33ème édition !

CONCOURS GARD GOURMAND 2025, millésime 2026

« LE GARD, MILITANT DU GOÛT »

ATTENTION

Page 15 : compléter et signer l'attestation d'engagement
Page 16 : compléter le document de traçabilité des produits
Page 17 : Application du Règlement Général européen sur la Protection des Données (RGPD)

CONCOURS GARD GOURMAND 2025, millésime 2026

« LE GARD, MILITANT DU GOÛT »

CAHIER DES CHARGES

*Une démarche **qualité***
*pour **valorise**r vos **produits***

Chaque année le cahier des charges évolue pour répondre aux enjeux de la consommation, la réglementation et la qualité

Vos Contacts auprès des chambres consulaires et organismes associés

CONSEIL DEPARTEMENTAL DU GARD
Service Tourisme et Attractivité du Territoire
Hôtel du département
3, rue Guillemette
30044 NÎMES Cedex 9
Bruno JOUVE : 06 09 99 76 20
Christelle BLAIS : 07.89.06.04.29
Amal CHLEH : 04 66 05 42 21
Sylvie BOISSET : 07 85 66 77 44 / 04.66.05.42.23

E-mail :
Pour tout échange au regard du Concours Gard Gourmand, **la seule adresse mail à utiliser est** :
concoursgardgourmand@gard.fr

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT du GARD
904 avenue Maréchal Juin
CS 83012
30908 NIMES Cedex 2
Christine VERDU
Caroline LAVIE
Tél : 04 66 62 80 08 ou 04 66 54 54 59
E-mail : christine.verdu@cma-gard.fr
caroline.lavie@cma-gard.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE du GARD
1120, route de Saint Gilles
CS 38283
30942 NÎMES Cedex 9
Elise RIBES
Tél : 06 03 36 73 06 / 04.66.04.50.60
E-mail : elise.ribes-niedomysl@gard.chambagri.fr

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE du GARD
Siège : Maison de l'Entreprise
111 Chem. de la Tour de l'Évêque
30032 NÎMES Cedex
Aurore DUBART
Tél : 06 46 33 22 58
E-mail : a.dubart@gard.cci.fr

BIENVENUE A LA FERME
1120, route de Saint Gilles
CS 38283
30942 NÎMES Cedex 9
Elise RIBES
Tél : 06 03 36 73 06 / 04.66.04.51.07
E-mail : bienvenuealaferme@gard.chambagri.fr

FD CIVAM du Gard
Bât. A1 – Parc d'activités de l'Arnède
30 rue des Épaulettes
30250 SOMMIÈRES
Cathy GUIRAUDET : 07 67 92 45 16
Julija SMISKAL : 07 68 37 11 11
Email : guiraudet.baumel@civamgard.fr
smiskal@civamgard.fr

CONDITIONS DE PARTICIPATION AU CONCOURS GARD GOURMAND, 2025, millésime 2026

L'inscription au concours est gratuite

Conditions à respecter pour les entreprises candidates :

L'entreprise doit avoir une existence officielle : elle doit être régulièrement immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés, au Répertoire des Métiers ou au Registre de la Mutualité Sociale Agricole du Gard.

L'**entreprise** doit être **établie, fabriquer ou faisant fabriquer (en son nom et 50% maximum de ses produits) par une entreprise gardoise et commercialiser ses produits** dans le **GARD** (cf. page 6)

Chaque concourant doit transmettre au plus tard le 25 juillet 2025 au Comité « Le Gard, Militant du Goût » une attestation d'engagement (cf. annexe page 15)**, la photo du produit proposé et la fiche de validation des produits pour valider son inscription.**

Les règles du concours

Catégories et familles de produits :

Les produits sont répartis à l'inscription par les entreprises selon 5 catégories :

1. Accompagnements et fromages
2. Boissons
3. Charcuteries et plats cuisinés
4. Pains & spécialités
5. Desserts & douceurs

Chaque catégorie dispose de plusieurs familles de produits initialement proposées par le comité "Le Gard, Militant du Goût". En fonction des produits inscrits, le comité peut faire évoluer la liste des familles selon les critères suivants **: un maximum de 20 produits dans chaque famille et au moins 4 entreprises différentes par famille de produit.**
Si une famille devait accueillir plus de 20 produits, le comité redéployerait les produits dans de nouvelles familles spécifiquement créées. Les entreprises concourantes seront informées en juillet des produits effectivement sélectionnés par le comité avec leur répartition dans les catégories et familles. Elles auront 10 jours pour faire valoir leurs observations éventuelles.

