

TROPHÉE MICHELET

CHAMPIONNAT DE FRANCE DES CONFITURIERS



LE TROPHÉE MICHELET
CHAMPIONNAT
DE FRANCE
DES CONFITURIERS

2025



Trophée Michelet
40 rue Jules Ferry 36270 Eguzon



09 70 94 63 54



tropheemichelet@gmail.com



RÈGLEMENT DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DES CONFITURIERS

2025

Catégorie Amateurs et

Enfants

INTRODUCTION

Le Trophée Michelet Championnat de France des confituriers a pour vocation de mettre en lumière ce joli métier artisanal aux méthodes ancestrales. Mettre en lumière un véritable savoir-faire avec des valeurs de partage, d'échange et d'excellence. Participer au Trophée Michelet oblige chaque artisan à donner le meilleur d'eux même et contribue à faire progresser l'ensemble de notre profession pour regagner nos lettres de noblesses.

Ensemble, mettons en lumière nos talents d'aujourd'hui et préparons ceux de demain!

Jean Christophe Michelet

I - DISPOSITIONS RELATIVES AU CONCOURS DE CONFITURES AMATEURS ET ENFANTS LES 4, 5 ET 6 JUILLET 2025 AU CHATEAU DE VALENÇAY

Article 1 Organisation

Le Trophée Michelet (Championnat de France des confituriers 2025), est co-organisé par la Maison Michelet et le Château de Valençay. Les 4, 5 et 6 juillet 2025.

Article 2 Participants, Inscriptions

Sont admis à concourir tous les participants AMATEURS ou ENFANTS de moins de 12 ans

Article 3 Produits présentés au concours

Les participants devront avoir élaboré et cuisiné leurs confitures. On entend par confiture des fruits confits dans leurs propres sucres et éventuellement du sucre ajouté. Les gélifiants sont autorisés, sous réserve que ceux-ci apparaissent avec les proportions dans la composition de la confiture.

Les gélifiants sont autorisés (pectines, agar-agar...), mais sanctionnés d'une perte de 5 points par confiture gélifiée. Les produits utilisant des gélifiants sans que ceux-ci apparaissent dans la fiche technique seront disqualifiés.

Seules les confitures utilisant les pectines naturelles contenues dans les fruits seront jugées sur 100% des points car nous attendons de chaque confiturier un savoir-faire ancestral qui ne nécessite pas de gélifiants ajoutés.

Chaque participant devra présenter 2 confitures différentes

Les 2 confitures demandées seront classées comme suit :

Chaque confiture sera accompagnée de la fiche technique dont le modèle sera fourni par l'organisateur.

Les organisateurs du concours conserveront le deuxième pot de confiture, non ouvert, pendant une période de 8 jours. Ces échantillons seront tenus à la disposition des services de contrôle.

Article 4 Inscriptions

Pour participer au concours, chaque concurrent devra remplir :

- Le bulletin d'inscription
- Le présent règlement daté, signé et paraphé sur chaque page.
- La fiche technique dûment remplie
- Et les pots de confitures
- L'attestation de droit à l'image
- Un chèque de 35€ (frais de dossier) à l'ordre de Maison Michelet

L'ensemble des pièces et documents demandés devront être adressés par colis (Les concurrents prendront un soin particulier dans l'emballage des pots de confitures pour éviter la casse pendant le transport) à l'adresse suivante :

TROPHEE MICHELET
Championnat de France
des confituriers

Château de Valençay

2 rue de Blois
36600 Valençay

Date limite de réception des pots et du dossier d'inscription: **Le 28 juin 2025 pour la finale**

Article 5 Jury - Modalités d'anonymat du jugement et Notations

Le jury sera composé de 8 à 10 jurés qui seront des dégustateurs compétents. Les jurés seront déclarés compétents au vu de leurs qualifications professionnelles (producteurs et techniciens de la filière considérée, restaurateurs, professionnels des métiers de bouche, etc...), suivi d'une formation spécifique à l'analyse sensorielle, ou de leurs expériences passées en tant que jurés dans des concours.

Les jurés devront déclarer sur l'honneur ne pas avoir de liens directs ou indirects avec les entreprises, établissements et organisations professionnelles, en lien avec les produits présentés. Afin de conserver l'anonymat le nom de ces derniers seront tenus secret par l'organisation et ne rentrerons en contact avec le public à l'issu des notations.

Les délibérations du jury seront réalisées en présence d'un huissier de justice ou d'un officier de police judiciaire, qui garantira l'équité de traitement des candidats.

Les confitures proposées au concours seront jugées à l'aveugle. Elles seront présentées au jury dans des pots anonymes fournis par l'organisation. La numérotation des pots se fera avant la dégustation, et en présence de l'huissier ou de l'officier de police judiciaire.

