

# REGLEMENT DU CONCOURS BOUCHERS / CHARCUTIERS / TRAITEURS

Date de remise des produits :

**LUNDI 21 FEVRIER**

**Dépôts de 8H00 à 10H00, remise des prix à 13h00.**

Pour les bouchers-charcutiers-traiteurs artisans de moins de 10 salariés ayant ou non un apprenti.

Ce concours est gratuit et ne comporte aucun engagement financier.

Le thème est :

## **La Meilleure Terrine Revisitée**

- **Cette terrine se compose de**
  - 70% de porc
  - 30% au choix : légumes ou volaille ou fruits ou foie etc.
  - Salaison et produits naturels cuits au cœur.
  - Entre 700 grammes et un kilo moulé ou démoulé.

Ce concours est ouvert aux artisans boucher/charcutiers/traiteurs et aux apprentis

- **Seront jugés :**
  - L'Aspect à froid
  - L'Assaisonnement
  - La saveur
  - Le goût
- *Le jury sera composé de professionnels et de confréries.*
- Les meilleures terrines réalisées par les artisans se verront décerner les
  - 1<sup>er</sup> Prix du concours (trophée)
  - 2<sup>ème</sup> Prix du concours (médaille et diplôme)
  - 3<sup>ème</sup> Prix du concours (médaille et diplôme)
  - 4<sup>ème</sup> Prix du concours (médaille et diplôme)

Les prix seront identiques pour les apprentis.