



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

FICHE D'INSCRIPTION AVPACAFE

Raison Sociale ou Nom de l'exploitant		
Description de l'activité principale		
Personne à contacter:		
Adresse:	N° et Rue	
	Adresse Complémentaire:	
Code Postal	Ville	Pays
Province/Etat	Email	Tél:
Site Web	Email du Contact	Tél du Contact

1.	ADHESION AVPA (Choisir son statut selon son activité)			Montant de l'adhésion
	Cotisation annuelle 2014 Café de plantation	110 €	A€
	Cotisation annuelle 2014 Café régional	550 €		
	Cotisation annuelle 2014 Café national	1500 €		
2.	CONCOURS AVPA (concours réservé aux membres AVPA à jour de leur cotisation)			
	Attention : 2 types de dégustation possible pour chaque café	Dégustation French Press	Dégustation expresso	Montant du Concours
	Inscription pour chaque produit selon Fiche Descriptive ci-jointe	Nombre de dégustations (GT de la fiche descriptive) x 125 € =		B€
	3.	Option : Pour recevoir le commentaire personnalisé du jury	250 €	C
4.	Montant Total à Régler		A+B+C = D€

Activité non passible de TVA selon le CGI N° 261-7-1-6 : pas de TVA à payer.

L'inscription sera validée à l'encaissement du règlement, par Paypal ou chèque bancaire ou virement bancaire à notre compte : **Société Générale Paris Bastille** BIC : SOGEFRPP IBAN: FR76 30003 03150 00050571663 30

Conditions générales

- 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.).
- Le producteur remettra en temps utile un lot représentatif de 4 unités de vente de 500. g minimum de chacun des produits concernés (café en grain). Le producteur assumera la responsabilité de leur bon acheminement jusqu'au siège social de l'Association.
- 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.
- A l'issue du concours le médaillé s'engage à participer à l'effort de promotion 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.
- Une quantité de paquets de 250 g. des cafés médaillés selon le tableau à continuation :

Statut selon activité	Quantité paquets 250 g. moulues pour cafés médailles en French Press	Quantité paquets 250 g. en grains pour cafés médailles en Expresso
Café de plantation	20	20
Café Régional	50	50
Café National	100	100

Il reconnaît à l'AVPA le droit de faire le meilleur usage de ces informations et de ces produits notamment dans le cadre de ses manifestations et formations.

5. Le producteur déclare avoir pris connaissance des statuts de l'association et du règlement de participation (disponibles au siège de l'AVPA ou sur demande à contact@avpacafe.com). Il déclare en acceptant 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.

6. S'il est médaillé, le producteur devra 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 la dite distinction.

Société:

Date :

Nom:

Signature :



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

FICHE DESCRIPTIVE DES CAFES EN COMPETITION

Les fiches sont à retourner impérativement avant le 20 mars 2015

Seuls les produits dont les fiches seront dûment complétées pourront participer au concours.

Raison Sociale ou Nom de l'exploitant.....

Café N°	Nom de la Plantation (café de plantation)	Et/ou Marque sur l'étiquette (café Régional ou National)	Variétés et sous-variétés végétales	Région de récolte (café de plantation ou café régional)	Pays de récolte et torréfaction	Dégustation French Press		Dégustation Espresso	Certifications éventuelles AOP/IGP, BIO, Fair Trade, Rain Forest, ...	Volume annoncé (kg café torréfié par an)
						F oui / non	°C (*) durée d'infusion			
1.								E oui/ non		
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										
Total de dégustations Additionner les "oui"								Grand Total dégustations (Col. F + Col. E) = GT		GT

*) °C : exprimer la température d'arrivée d'eau au contact avec le café pour la préparation souhaitée en degrés Celsius.
L'adhérent reconnaît que les échantillons présentés sont représentatifs de la production des quantités annoncées, ne comportent pas d'ajuvants, respectent les bonnes pratiques reconnues par la profession, sont conformes aux normes sanitaires en vigueur en Union Européenne à la date de l'inscription et sont issus des régions et pays annoncés.

Nom : Fonction :

Date : Signature : Cachet

Tél: +33 (0) 1 44 54 80 30 - Fax: +33 (0) 1 42 77 36 67 - E-mail: contact@avpa.fr