commerciale)**

Article 10 : Critères éliminatoires : Préalablement à la dégustation, le jury vérifiera l'origine des produits. Dans le cadre d'une non-conformité c'est-à-dire du non-respect de l'article 7, le plateau sera exclu du concours. Concernant la décoration du plateau, celle-ci devra être obligatoirement sur le plateau. Toute décoration externe au plateau entraînera l'élimination automatique du candidat, de plus la décoration est libre.

Article 11 : Le jury sera constitué sous la responsabilité de la Fédération Régionale de la Poissonnerie de Bretagne. Il devra être majoritairement constitué de professionnels. Le jury sera composé de 8 personnes maximum reconnues pour leurs aptitudes professionnelles. Il examinera l'ensemble des produits des concurrents. Le président de jury sera désigné par la Fédération régionale des Poissonniers de Bretagne

Article 12 : Un classement sera effectué et différents trophées seront attribués aux lauréats. **Il ne pourra y avoir qu'un lauréat par entreprise.**

Article 13 : Le jury délibérera sur les critères suivants :

Critère n° 1 : Présentation et aspect du plateau : 30/100

Critère n° 2 : Aspect des produits crus à leur ouverture : 15/100

Critère n° 3 : Aspect des produits cuits après ouverture : 15/100

Critère n° 4 : Dégustation des produits : 40/100

Préalablement au jugement des critères ci-dessus, le jury examinera les critères éliminatoires définis à l'article 7 du présent règlement, à savoir, produit hors taille, non-présentation du plateau de façon anonyme, non respect de la traçabilité.

Article 14 : Si un candidat venait à terminer premier deux années consécutives, il ne pourrait concourir les deux années suivant son dernier succès. La 3ème année il pourra être membre du jury

Article 15 : Il est bien entendu que les récompenses attribuées à la suite du concours consacreront la qualité des produits présentés, pour une année, et que les décisions du jury sont sans appel. **Le nombre de lauréats ne dépassera pas 20% du nombre de concurrents. Un prix « spécial apprenti » sera décerné. Le règlement est identique pour le trophée breton des plateaux de fruits de mer des apprentis.**

Les lauréats pourront, dans toute publicité, faire apparaître, avec indication du lieu du concours, la nature de la récompense attribuée, l'année du trophée (2014) et la place obtenue dans le palmarès. Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'obligera à accepter les conclusions du présent règlement.

Article 16 : **Les prix attribués à chaque catégorie** : Un trophée d'or sera remis au concurrent qui sera arrivé le premier. Un trophée d'argent et un trophée de bronze seront remis aux lauréats arrivés second et troisième. Les prix attribués aux lauréats du Trophée breton des plateaux de fruits de mer des apprentis suivent cette même règle.

Toute reproduction du trophée sur des documents commerciaux par l'un des lauréats devra être soumise à l'avis de l'organisateur. Cette autorisation fera l'objet d'une convention entre l'organisateur et le lauréat. Cette dernière sera remise aux lauréats lors de la remise des prix.

Sur tous supports commerciaux, les lauréats pourront faire apparaître le prix attribué et l'année du concours. Dans le cas d'une transmission de l'entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des récompenses obtenues par le prédécesseur.

Article 16 : Les produits et objets du concours resteront la propriété des organisateurs

Article 17 : La remise des prix aux lauréats se déroulera le **jeudi 15 octobre 2015 à partir de 18 heures**, dans les locaux **la Chambre de métiers et de l'artisanat, 24 Route de Cuzon, 29000 Quimper**. Les concurrents devront se présenter pour cette remise en tenue professionnelle.

ANNEXE 1 : COMPLEMENT A L'ARTICLE 7

Liste des produits autorisés, quantité maximale, poids et calibres

Les concurrents devraient réaliser un plateau de fruits de mer, pour 4 personnes composé de coquillages, crustacés de saison. Il devra y avoir au minimum :

Produits	Quantité	Poids Calibre
Araignée ou tourteau	2	800 gr à 1kg
Huitres plates	8	N°2
Huitres creuses	8	N°3
Praires	8	
Bulot	400 gr	
Bigorneau	200 gr	
Langoustine	800 gr	16/20
Crevettes roses	20	40/60
Crevettes grises	120 gr	
Etrilles	4	
Palourdes	8	

ANNEXE 2 : TABLEAU DES ORIGINES DES PRODUITS

À joindre obligatoirement lors du dépôt des plateaux.

Produits	Nom du fournisseur	Ville
Araignée ou tourteau		
Huitres plates		
Huitres creuses		
Praires		
Bulot		
Bigorneau		
Langoustine		
Crevettes roses		
Crevettes grises		
Etrilles		
Palourdes		