



## RÈGLEMENT DU CONCOURS DES SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE et VENDEE

### 2<sup>ème</sup> Section – FROMAGES DE CHÈVRE FERMIERS ET AU LAIT CRU ET PRODUITS À BASE DE VIANDE CAPRINE

Le jeudi 23 mai 2019

#### 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 Nouvelle-Aquitaine et Vendée - 12 bis, Rue Saint Pierre - 79500 MELLE**  
**pour le vendredi 3 mai 2019 au plus tard**

**Pour tous renseignements, n'hésitez pas à contacter :**

**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 de fromages de chèvre fermiers au lait cru ainsi que les producteurs de produits à base de viande caprine 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 & Vendée,
- aux producteurs non fermiers de Chabichou du Poitou AOP et de Mothais sur Feuille en demande d'AOP
- ainsi qu'aux producteurs 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 mercredi 22 mai 2019. Les différents points de collecte des échantillons sont indiqués sur la dernière page du présent règlement.**

**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 des 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 18) et VIANDE CAPRINE (19 à 21)

- 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 : MOTHAIIS 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 : PATE PRESSEE NON CUITE
- 11ème catégorie : TOMME LACTIQUE (NON PRESSEE)
- 12ème catégorie : PRÉPARATION (produits élaborés à partir de lait ou de fromage de chèvre)
- 13ème catégorie : YAOURTS
- 14ème catégorie : FROMAGES FRAIS AROMATISÉS
- 15ème catégorie : FEUILLE DU LIMOUSIN
- 16ème catégorie : TOMME DU LIMOUSIN
- 17ème catégorie : CABECOUC DU PERIGORD
- 18ème catégorie : TOMME DES PYRENEES
- 19ème catégorie : RILLETTES À BASE DE VIANDE CAPRINE
- 20ème catégorie : PATES À BASE DE VIANDE CAPRINE
- 21<sup>ème</sup> catégorie : SAUCISSONS SECS A 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 et ayant les meilleures notes, qui a débuté son activité de transformation depuis moins de 5 ans ;
- Prix spécial « Agriculture Biologique », pour le participant le plus primé et ayant les meilleures notes, parmi les producteurs en agriculture biologique.
- Prix spécial « Chèvre d'Or de Nouvelle-Aquitaine & Vendée » qui récompense le meilleur fromage lactique affiné ayant obtenu une médaille d'or durant le concours
- « Prix d'ensemble » pour le ou les producteurs qui ont le plus de médailles dans le concours

Dans tous les cas, seulement **1/3 au maximum** des produits présentés pourront être médaillés. Cette règle est valable pour tous les concours officiels pour garantir la crédibilité des médailles de ce concours.

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

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

## ANNEXE : DEFINITION DES FROMAGES

---

### FROMAGES FRAIS

En faisselle ou en pot

1ère catégorie

### FROMAGES FRAIS

Démoulé, salé, moins de 2 jours après le démoulage.

2ème catégorie

### CHABICHOU DU POITOU - A.O.P

Forme : protégée par le décret du 29 juin 1990 relatif à l'appellation d'origine "CHABICHOU DU POITOU" A.O.P. Forme tronconique, correspondant au moule défini pour l'appellation.

Hauteur : minimum 50 mm, maximum 65 mm

Poids : minimum 150 grammes

Fabrication : pâte molle, croûte fleurie, moisissures bleues et blanches.

3ème catégorie

### CHABICHOU OU CHABIS

Forme : protégée par le décret n° 71-925 du 18/11/71. Forme de bonde cylindrique de 6,5 cm de diamètre maximum et dont la hauteur est comprise entre 5 et 7 cm.

Poids : 120 grammes

Fabrication : pâte molle. Croûte fleurie, moisissures bleues ou blanches.

4ème catégorie

### MOTHAIS SUR FEUILLE

Forme : palet de 8 à 10 cm de diamètre et 1,5 à 3,5 cm de hauteur. Poids minimum 150 g

Fabrication : pâte molle, croûte fleurie, moisissures bleues ou blanches, **affiné sur feuille de châtaignier ou de platane** (la feuille doit être sèche et non verte).

5ème catégorie

### CROTTIN

Forme : petit fromage rond légèrement tronconique de 5 à 6 cm de diamètre et 4 à 5 cm de hauteur.

Poids : 60 à 80 grammes.

Fabrication : pâte molle, croûte sèche et fleurie.

