

# CONCOURS NATIONAL DE DRAGUIGNAN 2017

LE CONCOURS NATIONAL DE DRAGUIGNAN REPREND ENFIN FORCE ET VIGUEUR.  
POUR QU'ENSEMBLE NOUS LUI REDONNIONS SES TITRES DE NOTORIETE ENVOYÉZ  
RAPIDEMENT VOS ECHANTILLONS



LE CONCOURS AURA LIEU LE 28 MARS 2017

BULLETIN DE PARTICIPATION A NOUS RETOURNER LE PLUS  
RAPIDEMENT POSSIBLE POUR VALIDER VOTRE INSCRIPTION

PAR  
Courrier  
ou Mail

**EXPEDITION DES  
HUILES AVANT  
LE VENDREDI  
17 MARS 2017**

## A L'ADRESSE SUIVANTE :

**GROUPEMENT DES OLEICULTEURS VAROIS**  
245 Chemin de la Brignolette - 83170 BRIGNOLES

TEL : 04.94.80.20.42 Email : oligovar@wanadoo.fr

## ATTENTION :

***Remplir un bulletin par échantillon présenté au Concours***

### VOTRE ETABLISSEMENT :

(1) Mr..... Raison sociale .....

Adresse : .....

Code Postal .....VILLE .....

Tél : .....Fax : ..... Port : .....

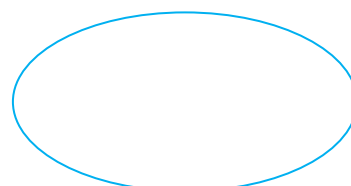
Email : .....

**Frais de participation : 20 € par échantillon**  
**Chèque à libeller au nom du GOV.**

**L'analyse de votre huile doit  
obligatoirement être jointe  
à votre bulletin d'inscription**

*Cadre réservé au GOV*

**CODE ECHANTILLON DRAGUIGNAN**



**VOTRE PRODUIT :**

Commercialisez-vous votre production ?

OUI

NON

**CATEGORIES**

*(Cocher une seule case)*

- Huile d'olive de France Fruité Vert
- Huile d'olive de France Fruité Mûr
- Huile d'olive de France Fruité Goût à l'ancienne
- Huile d'olive AOC Provence
- Huile d'olive AOC Provence Olives Maturées
- Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence Fruité Vert
- Huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence Fruité Noir
- Huile d'olive AOP Aix en Provence
- Huile d'olive AOP Aix en Provence Olives Maturées
- Huile d'olive AOP Haute Provence
- Huile d'olive AOP Nice
- Huile d'olive AOP de Corse
- Huile d'olive AOP de Nîmes
- Huile d'olive AOP Nyons

Si votre huile est **BIO**, veuillez le mentionner

Variété (s) dominante (s) : .....

.....

N° Cuve : ..... Volume du Lot : ..... Litres

Quantité totale produite pour l'année : ..... Litres

- OLIVES VERTES DE TABLE.....(1)
- OLIVES NOIRES DE TABLE.....(1)
- TAPENADES – PATES – CREMES D'OLIVE.....(1)

(1) *Mode de préparation*

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

*Je certifie exacts les renseignements ci-dessus et m'engage à me conformer au règlement. Je certifie n'avoir encouru aucune condamnation définitive civile, pénale, administrative ou fiscale en rapport avec mon activité professionnelle dans les cinq années précédant l'année du concours pour lequel je m'inscris. »*

Fait à : .....

Le : .....2017

Nom du signataire : .....

Signature :