

RÈGLEMENT OFFICIEL

CONCOURS DE DÉGUSTATION ET DE VALORISATION DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES DE MAYOTTE

Organisé dans le cadre du Salon Agri Innov – Décembre 2026

Thème : « Du champ à l'assiette mahoraise : produire, transformer et valoriser les richesses de Mayotte »

PRÉAMBULE

Dans le cadre du Salon Agri Innov organisé à Mayotte en décembre 2026, un concours de dégustation et de valorisation des produits agroalimentaires est mis en place afin de promouvoir les productions agricoles locales, les savoir-faire culinaires et les initiatives de transformation agroalimentaire du territoire.

Ce concours vise à distinguer les meilleurs produits élaborés à partir de matières premières agricoles issues de Mayotte et transformés sur le territoire.

Il constitue un outil de reconnaissance de la qualité des produits, de valorisation du travail des producteurs et transformateurs et de promotion de l'entrepreneuriat agricole et agroalimentaire mahorais.

Le concours repose sur trois engagements fondamentaux :

- **L'origine mahoraise :** les matières premières agricoles principales doivent être issues de Mayotte.
- **La transformation locale :** les produits présentés doivent être transformés, fabriqués ou élaborés à Mayotte.
- **La qualité gustative :** les produits sont évalués selon des critères objectifs de dégustation, de présentation et de qualité sensorielle.

Le présent règlement définit les conditions de participation, les modalités d'organisation, les critères d'évaluation et les conditions d'attribution des distinctions.

ARTICLE 1 – ORGANISATION DU CONCOURS

Le concours est organisé par :

La technopole de mayotte

Il se déroulera dans le cadre du Salon Agri Innov, prévu en décembre 2026 à Mayotte.

L'organisateur assure :

- La réception et l'enregistrement des candidatures.
- La vérification de l'éligibilité des produits.
- La constitution du jury.
- L'organisation des dégustations.
- La compilation des résultats.
- La remise des prix et distinctions.

Un comité d'organisation est constitué pour assurer le bon déroulement du concours.

ARTICLE 2 – OBJECTIFS DU CONCOURS

Le concours poursuit les objectifs suivants :

1. Encourager la production agricole locale et la transformation des matières premières à Mayotte.
2. Promouvoir les produits agricoles et agroalimentaires mahorais.
3. Encourager la création de nouvelles recettes et l'innovation culinaire.
4. Favoriser l'émergence de petites entreprises agroalimentaires et d'entreprises artisanales.
5. Valoriser les savoir-faire traditionnels et les nouvelles techniques de transformation.
6. Améliorer la visibilité commerciale des produits locaux.
7. Créer des débouchés pour les agriculteurs, les coopératives et les transformateurs.
8. Encourager la qualité, la traçabilité et les bonnes pratiques d'hygiène.
9. Favoriser la consommation des produits issus de l'agriculture mahoraise.

ARTICLE 3 – CATÉGORIES DU CONCOURS

Le concours est ouvert aux produits sucrés, salés et aux boissons non alcoolisées.

Il comprend quatre grandes familles.

3.1. Catégorie A : Jus et boissons locales

Cette catégorie récompense les boissons élaborées à partir de fruits, plantes et autres matières premières agricoles de Mayotte.

Produits concernés :

- Jus de fruits
- Sirops et nectars locaux.
- Boissons traditionnelles revisitées.
- Mélanges et cocktails sans alcool à base de produits locaux.

Critères particuliers : équilibre des saveurs, authenticité, fraîcheur, intensité aromatique et qualité de la transformation.

3.2. Catégorie B : Produits sucrés et pâtisseries

Cette catégorie met à l'honneur les préparations sucrées élaborées à partir de matières premières agricoles locales.

Produits concernés :

- Confitures et gelées.
- Compotes et purées de fruits.
- Fruits séchés et confits.
- Gâteaux traditionnels.
- Pâtisseries à base de manioc.
- Biscuits à base de banane, de coco ou de fruits locaux.
- Desserts à base de lait et de produits agricoles locaux.
- Pâtes à tartiner artisanales.
- Innovations pâtissières utilisant des ingrédients mahorais.

Critères particuliers : goût, texture, équilibre sucré, originalité, qualité des ingrédients et maîtrise de la transformation.

3.3. Catégorie C : Produits salés et préparations culinaires

Cette catégorie récompense les produits transformés et préparations salées valorisant les productions agricoles et les recettes du territoire.