Notation des produits :

Les produits sélectionnés sont dégustés par 2 sous-ensembles distincts de 4 jurés (cf. chapitre jurés/dégustateurs). Ces derniers formalisent individuellement leur appréciation (très agréable, agréable, quelconque, léger défaut et défaut) au regard de 5 critères :

- La vue
- Le toucher / La texture
- L'olfaction
- Le goût

- La rétro-olfaction

Si un juré n'est pas en mesure de goûter un produit (n'aime pas, allergie ...) sa fiche de notation est neutralisée. Dans ce cas, pour chaque critère à évaluer c'est la moyenne de l'ensemble des autres jurés qui est prise en compte pour remédier à la neutralisation.

Le tout est traduit en notation sur un barème de 20 points maximum.

Etablissement du palmarès :

- ✓ **Obtention de la note minimale de 15/20 pour pouvoir prétendre à une médaille,**
- ✓ La médaille d'or sera attribuée au produit ayant obtenu la meilleure note,
- ✓ La médaille d'argent sera attribuée au produit ayant obtenu la deuxième meilleure note,
- ✓ La médaille de bronze sera attribuée au produit ayant obtenu la troisième meilleure note, sauf si l'entreprise est déjà distinguée par l'Or et/ou l'Argent dans la même famille,
- ✓ En cas d'ex-æquo, il pourra être attribué plusieurs médailles identiques,

Le comité « Le Gard, Militant du Goût » est en mesure de disqualifier un produit et/ou un concourant après les dégustations si le constat d'un manquement grave aux présentes règles était réalisé dans une quelconque phase du concours.

- ✓ Un « prix d'excellence » sera attribué aux entreprises dont les produits auront obtenu la note maximale de 20/20. Ces produits bénéficieront d'une valorisation et d'une promotion supplémentaires,
- ✓ Un « prix spécial des jurés » peut être attribué au regard du coté innovant, nouveaux entrepreneurs, fournisseurs de proximité…

Les jurés / dégustateurs :

Les jurés sont choisis de manière à représenter un échantillon représentatif de l'ensemble des consommateurs. Ils sont soumis au respect d'une charte spécifique prévoyant notamment leur totale indépendance vis-à-vis des entreprises et des produits participant au concours. Ne peuvent pas participer au concours les élus des membres organisateurs de l'événement, les représentants de médias ni aucun des concourants (cf charte des jurés).

Inscription des entreprises :

Les entreprises sont informées par leur chambre consulaire de l'ouverture du concours. Les inscriptions auront lieu sur une période de 2 semaines en juin par voie numérique via une page Internet dédiée. **L'entreprise devra retourner OBLIGATOIREMENT par mail à concoursgardgourmand@gard.fr l'attestation de prise de connaissance du cahier des charges et des règles.**

Les chambres consulaires et partenaires sont chargés de vérifier l'admissibilité de chaque entreprise au regard de ses obligations administratives, sociales et fiscales.

Les produits présentés

Rappel des principes de la Charte d'Authenticité de la marque « Le Gard, Militant du Goût ».

Charte d'authenticité « Le Gard, Militant du Goût »

- **Des produits de tradition et de qualité gardoises**
- **Tous les labels officiels de qualité (AOP, IGP, AB…) du Gard**
- **Les savoir-faire des producteurs, des artisans et des restaurateurs**
- **Le respect de la saisonnalité**
- **La garantie d'une qualité gustative optimale**
- **Un soutien à l'économie locale**
- **Un maintien des emplois sur le territoire**
- **La préservation de notre environnement**

Conditions à respecter pour les produits présentés :

En vu de valider et/ou sélectionner les produits, le comité est en mesure de solliciter les entreprises quant à la dénomination commerciale, la composition ou l'origine des ingrédients. ***Lors de l'inscription, les entreprises devront fournir une photographie du produit proposé. Cette image devra permettre d'évaluer la taille réelle et l'emballage du produit tel qu'il est commercialisé. Le nom du produit sur la photo doit être strictement identique à celui présenté lors de l'inscription.***

Envoyer les photos avec le nom du produit à : concoursgardgourmand@gard.fr

Le concours Gard Gourmand ayant pour but de récompenser l'excellence des produits et des savoir-faire gardois, les produits admis à concourir devront respecter les règles suivantes :

