1er Concours International
« Chocolats élaborés à l'origine »
AVPA-Paris 2021

Fiche d'Inscription

Veuillez remplir le formulaire ci-dessous :

Nom de l'entité à facturer :	
Marque commerciale (si elle existe) :	
Activité principale : producteur de cacao : (1) ou chocolatier : (2) :	
Site web:	
Nom de la rue et numéro :	
Code Postal :	**Ville :**
Etat / Province :	**Pays :**

Personne à contacter	**Nom :**	**Prénom :**
Adresse mail		
Téléphone fixe :		**Numéro de Téléphone mobile :**

Adhésion et frais de concours

A	**Adhésion AVPA:**	**110 € pour un producteur de cacao chocolatier, "Chocolat de plantation"** **550 € pour tout autre chocolatier** **1.500 € pour une organisation professionnelle ou gros industriel**		**…… €**
B	**Frais de dégustation pour les chocolats : 100 € pour chaque dégustation**		**…… x 100**	**…… €**
C	**Service optionnel: Accès aux notes du produit par le jury : 120€ /chocolat** **Nombre de chocolats x 120€**		**…… x 120**	**…… €**
MONTANT TOTAL A + B + C + D (à payer avant le 1er mai 2021) *(NB La TVA sera rajoutée dans la facture pour les sociétés françaises ou pour les sociétés européennes n'ayant pas fourni de numéro de TVA)*				**…… €**

Veuillez choisir votre méthode de paiement. ***AVPA vous enverra alors une facture avec les instructions de règlement.*** *ATTENTION : Votre inscription ne sera valide qu'après encaissement du règlement complet.*	**Carte de crédit** ☐ **Transfert bancaire** ☐ **Chèque** ☐

Conditions Générales :

1. Le concours AVPA est réservé aux membres AVPA à jour de leur cotisation annuelle
2. L'adhérent reconnaît le droit à l'association de mentionner ses membres et les résultats du concours par tout moyen approprié dans les supports et médias qu'elle aura choisi (site Internet, catalogue, fiches, etc.).
3. Le producteur remettra en temps utile un lot représentatif de:
   - 400 g en unités de vente (4x100 g ou 4x4 oz minimum par tablette) ou 4 sachets (de 10 portions pour les chocolats fantaisie ou bonbons) de chacun des produits concernés.

Le producteur assumera la responsabilité de leur acheminement en bon état jusqu'au siège social de l'Association à Paris. Le participant ne sera pas remboursé si ses produits arrivent abimés et ne sont pas remplacés avant le début des dégustations.

4. A la proclamation des résultats, les diplômes signés seront envoyés par mail et les originaux remis aux lauréats qui se présenteront au siège de l'association ou envoyé par courrier spécial à la charge des bénéficiaires.
5. S'il est médaillé, le producteur pourra mettre sur ses emballages une reproduction de la médaille selon une licence proposée par AVPA qu'il appartiendra au producteur de signer avant toute utilisation de ladite distinction.
6. A l'issue du concours le médaillé reconnaît à l'AVPA le droit de faire le meilleur usage de ses informations et de ses produits notamment dans le cadre de ses manifestations et formations et s'engage à participer à l'effort de promotion de l'association. Pour ce faire, il adressera dans les meilleurs délais à l'AVPA :
   - Toutes les informations et photos nécessaires à l'établissement d'une fiche de présentation du producteur et du produit.
   - Pour chaque chocolat médaillé une quantité de chocolat en unités de vente (en tablettes pour le chocolat noir simple, en tablettes ou en sachets pour les autres chocolats) selon la répartition suivante :
   - Chocolat de plantation : 20 tablettes ou sachets
   - Chocolat de chocolatier : 50 tablettes ou sachets
   - Chocolat d'organisation professionnelle : 20 tablettes ou sachets par membre
7. Le producteur déclare avoir pris connaissance des statuts de l'association et du règlement de participation. Il déclare en accepter sans réserve ni restriction toutes les clauses.

En conséquence, il déclare renoncer à tout recours contre l'organisateur AVPA qui décline toute responsabilité relative à une erreur ou omission quelconque.

☐ ***En cochant cette case j'accepte les Conditions générales du 1er Concours International des « Chocolats élaborés à l'Origine » AVPA-Paris 2021.*** Vous êtes aussi engagés aux droits et devoirs détaillés dans le document descriptif complétant cette fiche d'inscription.

Cette fiche d'inscription et la fiche descriptive des chocolats avec l'étiquette commerciale doivent être reçues à Paris **au plus tard le 1e mai 2021 à l'adresse suivante :**

AVPA – Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles
Espace ALTURA, 46 rue Saint-Antoine, 75004 Paris – France Tél: +33 1 44 54 80 32 Mail: contact@avpa.fr

1er Concours International
« Chocolats élaborés à l'origine »
AVPA-Paris 2021
Fiche descriptive des chocolats

Nom de l'entité facturée :			Chocolat 1	Chocolat 2	Chocolat 3	
Mentions à faire apparaitre sur les diplômes des produits médaillés (*)	Nom du chocolat comme sur l'étiquette					Pour plus de trois chocolats imprimer une nouvelle page svp
	Marque commerciale (si elle existe) comme sur l'étiquette					
	Nom du producteur ou chocolatier					
	Lieu de récolte du cacao	Pays				
		Région				
		Ville/Village				
		Nom de la Ferme				
		Altitude				
		Variété(s) végétale(s)				
	Lieu d'élaboration du chocolat	Pays				
		Région				
		Ville/Village				
% total de cacao						
% beurre de cacao						
% masse de cacao						
% sucre						
% lait						
Autres produits ajoutés						
Dénomination d'origine? (AOP, IGP)						
Certifications ? (Bio, commerce équitable, Rain Forest, autre…)						
Volume qui sera élaboré dans les 12 prochains mois ? En kilos ou lbs						
Unité de vente usuelle (100g, 200g, 1oz, 1 lb….)						
Prix public recommandé par unité de						
DLUO du produit						

(*) Vous indiquez dans ces lignes ce que vous désirez faire apparaître sur votre diplôme.
Si vous ne voulez pas indiquer un élément (par exemple nom du producteur), vous ne remplissez pas la case.
Attention : toute modification sur les diplômes imprimés fera l'objet d'une facturation additionnelle de 50 €.

☐ Le participant au concours garantit que les chocolats qu'il présente au concours sont représentatifs de la production annoncée, qu'ils respectent les bonnes pratiques de la profession et sont en conformité avec les règlements sanitaires Européens en vigueur et proviennent bien des plantations ou des régions de production déclarées.

Le producteur enverra un lot représentatif de 400 g en unités de vente (4x 100 g. ou 4x 4 oz minimum par tablette) ou 4 sachets (de 10 portions de chocolats fantaisie ou bonbons) par produit avec une DLUO valide.
Le producteur assumera la responsabilité de la réception des échantillons en bon état au Siège Social de l'Association **au plus tard le 1er mai 2021 à l'adresse suivante :**

AVPA – Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles
Espace ALTURA, 46 rue Saint-Antoine, 75004 Paris – France Tel: +33 1 44 54 80 32 Mail: contact@avpa.fr