Produits concernés :

- Achards de légumes.
- Chutneys locaux.
- Sauces pimentées.
- Condiments et épices transformées.
- Préparations à base de manioc.
- Produits à base de banane verte.
- Chips de banane ou de fruit à pain.
- Farines locales.
- Préparations culinaires à base de légumes locaux.
- Conserves et produits végétaux transformés.
- Innovations culinaires salées.

Critères particuliers : qualité gustative, équilibre des assaisonnements, texture, originalité et qualité de transformation.

3.4. Innovation agroalimentaire mahoraise

Cette catégorie récompense les produits innovants qui mettent en valeur les ressources agricoles de Mayotte.

Elle peut notamment concerner :

- La catégorie A/B/C

L'innovation doit être démontrée par le candidat et présenter un intérêt réel pour la filière agroalimentaire locale.

Un même produit ne peut concourir dans plusieurs catégories, sauf autorisation expresse du comité d'organisation.

ARTICLE 4 – CONDITIONS D'ÉLIGIBILITÉ ET D'ORIGINE DES PRODUITS

Le concours est prioritairement réservé aux produits répondant aux exigences d'origine et de transformation locale.

4.1. Origine des matières premières

Les ingrédients agricoles principaux qui caractérisent le produit doivent être issus de Mayotte.

Sont notamment concernés :

- Les fruits produits à Mayotte.
- Les légumes cultivés à Mayotte.
- Les plantes aromatiques et médicinales cultivées localement.
- Les tubercules et racines produits localement.
- Les matières premières issues de l'élevage mahorais.
- Les productions agricoles des coopératives et exploitations du territoire.

Les ingrédients secondaires tels que le sel, le sucre, certains additifs autorisés ou les ingrédients techniques peuvent provenir de l'extérieur lorsque leur disponibilité locale est insuffisante.

Le recours à ces ingrédients ne doit pas remettre en cause le caractère local du produit.

4.2. Transformation à Mayotte

Le produit présenté au concours doit être transformé, fabriqué ou élaboré à Mayotte.

La transformation doit être réalisée par le candidat ou par un prestataire établi à Mayotte, sous sa responsabilité.

Les opérations concernées peuvent comprendre :

- Le lavage et le tri.
- L'épluchage et le découpage.
- Le pressage et l'extraction.
- La cuisson et la préparation.
- La fermentation, lorsqu'elle est autorisée et maîtrisée.
- Le séchage et la déshydratation.
- Le broyage et la mouture.
- La mise en bouteille.
- Le conditionnement et l'étiquetage.

La simple commercialisation à Mayotte d'un produit entièrement fabriqué à l'extérieur du territoire ne donne pas accès au concours.

4.3. Justificatifs d'origine

L'organisateur peut demander :

- Une déclaration sur l'honneur d'origine des matières premières.
- Une attestation du producteur agricole.
- Des factures d'achat auprès des producteurs locaux.
- Une attestation de coopérative.
- Une fiche technique de fabrication.
- Une description du procédé de transformation.

L'organisateur se réserve le droit de demander tout document complémentaire permettant de vérifier l'origine et la transformation du produit.

ARTICLE 5 – CANDIDATS ADMIS

Peuvent participer au concours :

- Les agriculteurs et exploitants agricoles de Mayotte.
- Les coopératives agricoles.
- Les groupements de producteurs.
- Les artisans transformateurs.
- Les entreprises agroalimentaires implantées à Mayotte.
- Les petites et moyennes entreprises.
- Les associations ayant une activité de transformation alimentaire.
- Les porteurs de projets disposant d'un produit effectivement élaboré à Mayotte.

Les candidats doivent être en mesure de justifier de leur activité et de respecter les exigences réglementaires applicables à la fabrication et à la commercialisation des denrées alimentaires.

Chaque candidat peut présenter plusieurs produits, dans la limite fixée par l'organisateur.

ARTICLE 6 – INSCRIPTION ET DOSSIER DE CANDIDATURE

La participation est soumise à une inscription préalable.

Chaque candidat doit transmettre :

1. Le formulaire d'inscription dûment rempli.
2. La fiche descriptive du produit.
3. Le nom commercial du produit.
4. La catégorie de participation.
5. La liste des ingrédients et leur origine.
6. Une description du processus de transformation.
7. Le lieu de production ou de transformation.
8. Les coordonnées du candidat.
9. Une photographie du produit et de son conditionnement.
10. Les justificatifs d'origine des matières premières, sur demande.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'à la date fixée par le comité d'organisation.

L'organisateur se réserve le droit de refuser une candidature incomplète ou ne respectant pas les conditions du présent règlement.