→ Les produits labellisés « Le Gard, Militant du Goût » peuvent de fait concourir **(cf. liste en page 13) => Sont exclus les vins, les fruits et les légumes non-transformés qui bénéficient de leur propre concours,**

→ Les produits non labellisés seront acceptés, à discrétion du comité « Le Gard, Militant du Goût » selon les critères de la charte d'authenticité (cf. Charte ci-dessus), **et du présent cahier des charges,**

→ **Les produits devront privilégier une tradition, un savoir-faire ou une symbolique gardoise.**

→ **Les produits ou recettes culinaires dont le nom commercial et la composition fait appel à une identité extra-nationale ou extra-métropolitaine seront refusés,**

→ **Les produits issus de recettes françaises devront privilégier une majorité de matières premières ou produits gardois. Les appellations commerciales des recettes nationales devront être adaptées aux terroirs et/ou produits gardois, dans le cas inverse le Comité se réserve le droit de refuser le produit (ex : cannelé camarguais, D'Uzès à Paris (ex Paris-Brest)…).** Dans ce cas l'entreprise concourante devra respecter le nom commercial du produit

qu'elle aura déclaré, particulièrement si celui-ci était lauréat ; un changement de nom après attribution d'un prix relevant de la fraude,

→ Seuls les produits élaborés dans le département peuvent concourir. A défaut d'infrastructure de transformation gardoise, les productions locales transformées hors département pourront être acceptées,

→ **Les bières peuvent participer au concours Gard Gourmand, seulement en l'absence de l'organisation dans la même année d'un concours dédiés aux bières gardoises,**

→ Seuls les produits commercialisés et disponibles toute l'année ou en fonction de leur saisonnalité ont accès au concours. Le concourant s'engage sur le maintien de la qualité annuelle du produit présenté. L'entreprise s'engage à ne mettre à disposition que des produits commercialisés régulièrement et non des produits dits « de concours ». **Elle fournit à cet effet un engagement (cf. attestation ci-jointe) sur la disponibilité et la composition des produits concourants,**

→ Les épices et arômes dits « exotiques » ne doivent pas faire l'objet d'une valorisation marketing du produit proposé au concours,

→ Chaque entreprise concourante pourra présenter **un maximum de 3 produits**, sous condition de validation par le Comité « Le Gard, Militant du Goût ». Pour chaque catégorie, les produits seront proposés par famille, **les familles pouvant évoluer selon les règles ci-dessus précisées**.
Au regard de toutes contraintes possibles survenant dans les préparatifs pour l'organisation des dégustations, le Comité « Le Gard, Militant du Goût » se réserve le droit de réduire le nombre de produits présentés par entreprise. Il est donc demandé aux entreprises d'inscrire leurs produits concourants par ordre de préférence, les derniers de la liste pourront être supprimés en cas de nécessité. Le cas échéant, les entreprises seront averties par mail par le Comité « Le Gard, Militant du Goût »,

→ Les produits surgelés ne sont pas admis, du fait de leurs conditions particulières de conservation, **sauf crèmes et gâteaux glacés ou sorbets** livrés le jour même de la dégustation par le concourant. Chaque entreprise doit livrer ses produits dans un contenant adapté,

→ Les produits frais non transformés et non préparés ne sont pas admis à participer (viandes non préparées, fruits, légumes),

→ **Les produits qui nécessiteraient une transformation (y compris cuisson) au moment de la dégustation sont exclus du concours. Seuls les produits à servir à température ambiante, froids, glacés ou à réchauffer au bain marie ou au four** sont acceptés,

→ Les plats cuisinés devront être livrés au format « à emporter ». Le Comité « Le Gard Militant du Goût » s'engage à veiller à ce que les produits bénéficient de la meilleure présentation possible en salle lors des dégustations mais ne peut en aucun cas garantir une présentation identique à celle proposée par le producteur/artisan/restaurateur dans son établissement.
Pour rappel, les entreprises concourantes ne peuvent pas accéder aux préparatifs en cuisine pour dresser leur plat.

