

CONCOURS INTER-RÉGIONAL DE FROMAGES DE CHÈVRE A.O.P. DE FROMAGES FERMIERS VACHE – BREBIS ET YAOURTS

Le dimanche 02 juin 2024

RÈGLEMENT



ARTICLE 1

Les candidats doivent adresser une inscription écrite sur un imprimé prévu à cet effet à :

**Comité de la foire aux fromages
5 bis rue du Château Gaillard
37800 SAINTE-MAURE DE TOURAIN
Tél. : 02 47 72 00 13 – Courriel : concours-comitefoirefromage@orange.fr**

Les inscriptions doivent être libellées d'une manière très lisible.

Tous les renseignements doivent être donnés de la manière la plus complète et la plus exacte.

L'indication des **Noms, Prénoms, Raison Sociale** et **adresse complète** est de rigueur.

Les participants doivent préciser la ou les catégorie (s) dans lesquelles doivent concourir les fromages qu'ils présentent.

Chaque producteur : ne doit pas présenter plus de cinq catégories,
ne peut concourir plusieurs fois dans une même catégorie.

Il est strictement interdit de présenter dans une même catégorie, deux produits d'affinage différents ou de dénomination différente par nature de lait.

ARTICLE 2

Les fermiers sont admis à concourir dans les catégories Vache et Brebis (tomme – produits frais – etc...)

Les laitiers et affineurs sont admis à concourir au concours Inter Régional dans les catégories Chèvres, Vache et Brebis

Date limite d'inscription : toutes les inscriptions doivent parvenir au Comité avant le :

Vendredi 24 MAI, délai de rigueur, par courrier ou courriel.

Toute inscription doit être accompagnée du règlement pour être valide. En cas de règlement par virement bancaire nous le notifier.

ARTICLE 3

Les concurrents sont responsables de leur déclaration (AOP, IGP ou autres AOC). Toute fausse déclaration en vue de l'admission de ses produits entraîne l'exclusion du concours.

ARTICLE 4

Les concurrents ne peuvent présenter au concours que les produits pour lesquels ils sont inscrits, conformément à l'article 2.

L'expédition des produits, leur livraison au secrétariat du Concours doivent être assurés par le concurrent sans que les organisateurs n'aient à supporter de frais ou à assumer de responsabilité.

ARTICLE 5

Le Jury délibère et statue sur le classement des concurrents. Le jugement du Jury est prononcé à la majorité des voix.

Dans le cas d'indisponibilité de membres du Jury, les organisateurs pourront les remplacer par des suppléants désignés par eux.

Le procès-verbal des opérations de chaque Jury est signé par tous les membres regroupés à l'issue des opérations du jugement et réunis **dès la clôture** des opérations des Jurys.

Les récompenses consistent en diplômes et médailles.

Les diplômes seront attribués en appliquant les quatre règles suivantes :

- 1°. La note de dégustation doit être au moins égale à 7
- 2°. Les médailles sont attribuées en fonction des notes totales suivantes :
Médaille d'or : note égale ou supérieure à 16 est donc éligible au Chèvre d'Or pour les AOP chèvre
Médaille d'argent : note comprise entre 14 et 15,99
Médaille de bronze : note comprise entre 12 et 13,99
- 3°. Le nombre total de médailles ne peut excéder le tiers du nombre total d'échantillons présentés par catégorie
- 4°. L'attribution définitive des médailles se fait en fonction des alinéas 1,2,3 et la décision définitive appartient au jugement du Commissaire du Concours.

Une table de jury ne pourra comporter plus de **10** lots de fromages dans une même catégorie.

Après remise des notes des différents jurys, seuls, au maximum, les 9 premiers (meilleures notes générales ET meilleures notes de dégustation) sont présentés au « Super Jury ».

Les fromages qui auront atteint au moins 12 de note générale et un minima de 7 en note dégustation seront cités au palmarès.

Pour les fromages qui concourent dans les catégories A.O. P. et autres que chèvre fermier, la grille de notation sera fournie par l'Organisme de Gestion de ces A.O.P. Si cette grille n'a pas été adressée en temps voulu au comité d'organisation, la grille de notation des fromages hors A.O.P. sera utilisée par le jury.

