



DIMANCHE 23 MARS 2025

CFTA : 25 rue Pierre Neveu, La Ferté-Macé

Concours National de la Meilleure ANDOUILLE fumée

Sous le patronage de la Ville de la Ferté-Macé
et de l'Office de Tourisme de la Ferté-Macé et sa Région.

O.T.S.I. 11 rue de la Victoire 61600 La Ferté-Macé Tél-fax : 02 33 37 10 97

Bulletin d'inscription sur le site : www.latripierefertoise.fr
jeanyves@tallois.com

La Ferté-Macé

Ville de 6000 habitants « porte du Bocage, la Ferté-Macé est située à 6 km de Bagnoles de l'Orne, à l'orée de la Forêt d'Andaine, dans le Parc Normandie-Maine.

Quelques éléments caractéristiques :

- Ville commerçante avec son espace piétonnier au cœur de la Ville.
- Sports et Loisirs :
 - Base de Loisirs de 65 hectares avec plan d'eau de 28 ha, aire de camping-car.
 - Activités multiples : plages, école de voile, pêche, volley-ball, pétanque, swin-golf, pédalos, mur d'escalade.
 - Centre équestre à proximité
 - Centre aquatique du Pays Fertois.
 - Complexe sportif.
- GASTRONOMIE :
 - Spécialités de tripes en brochettes, chocolats, étriers normands et bois morts de la Forêt d'Andaine, produits cidricoles.
- Vie culturelle :
 - Musée du jouet, Eglise romane du XIème siècle.
 - Espace culturel du Grand Turc : médiathèque, salle de spectacles, cinéma, salle d'exposition, centre socioculturel.

La tripière organise le concours de la **Meilleure TRIPE** « **Toutes catégories** » et « **Mode fertoise** » le même jour que ce concours d'ANDOUILLE fumée.

Partie à
retourner

BULLETIN d'INSCRIPTION au CONCOURS L.T.F.

Dimanche 23 mars 2025
Concours de la meilleure Andouille Fumée

M. _____

Demeurant à : _____

Adresse mail (Obligatoire) : _____

N° d'inscription au registre de Commerce ou des Métiers pour les professionnels ou le Nom et Adresse de l'employeur pour les salariés ou les apprentis.

Désire participer au concours national de la meilleure andouille fumée façon Vire et viande et chaudin.

Bien préciser la catégorie d'andouille avec une étiquette ou au marqueur (gros caractère) :

Lettre AV : Andouille fumée façon Vire

Lettre AP : Andouille de Pays à la viande et Chaudins

Catégorie	Tarif pour les professionnels et salariés	Tarif pour les apprentis
Andouille fumée façon Vire	38 €	19 €
Andouille de Pays à la viande et Chaudins	38 €	19 €
Inscription pour 2 catégories	65 €	32 €
Montant total des droits d'inscription		

Chèque bancaire de _____ € au nom de la « Confrérie la TRIPIERE FERTOISE »

Bulletin et règlement

Adresser avant le jeudi 20 mars 2025 à 17 heures, IMPERATIVEMENT.

Joindre une carte de visite ou papier à votre en-tête

EXPEDITION

Envoi soit en COLISSIMO ou par un transporteur, ou dépôt sur place à faire :

Avant le jeudi 20 mars à 17 heures, IMPERATIVEMENT.

Yves Jeanne

15 rue du Val Vert, 61600, LA FERTE MACE

Pour toutes informations, vous pouvez contacter Yves Jeanne au 06 07 52 06 82

NB : vous ne pouvez présenter qu'un seul produit par catégorie.

Concours ouvert à tous les charcutiers, bouchers, restaurateurs, saisonniers patentés, salariés et apprentis de ces professions.

Je certifie sur l'honneur que ce produit est de ma fabrication.

CACHET

SIGNATURE

Partie à
conserver

CONFRERIE LA TRIPIERE FERTOISE
Secrétariat Office de Tourisme 11 rue de la Victoire
61600 LA FERTE- MACE

Dimanche 23 mars 2025

Concours de la meilleure Andouille Fumée

Présentation d'une andouille cuite de 500 grammes minimum et entière.

Le concurrent devra attacher à son produit une étiquette autocollante jointe.

AV – noir : andouille de VIRE

AP – rouge : andouille de pays à la viande et chaudin.

Le concurrent devra joindre au produit une étiquette avec son nom et prénom et joindre une carte de visite ou papier à en-tête (justificatif de son identité)

La commission des jurats sera composée de professionnels et de membres de Confréries normandes.

Les jurats auront pour tâche de sélectionner les produits qui seront présentés au concours. Les jugements des jurats seront notés sur 80 points.

20 points	Pour l'ASPECT
20 points	Pour l'ODORAT et le PARFUM
40 points	Pour la TEXTURE et le GOUT

Les décisions du JURY seront sans appel.

L'engagement d'un concurrent l'implique à accepter l'ensemble du règlement.

Toute infraction à l'un des articles ci-dessus provoquera sa disqualification et son droit d'inscription restera acquis à la Confrérie.

Ce règlement est le seul valable.

Les résultats du concours seront publiés dans la presse locale et régionale. Les lauréats seront avertis par courrier (joindre une enveloppe timbrée) ou par mail (Nous renseigner votre adresse mail sur jeanyves@tallois.com).

Il sera décerné les récompenses suivantes pour chaque catégorie avec un classement professionnels et salariés et un classement apprentis.

<u>Grand Prix National</u>	70 points et plus	Coupe et diplôme
<u>Grand Prix d'Excellence</u>	de 65 à 69 points	Coupe et diplôme
Grand Prix d'Honneur	de 60 à 64 points	Coupe et diplôme pour le 1^{er} Diplôme
Prix d'Honneur	de 55 à 59 points	Diplôme
Mention d'Honneur	de 50 à 54 points	Diplôme
Prix d'encouragement	- de 50 points	Diplôme

La remise des prix sera faite dans un délai de moins de 2 mois.

Les résultats et les diplômes vous seront envoyés par mail.

Le Grand Maître : Hugues Lebert