→ Pour les produits " frais ", la durée de vie doit être précisée à l'inscription de manière à ce que le temps de transport soit calculé au plus près de la dégustation. **Le professionnel s'engage sur la durée de stabilité de son produit. Il est de sa responsabilité de s'assurer de la salubrité de son produit à la DLC fixée,**

→ Chaque **participant s'engage** au préalable à vérifier la **conformité du produit** qu'il présente à la **réglementation relative au mode de présentation, l'étiquetage et la qualité hygiénique**,

S'agissant de produits commercialisés, la Direction Départementale de la Protection des Populations est susceptible d'effectuer des contrôles et prélèvements afin de vérifier la conformité des produits proposés aux concours. Il est rappelé qu'en cas de non-conformité avérée seule la responsabilité du concourant est engagée,

→ Seuls les produits engagés lors de l'inscription et validés par le Comité « Le Gard, Militant du Goût » seront acceptés les jours de livraison. Aucune substitution de produit le jour de la livraison ne sera acceptée et le produit sera refusé le cas échéant,

→ **Dans tous les cas, le Comité « Le Gard, Militant du Goût » statuera en dernier recours sur la sélection effective des produits.** Le Comité se réserve le droit de ne pas valider la présentation d'un produit ne correspondant pas aux critères énoncés ci-dessus.

Chaque produit inscrit devra être validé par le Comité « Le Gard, Militant du Goût » à la clôture des inscriptions.

Un accusé de réception validant les produits sera envoyé à l'entreprise participante après la réunion du Comité. Dès réception de ce courrier, l'entreprise disposera de **10 jours pour faire modifier les décisions d'affectation des produits par famille, notifier une erreur de nomination ou formuler toute observation éventuelle.** Toute réclamation portée au-delà de ce délai ne pourra pas être prise en considération.

L'ORGANISATION DES DEGUSTATIONS

Les dégustations auront lieu du 30 septembre au 3 octobre 2025
au CFA du Purple Campus de Marguerittes
Restaurant d'Application
32 avenue Magellan
30 320 MARGUERITTES

Conditions de dépôt / livraison des produits :

- Le concourant sera invité à apporter son/ses produit(s) à un point de collecte auprès d'un organisateur (information transmise fin août, début septembre) :
  - ✓ pour les produits secs et non conservés au frais (conserves, bouteilles, biscuits…), les dépôts devront être effectués dans le courant du mois de septembre,
  - ✓ pour les produits frais, les livraisons devront se dérouler le jour de la dégustation soit auprès d'un point de collecte soit directement sur les lieux de la dégustation ; **chaque entreprise à la possibilité de choisir un seul jour où elle ne pourrait pas livrer**.
    Les entreprises qui ne respecteraient pas les horaires et jours de livraison fixés seront exclues du concours.

- Les produits sont présentés dans les conditions de commercialisation et/ou dans un emballage/conditionnement adapté,

- **Avec les produits, le concourant joindra un document sur lequel seront tracés la nature des produits conditionnés, leurs numéros de lot, date de fabrication et DLC ou DDM (ex DLUO) et, le cas échéant, le numéro d'agrément ou de dérogation d'agrément pour les produits d'origine animale (cf. trame ci-jointe à compléter pour chaque produit),**

- L'entreprise est responsable des conditions de transport et de livraison de ses produits, notamment en ce qui concerne le respect de la chaîne du froid (transport en véhicule réfrigéré ou glacière avec plaque eutectique froide pour respecter les températures réglementaires de conservation, cf. arrêté ministériel du 21/12/2009),

- **Après contrôle** du respect des critères fixés dans ce cahier des charges **et acceptation des produits** déposés sur le lieu de collecte, **ces derniers seront placés dans un véhicule réfrigéré ou glacière ad hoc** pour livraison sous température dirigée, sur le lieu du concours ***(sachant que la conformité de l'étiquetage ou de la qualité hygiénique des produits déposés ne relèvent pas de la responsabilité des organisateurs du concours mais du concourant qui s'engage à fournir seulement des produits conformes aux exigences réglementaires)***.
  Les produits frais livrés sur le lieu du concours seront placés en chambre réfrigérée. Les produits surgelés seront placés dans un congélateur,

- **Le Comité « Le Gard, Militant du Goût » se réserve le droit de refuser, sans recours possible, tout produit ne respectant pas le présent cahier des charges et dont le conditionnement et/ou l'aspect (notamment pour les produits frais ou sorbets) laisseraient supposer un risque pour la consommation,**

- **Le Conseil départemental du Gard se réserve également la possibilité, si les circonstances le justifient, d'annuler, de reporter ou d'écourter le concours, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée de ce fait ni aucun recours juridique déposé à son encontre.**

Modalités de conditionnement :

