



## Règlement des RECOMPENSA - EVIAN Producteurs, acteurs locaux, Nouvelles Saveurs 2024-2025

### Dispositions Générales

#### Article I - Présentation

L'évaluation des nouvelles Saveurs « RECOMPENSA » est organisée les 4 et 5 octobre 2024, au Palais des Festivités d'Evian. Les Recompensa sont destinés à la découverte, à la connaissance et à la reconnaissance, à la promotion des produits alimentaires créés et distribués sur le territoire de Savoie, de Haute Savoie, des territoires proches et au-delà. Les « RECOMPENSA » sont proposés et organisés par la Ville d'Evian en partenariat avec les professionnels de Savoie et de Haute-Savoie chaque année.

Le réseau RECOMPENSA (producteurs et acteurs locaux) vise 5 objectifs principaux :

- Stimuler et encourager les efforts de nos entreprises du secteur de l'agro-alimentaires et de la restauration, et de nos artisans des métiers de bouche dans l'amélioration constante de la qualité sanitaire et gustative de leurs produits.
- Promouvoir la notoriété du « producteur Local Recompensa » afin de contribuer à renforcer et/ou à diversifier son modèle économique et ses lieux et circuits de distributeurs « Acteurs Locaux Recompensa »
- Développer l'image qualitative et forte des entreprises Recompensa ainsi contribuer à leur stabilité économique et sociale.
- Valoriser au maximum les produits Recompensa locaux, sains et de saison, ainsi que les producteurs Locaux Recompensa en tant qu'entreprises incontournables, un facteur de valeur ajoutée économique et de développement de vie locale.
- Développer et favoriser les « circuits courts » pour une alimentation nutritionnelle saine et de qualité par le choix d'une valorisation de l'économie locale.

**PUBLICATION DES RÉSULTATS : à partir du lundi 7 OCTOBRE 2024**

**L'évaluation des Nouvelles Saveurs 2024-2025 se déroule au Palais des Festivités d'Evian.**

#### Article II - Conditions d'admissions

2 possibilités pour participer aux évaluations et/ou simplement faire partie du réseau « Recompensa 2024-2024 » :

- inscrire un ou au maximum 3 produits par catégorie ouverte, aux évaluations des Nouvelles Saveurs 2024-2025 (gratuit)
- remplir et signer la charte Producteur local Recompensa (gratuit)



Il est demandé à chaque établissement/candidat :

- D'être inscrit au registre des chambres régionales d'agriculture, de commerce et d'industrie ou des métiers de Savoie et de Haute Savoie (sauf cas spécifiques). Le concours est réservé aux artisans et entreprises dont l'établissement principal/ siège social est situé dans la zone territoriale de l'un des 2 départements, agréé par les services d'hygiène.
- De n'avoir en cours aucun contrôle officiel défavorable dans l'année précédant celle du concours auquel il s'inscrit.
- De présenter au minimum 1 produits et au maximum 3 produits dans au moins une catégorie ouverte aux évaluations des Nouvelles saveurs Recompensa 2024-2025 (évaluations réalisées à l'aveugle par les professionnels et par le grand public) et/ou de signer la Charte Recompensa 2024-2024.

### Article III - Inscriptions

Chaque participant s'engage **pour les évaluations**, à :

- Imprimer, remplir et signer très lisiblement la demande d'inscription prévue et à la **retourner signée (par mail ou par courrier) avant les dates ci-après** :

1- Charte RECOMPENSA 2024-2025 :

**Avant le 20 septembre 2024**

2- Pour les produits « **Nouvelles Saveurs de Savoie et de Haute-Savoie** » :

**Avant le 20 septembre 2024**

**RECOMPENSA EVIAN 2024-2025 « Producteur local Recompensa »**  
**À l'intention de M Yves-Marie Guyot**  
**Hôtel de Ville**  
**2 rue de la source de Clermont**  
**74500 Évian-les-Bains ; Téléphone : 07 61 39 41 74/ 04 50 83 10 86**  
**Mail : [yves-marie.guyot@ville-evian.fr](mailto:yves-marie.guyot@ville-evian.fr) / [recompensa@ville-evian.fr](mailto:recompensa@ville-evian.fr)**

- **A livrer l'ensemble de ses produits à la date, au lieu, à l'heure et en quantités prévus par le règlement et à s'assurer de leur bonne réception** (frais de livraison à la charge du participant). La présence des candidats dans l'espace d'évaluation est strictement interdite.
- **Les organisateurs se réservent le droit** de refuser tout produit non parvenu à l'heure convenue, parvenu non-conforme aux critères des règlements, d'effectuer une dégustation de présélection suivant le nombre d'échantillons inscrits.

