

BULLETIN D'INSCRIPTION au Concours du meilleur Sorbet

Aux Fruits, Plantes et Épices Locales

Le concours a pour objectif de promouvoir les fruits, plantes et épices locaux de Polynésie Française et de valoriser les talents culinaires locaux dans la confection de sorbets.

Conditions de participation :

Ouvert aux professionnels patentés ou détenteurs d'une carte CAPL

Fournir RIB

Pièce justificative d'identité

Attestation d'inscription à l'ISPF ou copie d'une carte CAPL

Date limite d'inscription : Mardi 24 septembre 2024 à 12h (midi).

Lieu de dépôt et de réception des échantillons : Le candidat retenu se présentera le jour du concours, le Mardi 01 octobre 2024 à Outumaoro, site de la Foire agricole entre **8h00 et 9h00**

Quantité d'échantillon : 1 pot d'au moins 300 g

IDENTITE

Civilité Mlle Mme M

Nom - Prénom

Contact téléphonique

Contact Mail

N°Tahiti ou N° carte CAPL

NOM DU PRODUIT

INGREDIENTS

SIGNATURE DU PARTICIPANT

Date :

En signant cette fiche d'inscription, je certifie sur l'honneur que mon produit proposé est conforme au règlement du concours. Je donne mon accord pour la diffusion de mon nom sur tous les supports de communication autour du concours.

Signature

Saisie informatique par : le

Objectifs du Concours

La Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire organise dans le cadre de la foire agricole 2024, un concours de Sorbets aux Fruits, Plantes et Épices Locales

Conditions de Participation

Le concours est ouvert à toute entité juridique qui peut être soit un entrepreneur individuel, soit constituée en association de loi 1901, soit constituée en société ou encore en groupement/coopérative et doit être déclarée aux services compétents de la Polynésie Française.

L'inscription administrative se fait au nom de l'entité juridique officiellement déclarée.

L'inscription au concours est gratuite et se fait par formulaire d'inscription. L'envoi du formulaire peut être effectué par mail à secretariat@capl.pf

Les inscriptions débuteront le **26 août 2024 et seront closes au plus tard le mardi 24 septembre 2024.**

Le participant donne son accord pour la diffusion de son nom sur tous les supports de communication autour du concours.

Le participant n'est autorisé à présenter qu'**un seul sorbet**

Déroulé du Concours

- **Ingrédients** : Les participants doivent utiliser au moins un fruit local et une plante ou épice locale (par exemple : ananas, mangue, papaye, coco, fruit de la passion, goyave, banane, pamplemousse, vanille, gingembre, cannelle, basilic, menthe, tiare, curcuma, citronnelle etc). Aucun colorant ni arôme artificiel n'est autorisé.
- **Quantité** : Chaque participant doit proposer 1 pot d'un minimum de 300g.
- **Présentation** : Chaque participant doit également fournir un nom à sa création et les ingrédients.
- **Sont autorisés les éléments suivants** : Sucre et eau

Dépôt des Sorbets

- L'échantillon devra être déposé sur le site de la Foire à Outumaoro le **mardi 01 octobre entre 8h et 9h**

Critères d'évaluation lors de la dégustation

- **Aspect visuel** (5 points)
- **Aspect Gustative** (10 points)
- **Originalité** (5 points)

Jury

- Le jury sera composé de professionnels et personnalités aux compétences diverses et de la CAPL.
- Les participants au concours ne pourront pas participer au jury

Prix

L'annonce des gagnants et la remise des prix se dérouleront le vendredi 04 octobre 2024.

Dispositions Générales

- Les décisions du jury sont sans appel.
- Les participants doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- L'organisation se réserve le droit d'utiliser les images et recettes des participants à des fins promotionnelles.
- L'organisation se réserve le droit de limiter le nombre de participants

Cahier des charges du concours :

Transmettre une fiche précisant les éléments suivants :

- Le nom de la création
- Décrire la composition du produit

Note Importante

Un réfrigérateur sera mis à disposition pour maintenir les sorbets au frais.