ARTICLE 7 – MODALITÉS DE PRÉSENTATION DES PRODUITS

Les produits doivent être présentés dans des conditions permettant une dégustation optimale.

Le candidat doit fournir les échantillons dans un conditionnement propre, adapté au produit et permettant d'en préserver la qualité.

Les échantillons doivent être :

- Identifiés par une référence attribuée par l'organisateur.
- Présentés en quantité suffisante pour les membres du jury.
- Conservés dans les conditions appropriées.
- Accompagnés des informations relatives aux allergènes et aux conditions de conservation.

Les produits doivent être remis à l'organisateur selon le calendrier communiqué.

Les produits nécessitant une conservation au froid doivent être transportés et stockés dans le respect de la chaîne du froid.

ARTICLE 8 – COMPOSITION DU JURY

Le jury est composé de professionnels et de personnes qualifiées dans les domaines de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la gastronomie et de la dégustation.

Il peut comprendre :

- Des chefs cuisiniers et professionnels de la restauration.
- Des artisans transformateurs.
- Des professionnels de l'agroalimentaire.
- Des spécialistes de l'analyse sensorielle.
- Des représentants des filières agricoles.
- Des experts en qualité et sécurité alimentaire.
- Des représentants des organismes de développement agricole.
- Des personnalités reconnues pour leur expertise culinaire.

Chaque jury de dégustation comprend idéalement entre 5 et 7 membres.

Les membres du jury doivent déclarer tout conflit d'intérêts potentiel. Ils ne peuvent évaluer un produit avec lequel ils entretiennent un lien professionnel ou personnel susceptible de compromettre leur impartialité.

Le jury est placé sous la responsabilité d'un président désigné par l'organisateur.

ARTICLE 9 – MÉTHODE DE DÉGUSTATION

Les dégustations sont réalisées à l'aveugle.

Les produits sont présentés aux jurés sous un numéro anonyme.

Les informations relatives au candidat, à la marque et au producteur ne sont pas communiquées au jury avant la validation des notes.

Les produits sont dégustés dans des conditions identiques pour tous les candidats d'une même catégorie.

Le jury dispose :

- D'eau pour neutraliser le palais.
- De supports de notation individuels.
- Des ustensiles nécessaires à la dégustation.
- D'informations techniques utiles à la sécurité de la dégustation, notamment les allergènes.

Les dégustations sont organisées par famille de produits afin d'éviter les mélanges de saveurs et les perturbations sensorielles.

ARTICLE 10 – GRILLE OFFICIELLE DE NOTATION

Chaque produit est évalué sur 100 points.

Critère	Points
Qualité gustative et équilibre des saveurs	30
Arômes et expression du produit	20
Texture et consistance	15
Qualité de transformation et maîtrise technique	15
Authenticité et valorisation des produits de Mayotte	10
Présentation et aspect du produit	5
Originalité et créativité	5
TOTAL	**100**

Pour la catégorie des jus et boissons, l'évaluation de la texture porte notamment sur la fluidité, l'homogénéité et la sensation en bouche.

Pour les produits salés, l'équilibre des assaisonnements et la qualité de la texture sont particulièrement observés.

Pour les produits sucrés, le jury apprécie notamment l'équilibre entre le sucre, l'acidité, les arômes et la texture.

L'origine mahoraise et la qualité de transformation font partie intégrante de la notation.

ARTICLE 11 – ATTRIBUTION DES DISTINCTIONS

Les distinctions sont attribuées en fonction des notes obtenues par les produits.

Le barème proposé est le suivant :

- **Médaille d'or :** note supérieure ou égale à 85/100.
- **Médaille d'argent :** note comprise entre 80 et 84,99/100.
- **Médaille de bronze :** note comprise entre 75 et 79,99/100.

Les produits ayant obtenu une note inférieure à 75/100 ne reçoivent pas de médaille.

L'attribution d'une médaille n'est pas automatique. Elle dépend de la qualité des produits et du respect des seuils définis.

Le jury peut décider de ne pas attribuer de distinction dans une catégorie si le niveau des produits présentés est insuffisant.

En cas d'égalité, le classement est déterminé en priorité par la note obtenue en qualité gustative, puis par celle de l'expression aromatique.

Les décisions du jury sont souveraines sur l'appréciation sensorielle des produits.