6ème catégorie

### BUCHE

Forme : cylindre allongé ou de forme légèrement tronconique de 10 à 20 cm de longueur et 5 à 6 cm de diamètre. Forme protégée par le décret n° 71-925 du 18/11/71.

Poids : 200 à 230 grammes

Fabrication : pâte molle, croûte fleurie bleutée.

Remarque : Les buches de moins de 5 jours après le démoulage entreront dans la catégorie des fromages frais.

7ème catégorie

### PYRAMIDES

Forme : pyramide tronquée de 7 à 8 cm de côté à la base et de 7 cm de hauteur. Forme protégée par le décret n° 71-925 du 18/11/71.

Poids : 250 grammes

Fabrication : pâte molle, parfois cendrée, croûte fleurie bleutée.

8ème catégorie

### FROMAGES DE TRADITION (dans la région)

#### Et SPECIALITES (sur l'exploitation...)

Fromages régionaux traditionnels bénéficiant d'une antériorité reconnue dans la dénomination,

Ou « Spécialités » (salé ou sucré) de l'exploitation bénéficiant d'une particularité concernant sa forme, son mode de fabrication et sa présentation (le producteur peut préciser si besoin sur feuille libre).

9ème catégorie

**PATE PRESSEE NON CUITE****10ème catégorie**

Fromages de la famille des Pâtes Pressées Non Cuites (coagulation rapide, décaillage, auto-pressé ou pressés sous presse), affinés minimum 3 semaines, présentant une croûte fleurie (blanche, bleue ou grise) ou morgée.

**TOMMES LACTIQUES****11ème catégorie**

Fromages affinés de la famille des pâtes molles à caractère lactique (caillage long), d'un poids minimum de 500g.

**PREPARATION****12ème catégorie**

Produits élaborés à partir de lait ou de fromage de chèvre, tel que la confiture au lait de chèvre.

**YAOURTS****13ème catégorie**

Yaourts au lait de chèvre : natures, aromatisés ou sur fruits sur sucre

**FROMAGES FRAIS AROMATISES****14ème catégorie**

Fromage démoulé, salé, moins de 2 jours après le démoulage, et aromatisé en interne ou externe, par des fruits ou herbes ou épices.

**LA FEUILLE DU LIMOUSIN****15ème catégorie**

Forme : Fromage en forme de feuille de châtaignier de 70 mm de longueur et 30 mm de largeur.

Poids : de 110 à 120 g suivant le stade d'affinage.

Fabrication : Fromage de chèvre au lait cru entier, issu d'un caillé lactique en moulage manuel, fabriqué uniquement par des producteurs fermiers de la région Limousin (Corrèze, Creuse, Haute-Vienne). Sa croûte naturelle est fine présentant des moisissures superficielles blanches, ivoires et parfois bleutées.

**TOMME DE CHEVRE FERMIERE DU LIMOUSIN****16ème catégorie**

Fromage de chèvre au lait cru entier, à pâte pressée non cuite, fabriqué uniquement par des producteurs fermiers de la région Limousin (Corrèze, Creuse, Haute-Vienne). Affinage de 3 semaines minimum pour une tomme de moins de 1Kg et de minimum 4 semaines pour une tomme de plus de 1Kg.

**CABECOU DU PERIGORD****17ème catégorie**

Forme : Petit palet, dont l'affinage ne doit pas être inférieur à 5 jours, d'un diamètre de 50 à 57 mm à angles vifs, pour un poids

Poids : de 35 à 40 grammes.

Fabrication : Le Cabécou du Périgord est une marque collective. Ce fromage doit être exclusivement fabriqué et affiné en Périgord avec du lait de chèvre produit en Périgord.

Il est obtenu à partir d'un caillé lactique, pré-égoutté en sac et salé dans la masse. Il présente une croûte uniforme jaune pâle, sans développement de moisissures autres que géotricum.

**TOMME DES PYRENEES****18ème catégorie**

Fromage de chèvre fermier des Pyrénées, au lait cru, de la famille des Pâtes Pressées Non Cuites.

**RILLETES À BASE DE VIANDE CAPRINE****19ème catégorie**

Rillettes à base de viande caprine de la ferme, fabriquées par le fermier ou par un prestataire.

**PATES À BASE DE VIANDE CAPRINE****20ème catégorie**

Pâtés à base de viande caprine de la ferme, fabriqués par le fermier ou par un prestataire.

**SAUCISSONS SECS À BASE DE VIANDE CAPRINE****21ème catégorie**

Saucissons secs à base de viande caprine, fabriqués par le fermier ou par un prestataire.

