

Règlement concours cidre 2025 AMATEURS

Le concours est organisé dans le cadre de la fête du cidre de l'Hôtellerie de Flée

A- Catégories

- 1- « Cidre bouché amateur
- 2- « cidre nouveau
- 3- « jus de pomme « Tranquille

B- Choix des catégories

Les producteurs ne sont autorisés à présenter qu'un seul produit par catégorie et entité juridique.

C- Composition d'un échantillon

- Cidre : Chaque échantillon sera composé de 2 bouteilles 75cl
- Jus de pomme : chaque échantillon sera composé de 2 litres

D- Frais d'inscription

La participation au concours est de 18 € pour un ou plusieurs produits et vous donne possibilité de prendre un stand couvert de 9 m² à préciser sur la feuille d'inscription

E- Dépôt des échantillons

Ils doivent être acheminé à votre convenance avant le **31 Janvier 2025** à 19h à l'adresse suivante : ouvert tous les jours de 7H 30 à 13H – 16H30 à 19H sauf le lundi fermé toute la journée et jeudi après-midi :

Bar Epicerie « Au bord du Drugeot »
17 rue d'Anjou L'Hotellerie de Flée
49500 Segré en Anjou Bleu
Tel : 02 41 26 99 89

F- Les jurys

Les jurys comprendront des représentants des diverses catégories professionnelles concernés par la production cidricole (producteurs de pomme à cidre, cidriers, restaurateurs, crêpiers) et des consommateurs.

G- Attributions de récompenses

Le meilleur produit de chaque catégorie obtient normalement la médaille d'Or (ou Pomme d'Or), il est possible d'attribuer un maximum de 2 médailles d'Or par catégorie.

Le concours aura lieu le 7 février et le palmarès sera proclamé le 16 février 2025.