La Finale

Dégustation

Le dimanche matin le pots de confiture sera dégustés et notés selon le barème indiqué dans le tableau ci-dessous. Les Jurés pourront se rendre au contact du public et des confituriers présents dès lors que l'ensemble des notes de la dégustation aient été données à l'huissier ou l'officier de police judiciaire présent et pas avant.

Dégustation de la confiture		
Odeur		/5 points
Aspect couleur		/5 points
Texture		/5 points
Gout		/5 points
Total		/20 points

L'addition des notes données définira le classement général du Championnat du Trophée Michelet 2025 pour les catégories amateurs et enfants (Championnat de France des artisans Confituriers).

L'organisation du Trophée Michelet se réserve le droit d'ajouter autant de jurés qu'il lui semblera nécessaire au bon déroulement du concours.

Article 6 Récompenses et remise des Prix

Les récompenses sont décernées après décisions souveraines du jury et validation de l'huissier ou de l'officier de police judiciaire.

Le jury attribuera les récompenses au vu de la moyenne totale des points présentés et dégustés au concours final Les récompenses attribuées sont :

- Médaille d'or Championnat de France des artisans Confituriers 2025 catégorie amateurs ou enfants
- Médaille d'Argent Championnat de France des artisans Confituriers 2025 catégorie amateurs ou enfants
- Médaille de Bronze Championnat de France des artisans Confituriers 2025 catégorie amateurs ou enfants
- La remise des prix se tiendra le **dimanche à partir de 17 heures.**

Sauf avis contraire signifié par écrit, la liste des participants et des médaillés sera diffusée par voie de presse et digital.

Les gagnants autorisent par avance les organisateurs à utiliser leurs noms, prénoms et image sans restriction et sans que cela

ne leur confère droit à une rémunération, un droit ou quelconque avantage autre que l'attribution de leur récompense.

Article 7 Rappel des distinctions par les lauréats – Conditions d'utilisation

Le rappel des distinctions obtenues à ce concours dans toute publicité individuelle ou collective doit obligatoirement, en toute circonstance, se faire à l'aide de la marque collective, propriété du Trophée Michelet Championnat de France des confituriers. Les macarons représentatifs des distinctions attribuées seront à la charge des lauréats.

Cette marque collective est soumise à un règlement d'utilisation que chaque lauréat s'engage à respecter lorsqu'il l'emploiera. Ce règlement d'utilisation est annexé au présent document et est disponible, en cas de question, sur simple demande à l'adresse suivante : **TROPHEE MICHELET 40 RUE JULES FERRY 36270 Éguzon-Chantôme**
L'utilisation de cette marque est soumise à autorisation.

L'utilisation de la marque devra cesser sur l'emballage du produit concerné au terme des 12 mois qui suivent l'obtention du titre, c'est-à-dire au mois le 30 juin 2026.

Article 8: Respect du règlement, réclamation, litiges, sanctions

La participation au concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement. Toute contestation, quelle que soit sa nature, relative au présent règlement ou à l'élection, sera tranchée souverainement et en dernier ressort par les organisateurs. Leurs décisions seront sans appel.

De même, le jury se réserve le droit de ne pas retenir ou d'éliminer des produits qui ne seraient pas jugés conformes au règlement. Ses décisions seront sans appel.

Les réclamations seront faites par lettre recommandée avec accusé de réception dans les deux jours ouvrés qui suivront l'annonce des résultats, cachet de la poste faisant foi. La direction du Trophée Michelet, le président du jury et l'huissier de justice y répondront souverainement dans les huit jours de réception de la réclamation. Cette réponse sera sans appel.

Le non-respect ou la falsification du règlement du concours fait encourir au concurrent concerné des sanctions allant du retrait des distinctions éventuellement obtenues, à l'exclusion du concours pour une durée déterminée par la direction du Trophée Michelet, et le cas échéant des sanctions pénales de droit commun seront susceptibles d'être appliquées par la juridiction compétente.

La direction du Trophée Michelet se réserve le droit d'écourter, de modifier ou d'annuler le concours, sans avoir à en justifier les raisons et sans que leur responsabilité ne soit engagée. Toutefois, dans ce cas, les frais d'inscriptions seraient restitués aux concurrents.

Fait à:

[REDACTED]

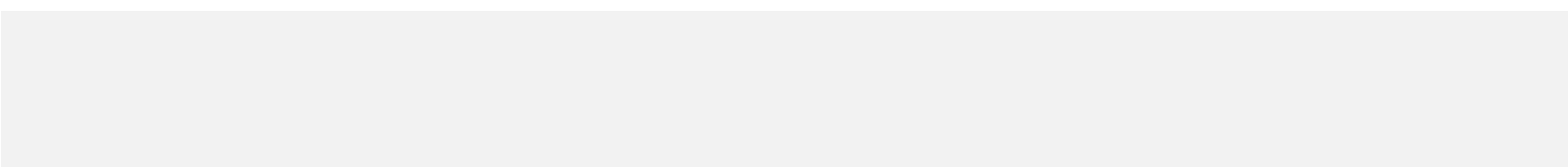
Le

[REDACTED]

