

COMITÉ FETE DU CIDRE - BUREAU DU CIDRE  
BOUÉ Jean-Claude - La Mulonnière  
49500 L'HOTELLERIE DE FLEE  
Segré en Anjou Bleu  
TEL. : 06.20.81.90.11  
MAIL : [feteducidre.bouejc@orange.fr](mailto:feteducidre.bouejc@orange.fr)



**40ème FETE DU CIDRE**  
**le 18 FEVRIER 2018**

Coupon à retourner avant le **19 janvier 2018**

NOM - PRENOM : .....

ADRESSE : .....

Téléphone : .....

mail : .....

- **RESERVE UN STAND COUVERT :**

2.00 M.....	15.00 €
3.00 M.....	20.00 €
- **PARTICIPERA AU CONCOURS DU CIDRE :** exposants à la fête      gratuit  
non exposants    10.00 €
- 

**Soit un total de : .....€**

les échantillons devront être parvenu **le samedi 17 février avant 12h**

2 bouteilles par catégorie

une permanence sera tenue le vendredi soir de 18h à 19h salle des tilleuls

un rassemblement sera effectué aux environs de BALLOTS 53 le vendredi 16 de 11 h à 12h

je vous confirmerai le lieu .

Ou sur rendez-vous dans la semaine .

CATEGORIE de produits :

- doux 2017 commercialisé
- bouché 2016 commercialisé
- doux 2017 amateur
- bouché 2016 amateurs
- Pommeau
- Jus de pomme

Adresser le règlement par chèque dès l'inscription à l'ordre de « association  
CIDRE du HAUT-ANJOU »

signature

BUREAU DU CIDRE

BOUÉ Jean-Claude  
La Mulonnière  
49500 L'HOTELLERIE DE FLEE  
Tél. 06 20 81 90 11  
Mail : [feteducidre.bouejc@orange.fr](mailto:feteducidre.bouejc@orange.fr)

-----

le 8 novembre 2017

Madame, Monsieur,

Le **18 FEVRIER 2018** se déroulera la **40<sup>ème</sup> FETE DU CIDRE** .

Chaque année, nous accueillons environ 8000 visiteurs du Haut-Anjou, Angers, Laval, Sablé, Rennes... qui viennent déguster le cidre et de nombreuses spécialités au cidre.

A cette occasion, nous aimerions vous compter parmi les producteurs exposants, vous qui y avez déjà participé ; c'est avec un grand plaisir que nous vous invitons.

La **VENTE** est ouverte à tous les producteurs de 10h à 18 h le **dimanche 18 février 2018**.

Un **CONCOURS REGIONAL** doté de coupes , diplômes et plaques est organisé le samedi 17 février 2018. Vous en trouverez ci-joint le règlement.

Mise en place du cidre le samedi 17 février avant midi, parc de détente, route de la Ferrière.

Des stands de 2m ou 3 m seront à votre disposition sur réservation .  
Apportez : tireuse, verres de dégustation, une barrique vide pour faire un comptoir.

**SEULE LA DEGUSTATION GRATUITE DU CIDRE EST AUTORISEE**

Il est aussi possible de proposer à la clientèle : jus de pommes, pommeau, poiré, vinaigre, confitures, pommes et calvados.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez me contacter . le bulletin d'inscription est à retourner pour le 19 janvier .

Avec nos remerciements et comptant sur votre participation.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en nos sincères salutations.  
Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année.

Pour LE COMITÉ , BOUÉ Jean-Claude

**CONCOURS REGIONAL DE L'HOTELLERIE DE FLEE**  
**CIDRES, JUS DE POMME ET POMMEAU**

LES CONCOURS se dérouleront le samedi 17 FEVRIER 2018

Ils sont ouverts à tous les producteurs professionnel ou amateur , ils ont pour but de comparer la qualité des productions, également générer le maintien, l'amélioration et la promotion des produits cidricoles.

**REGLEMENT GENERAL**

**Art. 1 Cidre doux (non pétillant)**

Chaque concurrent pourra présenter **un** échantillon de cidre non bouché (pommage 2017) prélevé le matin du concours dans le fût sur le terrain avec les bouteilles fournies par le comité : obligatoire pour tous. Il est permis pour les producteurs éloignés d'expédier l'échantillon .

**Art. 2 Cidre bouché**

Concours ouvert à tous les producteurs qui devront fournir **2** échantillons de pommage 2016 au plus tard le 17 FEVRIER 2018 à 12 heures sur le parc ou par expédition chez Mr BOUE Jean-Claude - La Mulonnière 49500 L'HOTELLERIE DE FLÉE- Segré en Anjou Bleu (bouchons de liège, plastique ou capsule acceptés) .

**Art. 3 Pommeau**

Concours ouvert à tous les producteurs professionnels qui devront fournir **un** échantillon de **2 ans** d'âge selon les mêmes conditions que ci-dessus .

**Art. 4 Jus de pomme**

Chaque concurrent pourra présenter **un** échantillon de jus de pomme .

**Art. 5** Les échantillons seront étiquetés au moyen d'étiquettes fournies exclusivement par le comité .

**Art. 6** Les concurrents devront s'inscrire avant le *jeudi 8 FEVRIER 2018*. A partir de cette date les inscriptions seront closes .

**Art. 7** Il sera perçu auprès de chaque concurrent un droit d'inscription au concours de 10.00 € , pour les exposants à la fête , le prix est inclus dans la location du stand .

**Art. 8** Le cidre doux devra être placé sur le Parc de la Fête le *samedi 17 FEVRIER de 10h30 à 12h00* dernier délai pour effectuer les prélèvements d'échantillons pour le concours .

**Art. 9** Le classement des cidres se fera en deux catégories :

- ◆ Cidre fermier non commercialisé
- ◆ Cidre fermier commercialisé

la plaque du 1er prix sera remis aux concurrents exposants sur la fête , chaque concurrent recevra un témoignage de la participation .

**Art.10** Le seul fait de concourir oblige chaque concurrent à accepter le règlement .

**Art.11** Les récompenses et diplômes seront officiellement remis le dimanche 18 février 2018 à 11h00 en présence de personnalités. Un cidre d'honneur sera offert et tous les participants y sont conviés.