- Pour chaque produit :
  - ✓ A minima 2 unités à présenter telles qu'elles sont commercialisées (y compris l'étiquetage conforme à la réglementation).
  - ✓ A minima 2 unités à déguster sécables en 4 parts chacune.
- Tous les produits doivent être conditionnés avec un emballage permettant de protéger correctement le produit et de façon à n'engendrer aucun risque de contamination par les agents chargés de la collecte. **Les emballages devront être ouverts le jour de la collecte par le concourant ou transparents de manière à vérifier la correspondance du contenu. Aucune réclamation ne pourra être formulée par la suite,**
- **Un concourant qui propose plusieurs produits doit les conditionner de façon distincte selon les règles énoncées ci-dessus,**
- Les conditionnements devront permettre d'assurer un transport sans risque de dégradation,
- Les produits présentés dans des contenants en verre doivent être livrés avec 1 à 2 unités supplémentaires pour pallier toute casse éventuelle.
- Tous les produits excédentaires non utilisés seront mis à disposition des entreprises **dans un délai de 2 mois** maximum ; passé ce délai, les produits seront détruits.

***Transport entre le lieu de collecte et le lieu de dégustation : réalisé par les organisateurs du concours* :**

- L'ensemble des produits frais feront l'objet d'un transport spécifique et adapté :
  - ✓ Un véhicule réfrigéré du Conseil départemental ou d'un des partenaires avec contrôle de la température de transport,
  - ✓ Des glacières avec plaques eutectiques et contrôle de la température de transport,
  - ✓ Application d'une procédure pour s'assurer du respect de la chaîne du froid pendant le transport et utilisation de « mouchards ou sonde de température » fournis, pour le concours, par le Laboratoire Départemental d'Analyses,
- Si nécessaire (absence de moyens réfrigérés ou conditionnement irrecevable), **les organisateurs se réservent le droit de faire livrer le ou les produits par le ou les concourants directement sur le lieu de dégustation prévu**, sans qu'aucune réclamation ne puisse être acceptée. Dans ce cadre, le respect des conditions de transport des denrées alimentaires relèvera du concourant,
- **Sauf information contraire les livraisons sur les secteurs de Marguerittes, Nîmes et Sud Gard se feront directement au CFA du Purple Campus de Marguerittes.**

Le non-respect de ces conditions entraîne une non-participation du produit au concours.

Une réunion d'information sur les conditions générales de participation au concours (organisation générale, modalités de livraison des produits, emballages, traçabilité, respect de la chaine du froid etc.) pourrait être organisée au mois de septembre 2025 par le Comité « Le Gard, Militant du Goût ».

Pour toute question ou information complémentaire, le comité se tient à votre disposition à l'adresse suivante : concoursgardgourmand@gard.fr

Promotion :

- **Toutes les entreprises lauréates seront labellisées « Le Gard, Militant du Goût » pour les 3 années suivant le concours.** Elles disposeront des outils de communication liés à la marque après s'être engagées par la signature de la charte d'adhésion et de l'annexe particulière selon leur activité **(ou de leur avenant),**
- **Les macarons confectionnés pour les produits médaillés seront millésimés 2026 et seront utilisables du 1er janvier au 31 décembre 2026.**
  Le Conseil départemental du Gard et ses partenaires fournissent un premier rouleau de macarons par médaille obtenue et, le cas échéant, le fichier numérique nécessaire aux entreprises pour l'intégration de leur(s) médailles(s) sur leur packaging et leurs supports de communication. Pour obtenir de nouveaux rouleaux, les lauréats pourront ensuite nous solliciter à l'adresse : concoursgardgourmand@gard.fr ; une commande groupée pourrait être réalisée auprès de l'entreprise fabricante après vérification de la conformité du renouvellement par le Comité « Le Gard, Militant du Goût »,
- Les diplômes seront remis aux entreprises ayant obtenu des médailles par le Conseil départemental du Gard lors de la cérémonie,
- Les photos des produits lauréats Or peuvent, le cas échéant, être fournies par le Conseil départemental du Gard aux entreprises. Ces photos devront être utilisées telles que fournies avec le logo du Conseil départemental et de la marque « Le Gard, Militant du goût » ainsi que la mention du crédit photo,
- Les produits médaillés seront mis particulièrement en valeur dans le Guide des Médaillés et des Saveurs de l'année du millésime,
- Les entreprises ayant reçu le « Prix d'excellence » bénéficieront d'une valorisation et d'une promotion complémentaires,
- **Les résultats seront rendus publics via les sites internet www.gard.fr et www.militantdugout.gard.fr avant les fêtes de fin d'année et le cas échéant sur les sites des partenaires et via la presse,**
- **Tout concourant lauréat s'engage à faire valoir son adhésion au réseau « Le Gard, Militant du Goût » dans toute action de promotion (campagne média, interview, site web, réseaux sociaux ...) de son entreprise et de ses savoir-faire.**

Les fiches de dégustation :

Les fiches de dégustation vierges seront disponibles à la demande auprès des organisateurs. Les concourants ne peuvent pas être présents lors des dégustations ni même être en contact avec les jurés.
Le Conseil départemental du Gard retournera à chaque concourant ses fiches de dégustation complétées par les jurés.