Grille de notation

	Aspect Forme - Croûte	Pâte Texture – Coupe (Aspect visuel)	Dégustation Odeur - Equilibre des 4 saveurs - arômes - Texture en bouche
Fromage frais en faisselle (cat. 1) Yaourts (cat. 26 et 27)	0	6	14
Fromage frais (cat. 2 et 3)	3	5	12
Autres fromages	4	4	12

Pour les fromages présentés par un producteur, affinés ou distribués par un affineur, la mention du producteur bénéficiaire sera suivie de « affiné par » ou « distribué par », sur les diplômes et le palmarès.

ARTICLE 6

Après réception, les échantillons ne doivent porter aucune indication de nature à faire connaître le nom du producteur.

Les fromages frais de la catégorie 1, sont présentés en pot et faisselle.

Tout système d'identification des fromages doit être retiré par le commissaire.

La réception des échantillons est fixée dans les conditions du tableau ci-dessous.

Vendredi avant-veille du concours 14 h - 17 h Secrétariat du Comité de foire 5 bis rue du Château Gaillard 37800 Sainte-Maure de Touraine	Samedi veille du concours 9 h - 12 h30 / 14h00 - 17h30 Secrétariat du Comité de foire 5 bis rue du Château Gaillard 37800 Sainte-Maure de Touraine	Dimanche jour du concours 7 h - 8 h 00 Gymnase Marcel Cerdan Route du Louroux 37800 Sainte-Maure de Touraine
---	--	---

Les échantillons, acheminés par voie postale ou par transporteur sont adressés à :

**CONCOURS INTER-RÉGIONAL
Comité de la foire aux fromages
5 bis rue du Château Gaillard
37800 Sainte-Maure de Touraine**

Réception des échantillons :

A leur remise, ou dans le colis s'ils sont adressés par voie postale ou par transporteur, les échantillons devront être accompagnés de la fiche de livraison comportant les indications suivantes : **nom, raison sociale et adresse du concurrent, la catégorie dans laquelle le fromage est présenté, accompagnés de la photocopie de la feuille d'inscription au concours et de la photocopie de l'attestation d'agrément sanitaire CE ou de la déclaration vente directe ou de la déclaration de dérogation d'agrément.**

Pour les fromages frais : les moules, les faisselles et les emballages ne sont pas récupérables.

Les échantillons acheminés par voie postale ou par transporteur devront parvenir au plus tard le **samedi, veille du concours au Comité de foire**. Ils seront conservés dans un local réfrigéré.

Pour des raisons pratiques de mise en place de la manifestation, **aucun échantillon ne sera accepté le dimanche après 08h00 sur le lieu de concours, horaire de rigueur.**

ARTICLE 7

Les échantillons sont répartis par catégorie définie à l'article 15. Si moins de trois concurrents, les fromages sont classés dans la catégorie la plus proche.

Les échantillons sont sous emballage d'origine, sans aucune indication de marque. Ils portent une étiquette précisant le département, le nom et l'adresse du concurrent et la catégorie.

Pour les fromages A.O.P. les concurrents doivent **IMPÉRATIVEMENT** fournir un moyen d'identification conforme à la législation (exemple une étiquette).

Nota : Pour les fromages de la catégorie "BIO", les concurrents doivent impérativement fournir le certificat d'agrément.

ARTICLE 8

Nul ne peut remplir les fonctions de Juré pour une catégorie dans laquelle il concourt, soit lui-même (personne physique ou morale), soit s'il est l'associé, le bailleur, le fermier, l'employeur, l'employé ou membre de la famille d'un concurrent dont il pourrait avoir à juger les fromages.

Les concurrents doivent faire connaître au commissaire général, une heure au plus tard après le début du concours, tout juré qui se trouverait dans les conditions énoncées dans le paragraphe ci-dessus pour le récuser.

ARTICLE 9

Les organisateurs du Concours peuvent admettre à concourir dans une autre catégorie, un fromage classé dans une catégorie erronée.

ARTICLE 10

Les récompenses décernées sont des diplômes, médailles, macarons et œuvre d'art.

Le rappel des distinctions, obtenues au **Concours Inter-Régional de Fromages de Sainte-Maure de Touraine**, dans toute publicité individuelle ou collective comporte obligatoirement la mention du lieu, de l'année et la **catégorie** où ces distinctions ont été obtenues.

Ce rappel de distinctions doit cesser sur l'emballage à la fin de la troisième année qui suit l'obtention.

ARTICLE 11

Toutes réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix doivent être formulées par écrit et adressées au secrétariat du Comité de Foire dans un délai de 48 heures à réception des notes par les concurrents.

