



*Le Parc naturel des Plaines de l'Escaut,
le Parc naturel régional Scarpe-Escout
Des territoires de saveurs et de savoir-faire*

Avis aux producteurs, artisans et restaurateurs !

16^{ème} édition du Concours transfrontalier « Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escout »

Afin de mettre à l'honneur les produits de bouche fabriqués sur son territoire, les parcs naturels Scarpe-Escout et Plaines de l'Escaut réuniront un jury pour le concours « Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escout » **le jeudi 13 octobre 2022 en fin de journée** au lycée Notre-Dame de la Providence à Orchies (F) pour apprécier les bons produits fabriqués sur le territoire.

Ce jury sera composé de professionnels de la restauration, de commerçants et habitants du territoire des parcs et de la presse locale.

Les produits et recettes qui y sont distingués peuvent porter la mention « **Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escout** ». Concernant la valorisation des produits, un diplôme et une plaquette sont remis aux lauréats. D'autres supports de communication externes sont prévus : dépliant promotionnel, communiqué de presse, articles sur les réseaux sociaux, sites internet des parcs... Suite aux récompenses attribuées, nous nous efforcerons de faciliter les achats de produits primés et de recommander les entreprises lauréates.

Thème 2023 pour les restaurateurs : Proposer une recette (amuse-bouche, entrée, plat ou dessert) sur le thème «**Scarpe Escaut, un territoire de goûts !**». Pour concourir, la recette proposée devra mettre en avant le caractère transfrontalier du territoire Scarpe-Escout en combinant, à minima, un produit issu du territoire du Parc naturel régional Scarpe-Escout à un produit provenant du Parc naturel des Plaines de l'Escaut.

Les chargés de projets circuits courts de chaque parc se tiennent, au besoin, à votre disposition pour vous mettre en relation avec les producteurs installés sur leur territoire.

Les conditions d'accessibilité au concours sont :

- Avoir son siège social sur l'un des deux parcs
- **Pour la catégorie « producteurs »** : proposer à la dégustation un produit ou une recette élaborée avec un minimum de 75% d'ingrédients provenant de sa ferme, son exploitation, sa production. Le reste des ingrédients doit provenir d'un approvisionnement le plus local possible.
- **Pour la catégorie « artisans »** (transformation de matières premières alimentaires) tels que les restaurateurs, traiteurs, bouchers, pâtisseries... : proposer une recette ou un produit avec un minimum de 50% d'ingrédients provenant de fermes ou de producteurs locaux. Le reste des ingrédients doit provenir d'un approvisionnement le plus local possible, de saison.

Si vous êtes intéressés, nous vous invitons à nous renvoyer le formulaire de participation ci-joint en mentionnant le(s) produit(s) ou la recette que vous souhaitez présenter. Un seul choix sera retenu.

La demande de participation est à renvoyer pour le 15/08 au plus tard. Le dossier complet de candidature vous sera envoyé début août et devra être remis pour le 31/08.



« Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales »

**Formulaire de demande de participation au concours transfrontalier
« Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut »
Edition 2023**

A renvoyer par mail ou par courrier aux coordonnées suivantes :

Parc naturel des Plaines de l'Escaut (Be)
Pierre Etienne Durieux
31, rue des sapins
B-7603 Bon – Secours
Tél. : 069/77.98.70 pedurieux@pnpe.be

Parc naturel régional Scarpe-Escaut (Fr)
Pauline Coucaud
357, rue Notre Dame d'Amour - BP 8055
F-59731 Saint-Amand-les-Eaux Cedex
Tél 03 27 19 19 98 p.coucaud@pnr-scarpe-escaut.fr

Nom et prénom

Adresse

Tél.....

E-mail

Souhaite participer au concours « Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut dans la catégorie* (**rayer la mention inutile*):

- Producteur
- Artisan

Et propose le(s) produit(s) ou recette(s) suivant(s) (dans l'ordre de préférence). Un seul choix sera retenu.

.....
.....
.....

Suite à votre demande, un dossier complet de candidature vous sera envoyé.

Date et signature



« Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales »

Dossier de candidature en vue de l'obtention de la mention « Primé par les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut »

Je soussigné

Nom Prénom.....