Cérémonie de remise des prix :

- Une cérémonie de remise des diplômes et des macarons du millésime est en général organisée en début d'année du millésime,
- Il s'agit d'une manifestation visant à récompenser les lauréats et à promouvoir la qualité des produits et des savoir-faire gardois. Sont concernés prioritairement : toutes les entreprises concourantes, les partenaires, la presse et les jurés effectivement présents lors des dégustations,
- **A l'issue de la cérémonie, une dégustation des produits lauréats peut être organisée. A ce titre, les entreprises lauréates sont invitées dans le cadre de cette action promotionnelle de leur savoir-faire à proposer leur produit sous leur meilleure offre commerciale, à la collectivité départementale ou au traiteur désigné par l'organisateur, et à fournir la PLV idoine afin de faire connaître leurs entreprises,**
- Tous les produits lauréats ne pouvant pas être proposés en dégustation, d'autres actions promotionnelles pourront être organisées dans l'année (marché des lauréats, campagne médiatique, manifestation...).
- **Tous les lauréats ont obligation de présence ou de représentation** (par la personne de leur choix) **à la cérémonie**. A défaut, les lauréats absents ne bénéficieront pas de la même promotion que leurs confrères présents et devront se présenter au Conseil Départemental du Gard ou leur chambre consulaire de référence pour retirer les macarons du (des) produit(s) récompensé(s).

LES ORGANISATEURS ou LE COMITÉ « LE GARD, MILITANT DU GOÛT » DU CONCOURS

Le pilotage, la coordination, l'organisation et la communication du concours sont assurés par : **Le Conseil départemental du Gard.**

Les organismes consulaires partenaires sont :

- La Chambre d'Agriculture du Gard,
- La Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard,
- La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard.

Les organismes associés sont :

- L'Association Bienvenue à la Ferme du Gard,
- La Fédération Départemental des CIVAM du Gard,
- Gard Tourisme,
- Le Laboratoire Départemental d'Analyses.

Le comité « Le Gard, Militant du Goût » refusera toute candidature qui ne respecte pas le cahier des charges.

Les produits labellisés « Le Gard, Militant du Goût »

Agriculture Biologique - AB

Appellation d'Origine Contrôlée – AOC
Vin Duché d'Uzès
Vin Pic Saint Loup

Appellation d'Origine Contrôlée AOC / Appellation d'Origine Protégée - AOP
Bleu des Causses

Châtaigne des Cévennes
Huile d'olive de Nîmes
Oignon doux des Cévennes
Olive de Nîmes
Pélardon
Picodon

Taureau de Camargue

Vin Clairette de Bellegarde

Vin Costières de Nîmes
Vin Côtes du Rhône

Vin Côtes du Rhône Villages
Vin Côtes du Rhône Villages Laudun -L'ardoise
Vin Côtes du Rhône Villages Chusclan
Vin Côtes du Rhône Villages Signargues
Vin Côtes du Rhône Villages Saint-Gervais
Vin Côtes du Vivarais
Vin de Tavel
Vin Languedoc
Vin Languedoc Sommières
Vin Lirac
Vin Sable de Camargue

Indication Géographique – IG
Eau-de-vie de vin des côtes-du-rhône ou Fine des côtes-du-rhône
Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc ou Fine du Languedoc ou Eau-de-vie de vin du Languedoc
Marc des Côtes du Rhône ou Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône
Marc du Languedoc ou Eau-de-vie de marc du Languedoc
Aigrillade Saint-Gilloise
Boudin noir à l'oignon doux des Cévennes

Caillette aux herbes

Indication Géographique Protégée - IGP :

Fraise de Nîmes
Miel des Cévennes
Poulet ou chapon des Cévennes

Riz de Camargue

Sel et fleur de sel de Camargue

Volaille du Languedoc
Vin Terres du Midi
Vin Côteaux du Pont du Gard
Vin des Cévennes
Vin du Gard
Vin pays d'Oc