ARTICLE 12 – RÉCOMPENSES ET VALORISATION DES LAURÉATS

Les produits distingués pourront recevoir :

- Une médaille d'or, d'argent ou de bronze.
- Un diplôme officiel du concours Agri Innov.
- Un trophée ou une plaque de distinction.
- Une mise en avant sur les supports de communication du salon.
- Une présentation du produit primé

D'autres prix spéciaux pourront être envisagés :

- Prix de l'innovation agroalimentaire.
- Prix de la meilleure valorisation des fruits locaux.
- Prix de la meilleure transformation de produits agricoles.
- Prix du jeune entrepreneur agroalimentaire.

Ces prix spéciaux ne remplacent pas les médailles et peuvent être attribués en complément.

ARTICLE 13 – HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les candidats doivent respecter la réglementation applicable en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire et de transformation alimentaire.

Ils doivent notamment garantir :

- La qualité sanitaire des matières premières.
- La propreté des locaux et des équipements.
- Le respect des températures de conservation.

- La traçabilité des produits.
- La déclaration des allergènes.
- Le respect des dates de fabrication et de conservation.
- La conformité des conditionnements.

L'organisateur peut refuser tout produit présentant un risque sanitaire ou dont les conditions de conservation ne sont pas garanties.

Il peut également demander les fiches techniques, les analyses microbiologiques ou tout document nécessaire à l'évaluation du risque.

ARTICLE 14 – COMMUNICATION ET DROIT À L'IMAGE

Les candidats autorisent l'organisateur à photographier et à présenter les produits inscrits dans le cadre de la communication relative au concours.

Les photographies, vidéos et informations relatives aux produits peuvent être utilisées pour promouvoir le concours, le Salon Agri Innov et les produits primés.

Toute utilisation commerciale indépendante de la promotion du concours devra faire l'objet d'un accord spécifique avec le candidat.

Les recettes, procédés de fabrication et secrets commerciaux communiqués au jury restent confidentiels.

ARTICLE 15 – UTILISATION DES DISTINCTIONS

Les lauréats peuvent communiquer sur les distinctions obtenues dans le cadre de leurs activités commerciales.

L'utilisation des médailles, logos et mentions du concours doit respecter les modalités définies par l'organisateur.

Les distinctions doivent correspondre exactement au produit primé et à l'édition concernée.

ARTICLE 16 – RÉCLAMATIONS ET LITIGES

Toute réclamation relative à l'organisation du concours doit être adressée par écrit au comité d'organisation.

Les réclamations doivent être formulées dans un délai de 48 heures suivant la publication des résultats.

Les contestations portant sur l'appréciation gustative et les notes attribuées par le jury ne peuvent donner lieu à une nouvelle dégustation, sauf erreur matérielle ou irrégularité manifeste constatée par le comité d'organisation.

Le comité d'organisation statue sur les réclamations relatives au respect du présent règlement.

ARTICLE 17 – ANNULATION OU MODIFICATION

L'organisateur se réserve le droit de modifier le calendrier, les modalités pratiques ou les conditions matérielles du concours pour des raisons organisationnelles, sanitaires ou de sécurité.

Toute modification substantielle sera communiquée aux candidats.

L'organisateur peut reporter ou annuler le concours en cas de circonstances exceptionnelles.

ARTICLE 18 – ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

Toute participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Le candidat reconnaît avoir pris connaissance des conditions de participation et s'engage à fournir des informations exactes sur l'origine des matières premières et les conditions de transformation de son produit.

Fait à Mayotte, le : .....

Pour le comité d'organisation du Salon Agri Innov

Nom et qualité du représentant : .....

Signature et cachet : .....

Nom du candidat : .....

Signature : .....

FICHE D'INSCRIPTION AU CONCOURS

Concours de dégustation et de valorisation des produits agroalimentaires de Mayotte

Organisé par la Technopole de Mayotte dans le cadre du Salon Agri Innov – Décembre 2026.

Thème : « Du champ à l'assiette mahoraise : produire, transformer et valoriser les richesses de Mayotte »

---

1. INFORMATIONS SUR LE CANDIDAT

Raison sociale ou nom et prénom [.....]	**Nom du responsable** [.....]
Adresse [.....]	**Commune** [.....]
Téléphone [.....]	**Adresse e-mail** [.....]
Numéro SIRET ou identifiant professionnel, le cas échéant [.....]	

Statut du candidat – cocher la case correspondante :

- ☐ Agriculteur ou exploitant agricole
- ☐ Coopérative ou groupement de producteurs
- ☐ Artisan transformateur
- ☐ Entreprise agroalimentaire
- ☐ Association ayant une activité de transformation alimentaire
- ☐ Porteur de projet
- ☐ Autre, à préciser : [.....]