Signature du candidat précédé de la mention « lu et approuvé »



DOSSIER
D'INSCRIPTION
2025



Date limite de réception de l'ensemble

des documents et confitures :

Le vendredi 28 juin 2025

Date d'envoi pour la finale :

Droits d'inscription : 35€ (pour les qualifications et la finale)

Nom et prénom du confiturier:

Adresse

Code postal/Ville

Email:

Numéro de tél:

Je soussigné(e)

Déclare m'engager au Trophée Michelet 2024 (Championnat de France Des Confituriers) de mon plein gré et m'engage à respecter le règlement dont j'ai reçu une copie et pris connaissance.

Fait à

Le

Certifié exact, signature:

J'adresse l'ensemble des documents demandés, les 2 pots de confitures pour la dégustation qualificative t par colis postal à l'adresse suivante:

TROPHEE MICHELET
Chateau de Valençay
2 rue de Blois
36600 Valençay



AUTORISATION DE
DROIT À L'IMAGE

2025

INTRODUCTION

Le Trophée Michelet Championnat de France des confituriers a pour vocation de mettre en lumière ce joli métier artisanal aux méthodes ancestrales. Mettre en lumière ce véritable savoir-faire avec ces valeurs de partage, d'échange et d'excellence. Participer au Trophée Michelet oblige chaque artisan à donner le meilleur d'eux même et contribue à faire progresser l'ensemble de notre profession pour regagner nos lettres de noblesses.

Ensemble, mettons en lumière nos talents d'aujourd'hui et préparons ceux de demain !

Jean Christophe Michelet

Je soussigné

Demeurant

autorise gracieusement pour l'évènement suivant : Trophée Michelet Championnat de France des confituriers 2024 (qui se déroulera du vendredi 28 juin au dimanche 30 juin 2024) la direction du Trophée Michelet à réaliser des prises de vues, des vidéos ou des captations numériques. En conséquence de quoi et conformément aux dispositions relatives au droit à l'image,

j'autorise organisation du Trophée Michelet «championnat de France des confituriers » à fixer, reproduire communiquer au public les photographies, vidéos et captation numériques prises dans le cadre de cette manifestation. Les images pourront être exploitées et utilisées directement sous toute forme et tous supports connus et inconnus à ce jour, pour un territoire illimité, sans limitation de durée, intégralement ou par extraits et notamment ; presse, livres, supports d'enregistrements numérique, expositions, publicité, projection publiques, concours, site internet, réseaux sociaux. Le bénéficiaire de l'autorisation s'interdit expressément de procéder à une exploitation des photographies susceptibles de porter atteinte à la vie privée ou à la réputation, et d'utiliser les photographies, vidéos ou captations numériques de la présente dans tout support ou toute exploitation préjudiciable.

Je me reconnais être entièrement rempli de mes droits et je ne pourrais prétendre à aucune rémunération pour l'exploitation de mes droits visés aux présentes.

Je garantis que ni moi, ni le cas échéant la personne que je représente, n'est lié par un contrat exclusif relatif à l'utilisation de mon image ou de mon nom.

Pour tout litige né de l'interprétation ou de l'exécution des présentes. Il est fait attribution expresse de juridiction du tribunal de Chateauroux (36)

Fait à

Le

Signature (faire précéder les signatures de la mention « lu et approuvé »)

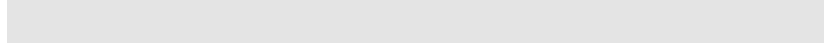


FICHE TECHNIQUE
2025

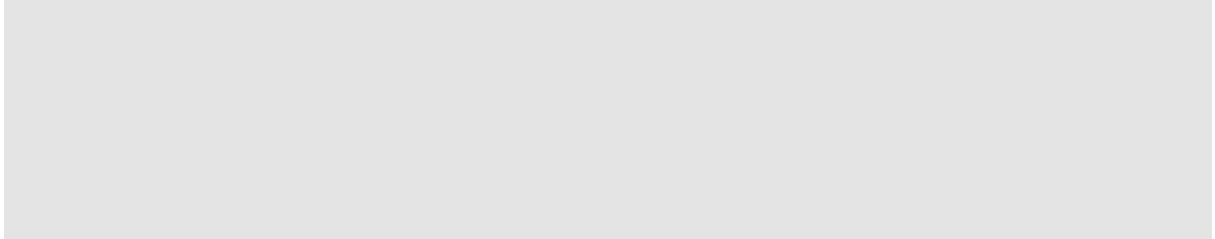


FICHE TECHNIQUE CONFITURE TRADITIONNELLE

NOM DE LA CONFITURE



INGREDIENTS



Signature précédée de la mention manuscrite « certifié exact »