**Les organisateurs dégagent toute responsabilité en cas de perte, de détérioration ou de retard de livraison des produits.**

### Article IV – Évaluations à l'aveugle

Lors des évaluations organoleptiques des « Nouvelles Saveurs Recompensa », les produits sont évalués par les professionnels et par le grand public « à l'aveugle » le vendredi 4 octobre de 10h à 12h et de 14h à 18h et le samedi 5 octobre de 10h à 12h et de 14h à 17h. Sur les espaces d'évaluation, il n'y a aucun nom/ marque de produit ni indication de nature à qualifier le produit (par exemple : confiture de..., fromage de... etc...). Seules sont indiquées les informations : « de type sucré », « salé », « chaud », les boissons, leur degré d'alcool le cas échéant. Tout est présenté à l'évaluation de façon anonymisée afin que le critère du goût soit le seul qui compte vraiment.

## Article V - Les logos-labels RECOMPENSA 2024-2025

### Les logos-labels et leur signification

En inscrivant au moins un produit aux évaluations des Nouvelles Saveurs Recompensa ou en signant la charte annuelle, Votre structure devient :

**PRODUCTEUR  
LOCAL  
RECOMPENSA**



Si vous revendez, distribuez et/ou utilisez les produits d'un Producteur Local Recompensa, Votre structure devient :

**ACTEUR  
LOCAL  
RECOMPENSA**



En étant vous-même producteur et acteur local Recompensa, vous pouvez donc utiliser les 2 logos-labels



Par votre distinction, **vos distributeurs et partenaires** deviennent « **ACTEUR LOCAL RECOMPENSA** » pour l'année en cours. Ils peuvent donc communiquer en utilisant le logo correspondant



Les logos-labels « **Nouvelles Saveurs de Savoie et de Haute Savoie** » sont attribués en fonction des résultats des évaluations réalisées à l'aveugle par les professionnels et du public présents lors des évaluations des Nouvelles Saveurs RECOMPENSA. (Logo-label « professionnels du goût » et logo-label « Grand Public »)

**NOUVEAU : « Nouvelle Saveur RECOMPENSA » attribué par les professionnels et par le grand public, deux appréciations, deux distinctions**

Professionnels du goût :



Grand Public :



**En participant aux évaluations, vous pouvez obtenir un logo-label ou les deux logos-labels pour un seul produit**



## **Article VI - Utilisation et exploitation des diplômes et des logos-labels**

Les diplômes (décernés pour les Nouvelles Saveurs) peuvent être utilisés sans limitation de durée.

Le logo-label est utilisable pour le produit primé dans les conditions suivantes :

### **Sur les emballages et conditionnements :**

Pour les boissons : sans limitation de temps et selon la DLC du produit primé.

Pour les autres produits : pendant une année ou plus selon la DLC du produit primé, à partir du mois d'obtention du logo-label.

### **Sur les cartes, menus, supports print etc...**

Apposer le logo millésimé du producteur en face du produit concerné

### **Sur tout autre support :**

Sans limitation de temps.

L'organisateur s'engage à prévenir chaque lauréat et à lui remettre les formats utilisables pour sa communication, précisant la nature de la distinction attribuée. A sa demande, les lauréats transmettront à l'organisateur un exemple de chaque support exploitant la distinction. Les lauréats autorisent l'organisateur à publier leur nom, ainsi que les éléments précisés dans la demande d'inscription sur les supports de communication de son choix.

Les entreprises et producteurs ayant obtenu des distinctions aux évaluations des « RECOMPENSA-EVIAN 2024-2025 » auront la possibilité de les utiliser sur leurs supports de communication et de faire réaliser des visuels graphiques à partir de la Charte graphique conçue pour cette édition.

## **Article VII – invitation à participer au prochain Festiléman et/ou possibilité pour d'autres événements organisés par nos partenaires, présence sur les supports digitaux du concours et sur certains sites partenaires du concours.**

En concourant, vous bénéficiez d'une invitation en tant que partenaire/ exposants (sous conditions) à participer au prochain Festiléman 2025 (6, 7 et 8 juin 2025), d'une présence visuelle sur les sites internet [www.ville-evian.fr](http://www.ville-evian.fr) et sur [www.evian-tourisme.com](http://www.evian-tourisme.com), avec les renseignements vous concernant (Avec droit d'accès et rectificatif) pendant un an à partir de votre inscription.