Indication Géographique Protégée - IGP / Label Rouge - LR
Miel de Provence

Produits ou recettes emblématiques du Gard :
Asperge des sables

Bière gardoise
Brandade de Nîmes
Bûche de Noël gardoise
Cartagène
Figue
Fleur de sel de Camargue
Jus de pomme 100% Cévennes
Pastis Bleu
Pigeon des Costières
Piment des Cévennes
Pomme Reinette du Vigan

Porc plein air Baron des Cévennes
Porc plein air des Costières

Truffe

Safran

Volailles de plein air des Costières

Fougasse d'Aigues-Mortes
Fougasse salée du Gard

Pain Lou Pan d'Oc

Chartes produits-recettes validées par les Organisations Professionnelles

Filière viande :

Gardianne de taureau de Camargue AOP
Pâté cévenol
Petit pâté Nîmois
Tripes cévenoles

Filière farine :

Caladon
Pain Raspaillou
Tartes aux fruits de saison du Gard
Tarte tatin à la pomme reinette
Tartine cévenole aux oignons doux des Cévennes
Viennoiserie 100 % Maison

Charte d'authenticité « Le Gard, Militant du Goût »

- **Des produits de tradition et de qualité gardoises**
- **Tous les labels officiels de qualité (AB, AOP, IGP…) du Gard**
- **Les savoir-faire des producteurs, des artisans et des restaurateurs**
- **Le respect de la saisonnalité**
- **La garantie d'une qualité gustative optimale**
- **Un soutien à l'économie locale**
- **Un maintien des emplois sur le territoire**
- **La préservation de notre environnement**

ATTESTATION

Je soussigné, _ (nom prénom), gérant de l'entreprise _ engage mon entreprise au concours Gard Gourmand 2025, millésime 2026 organisé par le comité « Le Gard, Militant du Goût ».

J'atteste par la présente :

- **Que mon entreprise est établie, fabrique, ou fait fabriquer (en son nom et 50 % maximum des produits) par une autre entreprise gardoise (travail à façon) et commercialise ses produits dans le GARD,**
- **Avoir bien pris connaissance des règles établies dans le cahier des charges, y compris celles relatives au Règlement Général européen sur la Protection des Données (annexe),**
  Je m'engage à respecter l'ensemble des règles ainsi présentées.
- **Ne présenter au concours que des produits commercialisés régulièrement, je m'engage sur la disponibilité, la composition et le maintien de la qualité des produits concourants,**
- **À proposer la meilleure offre commerciale pour la fourniture des produits de dégustation en cas de médailles dans le cadre de l'action promotionnelle pour la cérémonie de remise des diplômes et macarons du millésime.**

J'affirme être à jour de mes obligations administratives, fiscales, sociales, sanitaires et/ou réglementaires le cas échéant.

Cachet de l'entreprise

Date : _ _ _ / _ _ _ _ / 2025

Signature :

À RETOURNER PAR MAIL avant le 25 juillet au plus tard

À : concoursgardgourmand@gard.fr

Renseignement : 04.66.05.42.23 / 04.66.05.42.21 ou 07 89 06 04 29

L'attestation est obligatoire pour valider l'inscription au concours

Fiche de traçabilité
À renseigner impérativement pour les produits des participants au concours Gard Gourmand 2025 et à retourner complétée le jour de la livraison des produits

❖ **Nom / Prénom :**……..
❖ **Raison sociale de la société :** ……

……...

Date de dépôt le : ……

❖ **Nom du ou des produit(s) déposé(s) et renseignements associés :**

☒ **Produit n°1 :** ……

État *(case à cocher)* **:** ❑ Frais emballé ❑ Frais sous vide ❑ Congelé ❑ Conserve ❑ Autre aliment stable

Date de fabrication : …… **DLC ou DDM (DLUO) :** ……

Numéro de lot (s'il y a) : ……..
Numéro d'agrément (s'il y a) : ……

☒ **Produit n°2 :** ……

État *(case à cocher)* **:** ❑ Frais emballé ❑ Frais sous vide ❑ Congelé ❑ Conserve ❑ Autre aliment stable

Date de fabrication : …… **DLC ou DDM (DLUO) :** ……

Numéro de lot (s'il y a) : ……..
Numéro d'agrément (s'il y a) : ……..

