



RÈGLEMENT DU CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

2^{ème} Section – FROMAGES DE CHÈVRE FERMIERS ET PRODUITS À BASE DE VIANDE CAPRINE

Le vendredi 08 juin 2018

A l'Abbaye de Saint Amant de Boixe (16)

ARTICLE 1

Pour participer au Concours, les candidats doivent adresser la **déclaration d'engagement**, accompagnée du règlement par chèque bancaire libellé au nom de CHEVRIERS DE NOUVELLE-AQUITAINE ET VENDEE, au secrétariat de l'association :

CHEVRIERS NA&V - C.S. 45002 – 86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR
pour le vendredi 26 mai 2017 au plus tard

Pour tous renseignements :

Mélissa TEINTURIER : Tél. : 06 38 10 90 03 ou Frantz JÉNOT: Tél : 06 30 32 30 13

Les déclarations d'engagement devront être libellées d'une manière très lisible. Tous les renseignements devront être donnés de la manière la plus complète et la plus exacte et préciser les **NOMS, PRENOMS, RAISON SOCIALE** et **ADRESSE COMPLETE**. Les participants devront préciser la catégorie et les sections dans lesquelles doivent concourir les fromages qu'ils présentent.

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

ARTICLE 2

Les producteurs-agriculteurs seront seuls admis à se présenter au « Concours de fromage de chèvre et produits à base de viande caprine ». Le Concours est ouvert aux producteurs fermiers de Nouvelle-Aquitaine et de Vendée, aux fabricants de l'AOP Chabichou du Poitou et fermiers transformant ou faisant transformer de la viande caprine. Le demandeur ne doit avoir encouru aucune condamnation entachant son honorabilité. Les concurrents auront à remplir la déclaration prévue à l'article 1 du présent règlement.

ARTICLE 3

Les exposants sont responsables de leur déclaration. Tout exposant convaincu d'avoir fait une fausse déclaration en vue de l'admission de ses produits encourra les sanctions prévues à l'article 5. Sera considéré comme ayant fait une fausse déclaration tout exposant qui aura présenté, sous un autre nom que le sien, des produits lui appartenant, alors même qu'il aurait emprunté les noms des membres de sa famille, d'un ou plusieurs de ses associés, employés, ou la raison sociale d'une organisation dont il fait ou non partie.

ARTICLE 4

Les exposants qui se trouveraient dans l'impossibilité de présenter leurs produits inscrits au Concours seront tenus d'en aviser le secrétariat **dix jours au moins** avant la date fixée pour la réception. L'expédition des produits, leur livraison au secrétariat du Concours ainsi que la reprise des échantillons, doivent être assurées par l'exposant sans que les organisateurs n'aient à supporter de frais ou à assurer de responsabilité.

ARTICLE 5

Tout exposant qui sera convaincu d'avoir fait une fausse déclaration, pourra être exclu pour un temps donné des Concours Nationaux.

Les récompenses seront décernées après les décisions des Jurys composés au minimum de 3 membres par catégorie. Les fonctions de membre de jury sont gratuites. Le Jury délibère et statue sur le classement des concurrents. Le jugement du Jury est prononcé au premier tour, à la majorité des voix.

Dans le cas où des vacances viendraient à se produire parmi les membres du Jury, les Organisateurs pourront les remplacer par des suppléants désignés par eux.

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

ARTICLE 6

Les échantillons ne devront porter aucune indication de nature à faire connaître leur propriétaire. Les fromages frais de la 2ème catégorie seront présentés démoulés.

La réception des échantillons de fromages sera effectuée la veille, **le jeudi 07 juin 2018**, soit au siège des **CHEVRIERS NA&V** – 12bis rue Saint Pierre à Melle (79) – Tél. : 06.30.32.30.13 ou à **CHEVRIERS NA&V** - Agropole– Route de Chauvigny/Châteauroux à Mignaloux Beauvoir (86) – Tél. : 05.49.44.74.80 entre 9 h et 12 h 30.

Les fromages seront accompagnés OBLIGATOIREMENT de la copie des derniers résultats d'autocontrôles.

ARTICLE 7

Les échantillons seront répartis par catégorie définie à l'article 15. Ils devront être fabriqués à partir de lait de chèvre et répondre à la législation sur le fromage pur chèvre. Les échantillons seront sous emballage d'origine, mais sans aucune indication de marque. Ils porteront une étiquette précisant le département, le nom et l'adresse du concurrent et la catégorie.

ARTICLE 8

Nul ne pourra remplir les fonctions de membre du Jury s'il est l'associé, le bailleur, le fermier, le patron, l'employé, membre direct ou indirect de la famille d'un exposant dont il pourrait avoir à apprécier les fromages.

Les exposants pourront récuser au plus tard une heure avant le commencement des opérations du Jury, tout juré qui se trouverait dans les conditions énoncées dans les paragraphes précédents. Toute demande ultérieure de récusation sera considérée comme nulle et non avenue. Elle devra être formulée par écrit et remise au Commissariat.

ARTICLE 9

Le Jury pourra reclasser dans une autre section un fromage inscrit par erreur dans une mauvaise catégorie.