Représentant de l'établissement

Rue N°

Code Postal Commune

Téléphone

Mail.....

Souhaite présenter les produits/recettes suivants au jury 2023 « Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut ». Le candidat peut proposer deux choix. Un seul sera retenu, à condition que le produit n'ait pas déjà été primé dans les trois dernières années.

1.

2 (optionnel).

Je certifie sur l'honneur que les renseignements ci-après sont corrects et m'engage à les modifier en cas de changement. J'accepte d'être contrôlé sur ces renseignements par le Parc naturel des Plaines de l'Escaut, le PNR Scarpe Escaut ou par toute autre personne ou organisme mandaté par celui-ci.

1. Description de l'entreprise

Activité(s) principale(s) :

.....
.....
.....
.....
.....

Taille de l'entreprise :

- Nombre de personnes travaillant dans l'entreprise :
Dont personnes comme main d'œuvre familiale

- Volume de production de l'entreprise

.....
.....
.....
.....
.....

2. Origine des composants des produits/recettes présentés

Produit/recette 1 :

Quantité réalisée par lot de fabrication (exemple : 1 fournée de yaourts, 1 lot de fromages, 1 brassin de bière, une recette d'un plat pour 12 personnes...) :

.....
.....

Ingrédients par ordre décroissant de présence dans la préparation	Quantités utilisées pour 1 lot de fabrication	Origine des matières premières	Fournisseurs principaux

Catégorie « producteur » :

Total :% d'ingrédients provenant de ma ferme, mon exploitation, ma production

Catégorie « artisan » :

Total :% d'ingrédients provenant de fermes ou de producteurs locaux

Produit/recette 2 (optionnel) :

Quantité réalisée par lot de fabrication (exemple : 1 fournée de yaourts, 1 lot de fromages, 1 brassin de bière, une recette d'un plat pour 12 personnes...) :

.....
.....

Ingrédients par ordre décroissant de présence dans la préparation	Quantités utilisées pour 1 lot de fabrication	Origine des matières premières	Fournisseurs principaux

Catégorie « producteur » :

Total :% d'ingrédients provenant de ma ferme, mon exploitation, ma production

Catégorie « artisan » :

Total :% d'ingrédients provenant de fermes ou de producteurs locaux

Argumentation sur la qualité et l'origine des ingrédients utilisés (Label AB, production sous signe officiel de la qualité et de l'origine, commerce équitable, Ecolabel, alimentation des animaux sans OGM, démarche reconnue de réduction de produits phytosanitaires, fournisseurs locaux pour les ingrédients complémentaires...) :

.....
.....
.....
.....

3. Conditions de fabrication des produits présentés

3.1. Localisation de l'atelier de fabrication :

.....

3.2. Description succincte des étapes de la fabrication du produit (ou fiche recette jointe) :

- (nom du produit 1) est fabriqué comme suit
.....
.....
.....
.....
- (nom du produit 2) est fabriqué comme suit
.....
.....
.....
.....

3.3. Modes de commercialisation des produits présentés (à l'exploitation, marchés, magasins, exportation...)

.....
.....
.....
.....
.....

4. Actions et démarches entreprises dans le cadre du développement durable de mon entreprise

Gestion environnementale (minimisation du gaspillage alimentaire, gestion des déchets alimentaires, tri sélectif des déchets, produits d'entretien, traitement des eaux usées, emballages, mode de transport des achats...)

Actions que je mets déjà en place ou en projet à court terme (moins de 2 ans) :

.....
.....
.....

Consommation d'énergie et d'eau, bâtiments (par exemple isolation, utilisation de l'eau de pluie ou de puits, éclairage basse consommation, appareils électroménagers peu consommateurs d'énergie, utilisation des énergies renouvelables, intégration paysagère des bâtiments, emploi de matériaux de construction naturels...)

Actions que je mets déjà en place ou en projet à court terme (moins de 2 ans):

.....
.....
.....

Accueil des consommateurs (accessibilité aux personnes à mobilité réduite, parking pour vélos, présence d'informations sur la région...)

