



Nègrepelisse

GRAND CONCOURS DEPARTEMENTAL DE CONFITURES



A gagner
Un forfait
"Douceurs
Hivernales"
au Belvédère
de Lauzerte

Des repas dans
des restaurants
locaux

Des bons d'achats
chez nos
commerçants

Inscriptions et dépôt de 2 pots maximum par personne de 150g-200g
au service des Associations (dans le château)
entre le 1er septembre et le 16 octobre

Règlement intérieur disponible sur le site de la mairie

Remise des prix lors du Grand Marché d'Automne le 18 octobre 2026



Ville de
Nègrepelisse

Contact
05 63 64 26 21



www.ville-negrepelisse.fr

negrepelissemaville

Concours départemental amateur de Confitures

La municipalité de Nègrepelisse organise un concours de confitures amateur gratuit, ouvert aux habitants de Tarn-et-Garonne (82) dans le cadre du Grand Marché d'Automne et fête de la citrouille.



Tous à vos chaudrons !!

Profitez des fruits et pourquoi pas des légumes de saison. N'hésitez pas à vous lancer dans des créations originales ou simplement nous présenter vos recettes de grand-mères.

Article 1^{er} : Conditions de participation

Ce concours est réservé aux amateurs du département de Tarn-et-Garonne. Sont admises à concourir toutes les personnes physiques respectant le présent règlement à l'exception des membres du jury et des professionnels de la confiture. Est considéré comme «amateur» toute personne qui produit de la confiture pour son seul plaisir et pour le plaisir de son entourage familial et amical, et non par profession ou pour en faire le commerce.

Article 2 : Thème

Le concours porte sur la confiture en tant que « Mélange de fruits ou légumes cuits et dans lequel le sucre sert de conservant ».

La réception des échantillons de confitures est fixée entre le 1^{er} septembre et le 15 octobre au service municipal des Associations (au château, 82800 Nègrepelisse).

Article 3 : Échantillons

Les candidats doivent fournir pour le concours au maximum deux pots de confiture de 150 grammes à 250 grammes. Ces pots doivent être anonymes et vierges de tout signe de reconnaissance. Deux confitures différentes peuvent être déposées par un même candidat.

Ils doivent être accompagnés d'une fiche d'inscription comportant les éléments suivants : le prénom, le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de la personne qui a réalisé la confiture.

Sur cette fiche doivent figurer également : le nom de la confiture, la provenance des fruits utilisés pour la confiture, le temps de préparation, le temps de cuisson, les ingrédients pour un pot.

Article 4 : Critères de sélection et notation

Pour désigner le vainqueur, le jury retiendra les critères ci-dessous :

- Valorisation de fruits ou légumes (sur 10 points)
- Couleur et aspect (sur 20 points)



- Consistance et texture (sur 30 points)
- Goût et saveurs (sur 40 points)

Soit un total de 100 points

Article 5 : Jury

Le jury est composé de 6 membres présidé par Célestin Paris, Maire-Adjoint de Nègrepelisse. Une pré-sélection sera effectuée et 10 pots de confitures seront présentées au jury final. Les membres du jury ne peuvent avoir aucun lien de parenté avec les candidats.

Les décisions du jury sont sans appel.

Article 6 : Proclamation des résultats et lots

Les résultats seront proclamés par le président du Concours Départemental des Confitures lors du Grand Marché d'Automne de Nègrepelisse, Dimanche 18 octobre à 16 heures au château de Nègrepelisse. La présence des candidats est souhaitable.

Les lots :

Le 1^{er} prix attribué est une nuit et un repas au Belvédère de Lauzerte et un confiturier réalisé par la Poterie de Marie, un livre de Nègrepelisse

Le 2^{ème} prix attribué sera un repas pour deux personnes chez un restaurateur local

Le 3^{ème} prix attribué sera un repas pour deux personnes chez un restaurateur local

Article 7 : Autorisation de communication

Les gagnants autorisent par avance les organisateurs du concours à utiliser leurs prénoms, noms et images sans restriction et sans que cela leur confère droit à une rémunération, un droit ou quelconque avantage autre que l'attribution de leur lot. Les participants autorisent la publication éventuelle des recettes fournies à l'occasion du concours sur les supports de communication des organisateurs du concours et dans la presse locale.

Article 8 : Responsabilités de l'organisateur

L'organisateur se réserve le droit d'écourter, de modifier ou d'annuler cette élection sans avoir à en justifier les raisons et sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait.

Article 9 : Règlement des litiges

La participation à ce concours implique l'acceptation intégrale du présent règlement. Toute contestation quelle que soit sa nature relative au présent règlement ou à l'élection sera tranchée souverainement et en dernier ressort par les organisateurs. Ses décisions seront sans appel.

Les pots ne sont pas rendus. Ils seront dégustés lors de la **remise des prix Dimanche 18 octobre à 16 heures au château lors du Grand Marché d'Automne et fête de la citrouille**

Peuvent être déposées à ce concours, les confitures non stérilisées réalisées à base de fruits ou de légumes. À l'issue de la dégustation, les confitures resteront la propriété de l'organisateur.

La composition de la confiture doit être fournie lors de votre inscription.

Pour tout renseignement, contactez : 05 63 64 26 21 ou le 07 85 54 69 49

a.deffrene@ville-negrepelisse.fr

Service municipal des Associations-Festivités-Tourisme de Nègrepelisse
au château 82800 Nègrepelisse

BULLETIN D'INSCRIPTION

du concours amateur départemental de confitures à Nègrepelisse

NOM-PRÉNOM :

.....

ADRESSE :

.....

CP -VILLE :

.....

TEL :

.....

MAIL :

.....

DATE DE DEPOT

.....

NOM DE VOTRE CONFITURE :

.....

PRINCIPAUX INGREDIENTS :

.....
.....
.....
.....
.....
.....