☒ **Produit n°3 :** ……

État *(case à cocher)* **:** ❑ Frais emballé ❑ Frais sous vide ❑ Congelé ❑ Conserve ❑ Autre aliment stable

Date de fabrication : …… **DLC ou DDM (DLUO) :** ……

Numéro de lot (s'il y a) : ……..
Numéro d'agrément (s'il y a) : ……..

Application du Règlement Général européen sur la Protection des Données (RGPD)
Règlement (UE) 2016/679 du Parlement Européen et du Conseil du 27 avril 2016

Le Conseil départemental du Gard déploie la marque « Le Gard, Militant du Goût » et organise le concours Gard Gourmand dans le cadre de la valorisation du patrimoine gastronomique gardois.
A ce titre, il dispose d'un annuaire des adhérents à la marque précitée et d'une liste des participants au concours Gard Gourmand. Il réalise un Guide des Médaillés et des Saveurs qui recense l'ensemble des entreprises adhérentes et les lauréats du concours.

Afin de se conformer au Règlement Général européen sur la Protection des Données, de nouvelles dispositions sont prises pour la mise en place du concours Gard Gourmand.

- **Accord des personnes :**

Toutes les données personnelles qui sont collectées par le Conseil départemental du Gard sont nécessaires à l'animation de la marque « Le Gard, Militant du Goût » pour l'organisation du concours Gard Gourmand et pour la réalisation du Guide des Médaillés et des Saveurs. Le Département du Gard ne collecte que les données nécessaires. Votre participation nécessite que vous donniez votre accord pour la collecte de vos données personnelles, ainsi que les traitements qui en sont faits par le Conseil départemental du Gard aux fins citées ci-dessus. Ce consentement vous sera explicitement demandé dans un document à signer (cahier des charges).

- **Responsabilités dans la collecte, le traitement et la protection des données personnelles :**

Dans le cadre de sa politique de confidentialité, le Conseil départemental du Gard s'engage à protéger les données personnelles des entreprises adhérentes et des entreprises concourantes et à utiliser ces données exclusivement pour l'animation de la marque « Le Gard, Militant du Goût » via le site internet dédié et les réseaux sociaux, pour l'organisation du concours Gard Gourmand et pour la réalisation du Guide des Médaillés et des Saveurs. Seuls les personnels du Département du Gard, ayant à en connaitre pour raison de leur activité professionnelle dans le cadre des dispositifs cités ci-dessus, auront accès à ces données personnelles.

Règles de confidentialité et d'accès aux données personnelles :

Dans le cadre des traitements précités, les données personnelles des entreprises collectées peuvent être communiquées aux partenaires de la marque « Le Gard, Militant du Goût » et du concours Gard Gourmand : les chambres consulaires du Gard et Bienvenue à la Ferme, émanation de la Chambre d'Agriculture, Gard Tourisme et la FD CIVAM du Gard. De plus, ces informations sont transférées aux prestataires en charge de la réalisation du Guide des Médaillés et des Saveurs. Ces partenaires sont clairement identifiés comme cotraitants des traitements précités et pourront être saisis en responsabilité, vis-à-vis de ces données personnelles, au même titre que le Conseil départemental du Gard.

Il convient de noter que le règlement européen sur la protection des données de 2016 s'inscrit dans la continuité de la loi Informatiques et Libertés n°78-17 du 6 janvier 1978. Toute personne adhérente à la marque « Le Gard, Militant du Goût » et/ou participante au concours Gard Gourmand bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des informations personnelles la concernant. Ces droits peuvent être exercés sur simple demande écrite adressée au Délégué à la Protection des Données du Département du Gard, 3 rue Guillemette 30 044 NIMES cedex 9 ou par email : dpo@gard.fr.

Règles de conservation des données personnelles :

Les données personnelles communiquées par les entreprises adhérentes ou en cours d'adhésion à la marque « Le Gard, Militant du Goût » sont donc effacées sur demande, ou à l'initiative du Conseil départemental du Gard en cas de résiliation de l'adhésion. Sinon elles sont conservées tant que la démarche existe.
De même, les données personnelles sont effacées à l'issue du concours ou sur demande de l'entreprise qui ne souhaiterait plus concourir.

Le Conseil départemental du Gard se réserve également la possibilité, si les circonstances le justifient, d'annuler, de reporter ou d'écourter le concours, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée de ce fait. Dans ce cas toutes les données personnelles, collectées lors du concours annulé, sont effacées.