Actions que je mets déjà en place ou en projet à court terme (moins de 2 ans) :

.....
.....
.....
.....

Soutien au développement local (*synergies avec d'autres entreprises de la région, valorisation d'entreprises sociales, création d'emplois...*)

Actions que je mets déjà en place ou en projet à court terme (moins de 2 ans) :

.....
.....
.....
.....

5. Argumentation de la candidature

Je souhaite soumettre mon (mes) produits(s) cité(s) ci-dessus au jury « Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escout» pour les raisons suivantes :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Je certifie sur l'honneur que les informations ci-dessus sont complètes et correctes.

Fait à, le

(Nom, Prénom, signature)

Engagement moral du producteur / de l'artisan

Je soussigné

Nom Prénom

Responsable de l'entreprise

Située

Rue n°

Code postal Localité

M'engage sur l'honneur à :

- ◆ Respecter toutes les conditions légales en vigueur pour la fabrication et la vente de mes produits
- ◆ Respecter la législation concernant l'étiquetage de mes produits
- ◆ Réduire au maximum l'impact sur l'environnement de mon activité de production sur le plan de l'utilisation des matières premières et de la gestion des déchets
- ◆ M'inscrire dans une démarche économique à taille humaine et/ou familiale
- ◆ M'inscrire dans une démarche globale de développement durable de mon activité

Fait à, le

Date et signature



« Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales »

Règlement général pour l'utilisation de la mention « Primé par Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe- Escaut »

Les produits qui portent la reconnaissance « Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe Escaut » répondent à des critères. L'opération a pour but de mettre en valeur la qualité et la durabilité des produits issus du territoire du Parc naturel transfrontalier. Ils sont soumis à la dégustation d'un jury alliant des professionnels et des consommateurs du territoire, mais aussi des journalistes de la presse locale.

Article 1 :

Le Parc naturel des Plaines de l'Escaut et le Parc naturel régional Scarpe Escaut accordent le droit d'utiliser la mention et le logotype « Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut » aux lauréats à condition que ceux-ci en fassent la demande et que les produits concernés et les producteurs et artisans satisfassent au présent règlement général.

Article 2 :

Le candidat qui souhaite présenter ses produits devant le jury doit en faire la demande par écrit puis compléter le dossier de candidature en annexe, contenant notamment les informations suivantes :

- Une description de l'entreprise
- L'origine des composants du produit ainsi que les fournisseurs
- Les ingrédients et étapes de fabrication du produit/de la recette
- Les démarches entreprises en matière de développement durable de l'activité

Article 3 : Conditions à remplir

La structure candidate doit être une entreprise agricole, artisanale ou coopérative dont l'unité de production est située sur le territoire d'un des deux Parcs naturels (le Parc naturel régional Scarpe Escaut et le Parc naturel des Plaines de l'Escaut).

Les conditions d'accessibilité au concours sont :

- Avoir son siège social sur l'un des deux parcs
- Pour la catégorie « producteurs » : proposer à la dégustation un produit ou une recette élaborée avec un minimum de 75% d'ingrédients provenant de sa ferme, son exploitation, sa production. Le reste des ingrédients doit provenir d'un approvisionnement le plus local possible
- Pour la catégorie « artisans » (transformation de matières premières alimentaires non produites par leur entreprise) tels que les restaurateurs, boulangers, bouchers, chocolatiers, fromagers... : proposer une recette ou un produit avec un minimum de 50% d'ingrédients provenant de fermes ou de producteurs locaux (territoire des parcs naturels). Le reste des ingrédients doit provenir d'un approvisionnement le plus local possible, de saison.

Le producteur/l'artisan s'engage sur l'honneur à :

- Respecter toutes les conditions légales en vigueur pour la fabrication et la vente de ses produits y compris la législation en matière d'étiquetage

- S'inscrire dans une démarche économique à taille humaine et/ou familiale
- S'inscrire dans une démarche globale de développement durable de son activité

Article 4 : Conditions à remplir par le produit

4.1. Nature

Les produits concernés sont essentiellement des produits d'origine agricole à destination alimentaire.

