



CHARTRE DE PARTICIPATION AU CHEESE FESTIVAL

BONNE PRATIQUE ET ENGAGEMENT DE QUALITÉ

La SEP CHEESE FESTIVAL organise à CLERMONT-FERRAND la première édition du CHEESE FESTIVAL, du jeudi 26 avril 2018 au samedi 28 avril 2018, le premier grand festival dédié à tous les fromages, d'Auvergne et d'ailleurs.

Au cours de ces trois journées de festival, les organisateurs souhaitent faire découvrir ou redécouvrir aux visiteurs, des spécialités fromagères connues et moins connues, d'Auvergne, de France et d'ailleurs, des productions de fromages artisanales, de qualité et issues d'un savoir-faire particulier.

Les organisateurs du CHEESE FESTIVAL souhaitent que cet événement devienne incontournable de par l'excellence et la qualité des produits exposés.

Les organisateurs souhaitent également que les visiteurs reçoivent, au cours des trois jours du CHEESE FESTIVAL, de manière ludique et attractive, un maximum d'information sur la fabrication traditionnelle et artisanale du fromage et découvrent ou redécouvrent des productions d'excellence et de qualité. Dans ce but, plusieurs producteurs de fromages seront réunis et feront découvrir leurs productions et des ateliers de dégustations seront également proposés.

Afin que la manifestation se déroule dans des conditions optimales, les organisateurs ont choisi de placer leur manifestation sous le signe de l'authenticité, de la tradition, de la qualité et du savoir-faire. C'est ainsi que la vigilance des organisateurs du CHEESE FESTIVAL, quant au choix des exposants, renforcera et valorisera l'image des exposants, désireux de développer la qualité et l'authenticité de leurs productions artisanales.

Cette chartre vise à garantir aux visiteurs du CHEESE FESTIVAL que les produits qui sont proposés lors cette manifestation sont issus exclusivement d'une fabrication artisanale et authentique et d'un savoir-faire spécifique.

La présente chartre a pour objectifs :

- de garantir aux visiteurs de la manifestation que les exposants présents sont des producteurs artisanaux, des regroupements de producteurs ou des acteurs des filières AOP qui se soucient de la qualité, de la traçabilité et du savoir-faire ;
- d'affirmer la qualité des produits exposés ;
- d'élaborer des critères de sélection des exposants ;
- de fixer les engagements des exposants au CHEESE FESTIVAL.

Article 1 – Qualité des produits exposés

Les organisateurs du CHEESE FESTIVAL souhaitent, afin que cette manifestation soit placée sous le signe de la qualité et de l'authenticité des productions artisanales représentées, que les produits exposés remplissent les critères suivants :

- Fabrication artisanale traditionnelle,
- Exempts de matières premières modifiées génétiquement,
- Exempts d'additifs, d'arômes artificiels et d'extraits de levure,
- Exempts de sucres synthétiques et de sucres chimiques.

Les productions au lait cru seront privilégiées sans que les autres productions (lait pasteurisé ou thermisé), dès lors qu'elles sont artisanales, ne soient exclues.

Article 2 – Conditions à remplir par les exposants

Sont autorisés à participer au CHEESE FESTIVAL les producteurs dont la production de fromages est traditionnelle et artisanale, dans le respect d'un savoir-faire particulier, les regroupements de producteurs ou des acteurs des filières AOP remplissant les mêmes conditions.

Ne sont pas autorisés à participer au CHEESE FESTIVAL les revendeurs et grossistes.

La SEP CHEESE FESTIVAL décide des produits et productions autorisés à exposer lors du CHEESE FESTIVAL. Les personnes intéressées pour participer au CHEESE FESTIVAL devront adresser une demande de participation, accompagnée du règlement de l'inscription, et d'une description exhaustive et détaillée de leur production et de leur savoir-faire. Ensuite, s'ouvrira une période de sélection des productions et producteurs acceptés par les organisateurs pour participer à la première édition du CHEESE FESTIVAL.

La sélection des exposants repose sur les critères suivants :

- la qualité des produits exposés et leur conformité à l'article 1 de la présente charte,
- la qualité d'exposant **producteur**,
- le savoir-faire et la maîtrise des techniques de production,
- l'authenticité des méthodes de production,
- le mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

Les exposants s'engagent à respecter les règles inhérentes à leur métier et la législation en vigueur, notamment les règles d'hygiène qui doivent être respectées à toutes les étapes ou la traçabilité des marchandises.

Article 3 – Engagements de l'exposant

L'exposant retenu devra :

- Etre présent à la manifestation. En effet, le succès et la réussite de la 1^{ère} édition du CHEESE FESTIVAL passent par la qualité des exposants et de leurs produits mais aussi par une présence effective des exposants qui se seront inscrits. Aussi, à partir du moment où l'exposant retourne son bulletin d'inscription, il s'engage à une présence effective à cette manifestation du 26 au 28 avril 2018.

Ainsi, en adressant une demande de participation au CHEESE FESTIVAL, le participant ou exposant s'engage, si sa candidature est retenue, à être présent lors de cet événement.

S'il devait ne pas être présent pour le CHEESE FESTIVAL, sur la période du 26 au 28 avril 2018, ses frais d'inscription ne lui seraient pas remboursés et l'organisateur pourrait lui demander des dommages-intérêts.

- Etre présent, en permanence, sur son stand afin de répondre aux questions des visiteurs et leur présenter sa production.
- Respecter toutes les dispositions législatives et réglementaires concernant la raison sociale, l'adresse, la publicité, l'affichage des prix, et les règles relatives à l'hygiène alimentaire.
- Garantir la conformité des produits exposés avec les produits annoncés dans son bulletin de participation.
- S'assurer et garantir que les produits présentés sont fabriqués dans le respect de la présente charte, de manière artisanale, sans lien avec un mode de production industriel, dont l'exposant sera le producteur.
- A présenter le mode de fabrication, et à donner toutes explications, de sa production aux visiteurs.

Article 4 – Exclusion

Les organisateurs du CHEESE FESTIVAL s'efforceront de vérifier la fiabilité et la qualité des produits exposés, et des exposants, préalablement à la manifestation, lors de la validation de leur participation, sans pour autant pouvoir être tenu pour responsable de celles-ci. Toutefois, en cas de dérive d'un exposant ou d'un intervenant, les organisateurs du CHEESE FESTIVAL se réservent le droit de refuser sa participation ou de prononcer l'exclusion de celui-ci.

Engagement de l'exposant, garantissant la qualité de ses produits :

Je soussigné _____, agissant en qualité de producteur de: _____,

Confirme que les produits que je souhaite exposer et présenter lors du CHEESE FESTIVAL répondent aux critères visés à l'article 1 de la présente charte, et qu'ils sont issus d'une production artisanale, traditionnelle et résultent d'un savoir-faire particulier ;

M'engage à respecter les termes et conditions de la Charte de participation au CHEESE FESTIVAL ainsi que les termes et conditions du règlement intérieur de cet évènement, dont je reconnais avoir pris connaissance ;

Reconnais avoir été informé que tout manquement à cet engagement de qualité pourra conduire à mon exclusion du CHEESE FESTIVAL sans aucune indemnité à mon profit et sans préjudice de tous dommages-intérêts que je pourrai devoir aux organisateurs de la manifestation.

Fait à

Le/...../2018