ARTICLE 10

Les récompenses consistent en diplômes. Le rappel des distinctions obtenues au CONCOURS DES SAVEURS REGIONALES – Section FROMAGES DE CHEVRE FERMIERS ET PRODUITS A BASE DE VIANDE CAPRINE dans toute publicité individuelle ou collective, comportera obligatoirement la nature de la saveur obtenue ainsi que le millésime.

Vous pourrez également apposer sur vos produits médaillés, le macaron du Concours des Saveurs Régionales dans les conditions suivantes :

- Sur l'emballage : jusqu'à la fin de la première année pleine suivant l'année d'obtention de la médaille.
- Sur tout autre support : pendant deux ans après l'obtention.

La Charte graphique peut également être mise à disposition sous certaines conditions (renseignements auprès de l'AANA – Nathalie TAVARES – 05-45-25-57-80).

ARTICLE 11

Les réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix devront être formulées par écrit et seront reçues par le Commissaire au plus tard dans les 12 heures qui suivront la fin des opérations du jury ; elles seront immédiatement et souverainement tranchées par le Commissaire.

ARTICLE 12

Après les opérations de Concours, un certain nombre d'échantillons pourront être retenus pour être soumis à l'analyse. Le choix en sera fait au hasard ou à la demande des Juges. Tout échantillon ne répondant pas aux normes légales et aux conditions de la catégorie dans laquelle il a concouru, se verra retirer la récompense éventuellement obtenue, entrera dans les conditions de l'Article 4, ceci sans préjuger des poursuites légales dont il pourra être l'objet.

ARTICLE 13

Les fromages pesant moins de 100 g seront présentés par 4 pièces, ceux entre 100 g et 300 g par 3 pièces, ceux entre 300 g et moins de 1 kg par 2 pièces, ceux supérieurs à 1 kg seront présentés par 1 pièce. Les fromages frais seront, quel que soit leur poids, présentés par 3 pièces. Les produits à base de viande caprine seront présentés par 3 verrines.

ARTICLE 14

Les produits à base de viande caprine présentés au Concours doivent être composés d'au minimum 50 % de viande de chèvre ou chevreau. Ils peuvent être élaborés avec du gras de porc, graisse de canard, graisse d'oie ou d'autres graisses animales. L'ensemble des produits peut être aromatisé (aromates, alcools, ...).

ARTICLE 15

Les catégories ouvertes sont les suivantes : FROMAGES (de 1 à 15) et VIANDE CAPRINE (de 16 et 17)

- 1ère catégorie : FROMAGES FRAIS en faisselle ou en pot
- 2ème catégorie : FROMAGES FRAIS démoulé salé (**moins de 2 jours après le démoulage**)
- 3ème catégorie : CHABICHOU DU POITOU AOP
- 4ème catégorie : CHABICHOU ou CHABIS
- 5ème catégorie : MOTHAS SUR FEUILLE (**affinage au moins 10 jours sur feuille végétale de châtaignier ou de platane**)
- 6ème catégorie : CROTTIN
- 7ème catégorie : BÛCHE
- 8ème catégorie : PYRAMIDES
- 9ème catégorie : FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS
(Pour les fromages de TRADITION, description du fromage pour information)
- 10ème catégorie : FROMAGE À LA COUPE
- 11ème catégorie : PATE PRESSEE NON CUITE
- 12ème catégorie : AUTRES PÂTES PRESSEES
- 13ème catégorie : PRÉPARATION (produits élaborés à partir de lait ou de fromage de chèvre)
- 14ème catégorie : YAOURTS

- 15ème catégorie : FROMAGES FRAIS AROMATISÉS
- 16ème catégorie : FEUILLE DU LIMOUSIN
- 17ème catégorie : TOMME DU LIMOUSIN
- 18ème catégorie : CABECOU DU PERIGORD
- 19ème catégorie : TOMME DES PYRENEES PUR CHEVRE
- 20ème catégorie : RILLETES À BASE DE VIANDE CAPRINE
- 21ème catégorie : PATES À BASE DE VIANDE CAPRINE

ARTICLE 16

Les médailles sont attribuées souverainement par le jury sur la base suivante :

- entre 12 et 14 : médaille de bronze
- entre 14 et 16 : médaille d'argent
- à partir de 16 : médaille d'or

Il est également prévu d'accorder deux prix spéciaux :

- Prix spécial « nouveau producteur », pour le participant le plus primé dans la catégorie des producteurs ayant débuté leur activité de transformation depuis moins de 5 ans ;
- Prix spécial « Agriculture Biologique », pour le participant le plus primé dans la catégorie des producteurs en agriculture biologique.

Dans tous les cas, seulement 1/3 au maximum des produits présentés pourront être médaillés.

IL EST RAPPELÉ À CHAQUE CONCURRENT QU'IL EST INTERDIT DE PRESENTER DANS UNE MÊME CATÉGORIE, 2 PRODUITS D'AFFINAGE DIFFÉRENT OU D'APPÉLATION DIFFÉRENTE.

ATTENTION : AFIN DE FACILITER LE JUGEMENT DES FROMAGES EN CONCOURS ET DE FAIRE RESSORTIR LEUR TYPICITE, IL EST SOUHAITABLE DE PRÉSENTER DES FROMAGES AVEC UN MINIMUM DE 12 JOURS D'AFFINAGE APRÈS EMPRÉSURAGE.