4.2. Origine des composants

Tous les composants utilisés seront reconnus de qualité et proviennent d'un approvisionnement le plus local possible (cf article 3). Lorsque les ingrédients
Les renseignements concernant l'origine des composants des produits et les conditions de fabrication doivent figurer dans le dossier de candidature.

4.3. Examen organoleptique

L'attribution de la mention « Primé par les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut » est soumise à un jury de dégustation sur base de critères organoleptiques. Le fonctionnement et la composition du jury sont définis comme suit :

- *Composition du jury :*

Le jury regroupe des professionnels de la restauration, commerçants, presse locale et habitants issus du Parc naturel des Plaines de l'Escaut et le PNR Scarpe Escaut. Il est co présidé par des responsables des lycées hôteliers, à savoir l'Ecole hôtelière de la Sainte Union de Kain à Tournai et le Lycée de la Providence à Orchies. Le secrétariat est assuré par les deux parcs naturels.

- *Mode de fonctionnement du jury :*

Les deux Parcs naturels vérifient la conformité du dossier de candidature aux divers cahiers des charges et décident s'il y a lieu de mandater toute personne qu'ils jugeront compétente pour vérifier ces informations sur le site de production renseigné par le candidat. Si les informations sont conformes et que l'engagement moral du candidat est fondé, le dossier est validé.

- *Fourniture des produits :*

Le jury sélectionnera un seul produit/recette parmi tous les produits/recettes présentés par le candidat. Le producteur/artisan fournira gratuitement les quantités des produits qui lui seront demandées et qui serviront à la dégustation du Jury. Pour les restaurateurs, les cuisines de l'école hôtelière partenaire seront mises à disposition afin de préparer et dresser les assiettes. Les préparations et cuissons longues devront être anticipées. Vous disposerez d'environ une heure pour la remise en température et le dressage de vos préparations.

4.4. Critères d'appréciation du produit

Les critères suivants concernant la présentation du produit seront pris en compte dans la cotation de celui-ci :

- l'originalité

- l'aspect, la présentation
- l'odeur
- la texture, la tenue en bouche
- le goût
- la mise en valeur des produits du territoire, l'origine

Les démarches entreprises et projetées par le candidat dans le cadre du développement durable de son activité seront également appréciées.

Article 5 : Diffusion de la mention « Primé par les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut »

La mention est attribuée sur base des informations fournies sur l'honneur par le producteur et de la cotation du jury.

Les produits proposés concourent dans deux catégories distinctes : « producteur » ou « artisan ». Ainsi, la récompense fera mention de la catégorie. Le critère de mise en valeur des produits du territoire sera jugé différemment selon la catégorie.

Selon la cotation attribuée par le jury au produit, et sous réserve d'une démarche suffisante du producteur dans le cadre du développement durable de son activité, la mention sera déclinée de la manière suivante :

- < 13/20 : produit non récompensé
- 13/20 ≤ 17/20 : Saule
- >17/20 : Saule d'Or

Le candidat qui a été sélectionné par le jury pour un de ses produits s'engage à appliquer la mention « Primé par les Fins Gourmets » sur l'ensemble des quantités produites quelles que soient leur destination et leur présentation.

La mention ne pourra apparaître sur l'emballage d'un produit que si celui-ci est muni de l'étiquette « logotype » fournie par le Parc naturel des Plaines de l'Escaut et le PNR Scarpe Escaut. (version informatique fournie)

Cette mention sera valable pour une période de trois ans.

Article 6 : Vérifications

Le Parc naturel des Plaines de l'Escaut et le PNRSE se réservent le droit de faire vérifier le dossier d'argumentation du candidat et le respect du présent règlement par toute personne qu'elle mandatera pour cette tâche.

Article 7 : Sanctions

En cas d'infraction au présent règlement, le Parc naturel des Plaines de l'Escaut et le Parc naturel régional Scarpe Escaut se réservent le droit de prendre les sanctions sur avis du jury concerné et selon la gravité du cas, qui iront d'un avertissement à l'exclusion.

Article 8 : Evolution des règlements

Dans le souci de remplir ses missions en matière de développement social, économique et de préservation de l'environnement, les Parcs naturels se réservent le droit de faire évoluer les critères figurant dans le présent règlement.