Le Palmarès des RECOMPENSA - EVIAN (liste des producteurs et des produits distingués aux Nouvelles Saveurs 2024-2025) est diffusé sur le site [www.ville-evian.fr](http://www.ville-evian.fr) et sur [www.evian-tourisme.com](http://www.evian-tourisme.com) à l'issue de l'édition. Cette liste est diffusée à tous ceux qui en font la demande (professionnels, collectivités locales, associations, particuliers etc...)

## **Article VIII - Litiges**

En cas d'utilisation illicite de la marque « RECOMPENSA » ou de publicité de nature à induire en erreur le consommateur sur la nature de la récompense, l'organisation informe qu'elle est susceptible de réaliser ou de faire réaliser un contrôle de l'établissement à tout moment.

Le non-respect du règlement des RECOMPENSA fait encourir aux personnes concernées des sanctions allant du retrait des distinctions éventuellement obtenues, à l'exclusion du réseau pour une durée déterminée par l'organisation et, le cas échéant, des sanctions pénales de droit commun susceptibles d'être appliquées par les juridictions compétentes.

Toute difficulté pratique d'application ou d'interprétation de présent règlement sera tranchée par l'organisateur seul. Une distinction pourra être retirée en cas de constat de litige ou de fausse déclaration.

# Nouvelles Saveurs

## RECOMPENSA 2024-2025



### Les objectifs

- Renforcer le positionnement et la qualité des produits des entreprises locales
- Valoriser la création et l'innovation des professionnels du goût
- Développer et soutenir l'économie de nos entreprises locales

### Les évaluations

- Réalisées à l'aveugle
- Les produits sont totalement anonymisés
- Organisation des évaluations dans le respect absolu des produits et des personnes
- Un minimum d'évaluations de personnes différentes sont nécessaires pour valider le résultat d'un produit
- Un certain pourcentage est à atteindre pour obtenir un seul ou les deux logos-labels
- Pendant les évaluations, le silence comme l'anonymat sont à observer

### Les jurés

- Les professionnels du goût (Cuisiniers, professionnels des cafés, hôtels, restaurants et des métiers de bouche)
- Le Grand Public (toute personne majeure ne souffrant d'aucune forme d'allergie)

Dans cette catégorie, de 1 à 3 produits maximum par entreprise et par catégorie sont acceptés.

**LES PRODUITS DISTINGUÉS LORS DES PRÉCÉDENTES ÉDITIONS NE PEUVENT CONCOURIR SANS PREUVE DE NOUVELLE RECETTE.**

### **Catégories ouvertes :**

- Saveurs sucrées chaudes
- Saveurs sucrées froides
  
- Saveurs salées chaudes
- Saveurs salées froides
  
- Boissons sans alcool
- Boissons avec alcool – 18 °
- Boissons avec alcool + 18 °

### **Précisions :**

Les produits utilisés seront le plus possible d'origine locale (pour ceux qui sont productibles dans les départements 73, 74 et limitrophes) et issus d'une production inscrite dans une démarche raisonnée ou labellisée bio, Déméter etc... Chaque produit présenté devra pouvoir présenter une note d'information liée à la composition nutritionnelle, la liste des ingrédients utilisés (avec chacun leur origine certifiée) ainsi que les éléments allergènes.

**- L'utilisation de conservateur chimique, de colorant chimique et l'ajout de produit chimique sont interdits.**

**- Les produits non-issus a minima d'une production, d'un élevage et d'une agriculture « raisonnés » sont interdits.**

Pour **tous les produits « Nouvelles saveurs de Savoie et de Haute-Savoie »** :

- Chaque candidat devra prévoir un **échantillon suffisant pour 300 dégustations**. (Les quantités utilisées sont infimes. Par exemple, 3 pots de confiture de 250g suffisent pour réaliser les 300 échantillons)
- En fonction de chaque produit, l'organisation décidera avec le producteur des quantités justes pour organiser les évaluations qui se dérouleront « à l'aveugle » le vendredi 4 et le samedi 5 octobre au palais des festivités.
- L'étiquetage devra respecter la réglementation en vigueur.

Les variantes et créations peuvent s'inscrire en « nouvelle saveur Recompensa 2024-2025 »

- Date de livraison des produits : du mardi 17 septembre au mercredi 2 octobre 2024 inclus  
**(Merci de prendre Rendez-vous par téléphone pour les livraisons)**
- Horaires de livraison : de 8h à 12h et de 14h à 17h
- Lieu de livraison : Palais des Festivités, Place Peintre Charles Cottet, 74500 Évian-les-Bains
- Téléphone : 07 61 39 41 74

**Belle édition des RECOMPENSA 2024-2025 à toutes et à tous !**