ARTICLE 12

Après le concours, un certain nombre d'échantillons peuvent être soumis à l'analyse. Le choix en est fait au hasard ou à la demande des juges. Pour tout échantillon ne répondant pas aux normes légales et aux conditions de la catégorie dans laquelle il a concouru, la récompense obtenue est retirée et fait l'objet de l'application de l'article 5, sans préjuger des poursuites légales éventuelles.

ARTICLE 13

Nombre de pièces par échantillon :

Conditions de présentation du nombre de pièces par échantillon :

- Les fromages pesant moins de 50 grammes seront présentés par 8 pièces,
- Les fromages pesant moins de 80 grammes seront présentés par 4 pièces,
- Les fromages pesant de 80 à 150 grammes seront présentés par 3 pièces,
- Les fromages pesant de 150 à moins de 500 grammes seront présentés par 2 pièces,
- Les fromages pesant de 500 grammes à 2 kilogrammes seront présentés par 1 pièce,
- Les fromages pesant plus de 2 kilogrammes seront présentés par ½ pièce,
- Les fromages frais seront présentés :
 - o Jusqu'à 1 kg : par 2 pièces,
 - o Supérieurs à 1 kg par 1 pièce
- Les fromages frais en faisselle et les spécialités (yaourts, desserts, etc....) sont, quel que soit leur poids, présentés par 2 pièces.

Catégories admises à concourir

ARTICLE 16 : les catégories être présentées sont les suivantes :

Fromages frais		
1 ^{ère}	Catégorie :	Fromage frais en faisselle et en pot <u>avec lactosérum.</u>
2 ^{ème}	Catégorie :	Fromage frais démoulé non salé
3 ^{ème}	Catégorie :	Fromage frais démoulé salé, moins de 5 jours après le démoulage
Appellations d'origine contrôlée ou protégée		
4 ^{ème}	Catégorie :	Chabichou du Poitou
5 ^{ème}	Catégorie :	Crottin de Chavignol
6 ^{ème}	Catégorie :	Poulligny Saint Pierre
7 ^{ème}	Catégorie :	Sainte-Maure de Touraine
8 ^{ème}	Catégorie :	Valençay
9 ^{ème}	Catégorie :	Selles sur Cher
10 ^{ème}	Catégorie :	Trèfle du Perche
11 ^{ème}	Catégorie :	Pélardon
12 ^{ème}	Catégorie :	Banon
13 ^{ème}	Catégorie :	Rocamadour
14 ^{ème}	Catégorie :	Picodon
15 ^{ème}	Catégorie :	Le Mâconnais
16 ^{ème}	Catégorie :	Le Charolais
17 ^{ème}	Catégorie :	La Rigotte de Condrieu
Fromages en demande de reconnaissance		
18 ^{ème}	Catégorie :	Mothais sur Feuille
Fromages définis		
19 ^{ème}	Catégorie :	Le Cabécou du Périgord
20 ^{ème}	Catégorie :	Crottin
21 ^{ème}	Catégorie :	Sainte-Maure (bûche) sans paille
22 ^{ème}	Catégorie :	Pyramide
23 ^{ème}	Catégorie :	Chabichou ou Chabis ou Autres
Autres fromages et spécialités		
24 ^{ème}	Catégorie :	Pâte pressée non cuite
25 ^{ème}	Catégorie :	Spécialités et préparations à partir de lait de chèvre
26 ^{ème}	Catégorie :	Yaourt au lait de chèvre nature
27 ^{ème}	Catégorie :	Yaourt au lait de chèvre aromatisé
28 ^{ème}	Catégorie :	Spécialités et préparations à partir de lait de brebis ou de vache
Autres formes		
29 ^{ème}	Catégorie :	Fromage au lait de chèvre
30 ^{ème}	Catégorie :	Fromage au lait de vache
31 ^{ème}	Catégorie :	Fromage au lait de brebis
Fromages au lait chèvre « BIO »		
32 ^{ème}	Catégorie :	Pâte lactique affinée

ARTICLE 17

Le présent règlement est déposé chez Maître Mullet Stéphanie Huissier de justice 30 route de Sepmes 37800 Sainte-Maure de Touraine.

Fait à Sainte-Maure de Touraine, le 28 mars 2024

Jean MEUNIER
Président du Comité de Foire