---

2. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Nom commercial du produit [..... .....]	**Nom du producteur ou de l'entreprise** [..... .....]
Description courte du produit [.....] [.....]	
Quantité ou volume produit annuellement [..... .....]	**Format et poids ou volume de l'échantillon** [..... .....]

Catégorie de participation – cocher une seule case, sauf autorisation expresse :

- ☐ A – Jus et boissons locales
- ☐ B – Produits sucrés et pâtisseries
- ☐ C – Produits salés et préparations culinaires
- ☐ Innovation agroalimentaire mahoraise

Produit commercialisé :

- ☐ Oui
- ☐ Non – produit destiné à la commercialisation

Si le produit est commercialisé, depuis quelle date ? [..... .....]	**Lieu principal de commercialisation** [..... .....]

---

3. ORIGINE ET TRANSFORMATION

Principales matières premières agricoles utilisées [.....] [.....]	
Part estimée de matières premières issues de Mayotte [.....] %	**Nom des fournisseurs ou producteurs locaux** [.....]
Lieu exact de transformation à Mayotte [.....]	
Description succincte du procédé de transformation [.....] [.....] [.....]	
Date ou période de fabrication [.....]	**Nom du prestataire de transformation, le cas échéant** [.....]

Attestation relative à l'origine des matières premières :

- ☐ Je peux fournir, sur demande, les justificatifs d'origine des matières premières principales.
- ☐ Les matières premières principales sont produites ou collectées auprès de fournisseurs ou producteurs identifiés à Mayotte.

---

4. INFORMATIONS SANITAIRES ET RÉGLEMENTAIRES

Conditions de conservation [.....] [.....]	**Durée ou date limite de consommation** [.....]
Présence d'allergènes – préciser la nature et, le cas échéant, les traces possibles [.....] [.....]	
Numéro d'agrément sanitaire, le cas échéant [.....]	**Déclaration ou enregistrement sanitaire, le cas échéant** [.....]
Informations complémentaires relatives à la sécurité sanitaire [.....] [.....]	

Le candidat atteste respecter les exigences applicables :

- ☐ Règles d'hygiène et de bonnes pratiques de fabrication
- ☐ Règles de sécurité sanitaire et conditions de conservation
- ☐ Règles de traçabilité des matières premières et du produit fini
- ☐ Règles d'étiquetage et d'information du consommateur

---

5. PIÈCES À JOINDRE AU DOSSIER

- ☐ Fiche technique ou composition du produit
- ☐ Copie de l'étiquette ou projet d'étiquette
- ☐ Justificatif d'origine des matières premières, si demandé par l'organisateur
- ☐ Photographie du produit et de son conditionnement
- ☐ Tout document sanitaire ou administratif pertinent

Autres pièces jointes :

[.....]

---

6. DÉCLARATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné(e), [.....], agissant en qualité de [.....], certifie sur l'honneur :

- ☐ l'exactitude des informations fournies dans le présent formulaire et dans les pièces jointes ;
- ☐ que le produit présenté est transformé ou élaboré à Mayotte ;
- ☐ que les principales matières premières déclarées sont d'origine exacte et correspondent aux informations indiquées ;
- ☐ que le produit respecte les exigences applicables en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire, de traçabilité et d'étiquetage ;
- ☐ que l'échantillon remis au jury est représentatif du produit commercialisé ou destiné à la commercialisation.

---

7. ENGAGEMENTS ET AUTORISATIONS

- ☐ J'ai pris connaissance du règlement du concours et l'accepte sans réserve.
- ☐ J'autorise la présentation et la dégustation de l'échantillon remis dans le cadre du concours.
- ☐ J'autorise l'organisateur à photographier le produit et son conditionnement dans le cadre de la communication du concours et du Salon Agri Innov.
- ☐ Je refuse l'utilisation de l'image du produit et de son conditionnement à des fins de communication.

Précisions ou restrictions concernant les autorisations :

[.....]

[.....]

---

8. SIGNATURES

Lieu [.....]	**Date** [.....]
Nom du signataire [.....]	
Signature du candidat [.....]	**Cachet de l'entreprise ou de la structure** [.....]

ZONE RÉSERVÉE À L'ORGANISATEUR

Numéro de dossier [.....]	**Date de réception** [.....]
☐ **Dossier complet** Oui Non	☐ **Échantillon reçu** Oui Non
☐ **Conformité administrative** Conforme À compléter Non conforme	
Observations [.....] [.....] [.....]	
Visa du comité d'organisation [.....]	

Rappel : l'inscription vaut acceptation du règlement du concours. Le présent formulaire doit être retourné avant la date limite indiquée par l'organisateur.