**Lieux des points de collecte des fromages de chèvre le mercredi 22 mai 2019 (veille)  
pour le concours régional fermier, AOP et lait cru du 23 mai 2019 à Saix (86)**

**Collecte zone nord Poitou le mercredi 22 mai par Virginie VENOT BONNET (06 33 92 42 03)**

La Chataigneraie (supermarché) : 10h00 ; Parthenay (chambre d'agriculture) : 11h00 ; Agropole Mignaloux Beauvoir : jusqu'à 12h00 ;

**Collecte zone Limousin le mercredi 22 mai par Sylvie DENIS (06 71 73 04 50)**

**Collecte Melle le mercredi 22 mai par Melissa TEINTURIER (06 38 10 90 03)**

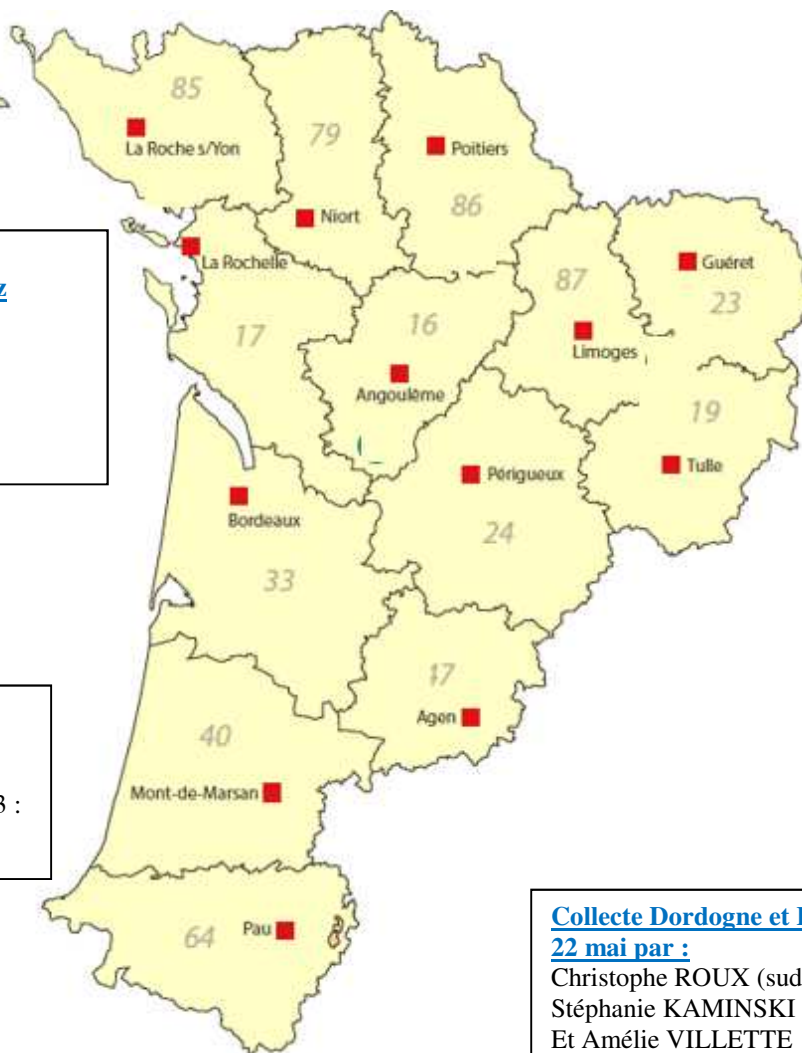
Melle (bureau FRCAP) : jusqu'à 12h00

**Collecte sud Poitou le mercredi 22 mai par Mathilde GARCONNET (06 81 60 08 71)**

Les Maisons Blanches (restaurant routier) : 10h30 Mansle (chambre d'agriculture) : 11h30

**Collecte Dordogne et Lot-et-Garonne le mercredi 22 mai par :**

Christophe ROUX (sud 24) : 06 70 43 25 50  
Stéphanie KAMINSKI (nord 24) : 06 31 96 70 02  
Et Amélie VILLETTE



**Collecte zone Charentes le mercredi 22 mai par Frantz JENOT (06 30 32 30 13)**

Niort (les Halles) : 9h00  
Benet (centre-ville) : 9h45  
Surgères (Enilia) : 11h00  
Saintes (parking MSA) : 15h

**Collecte zone Gironde : le mercredi 22 mai**

Relais :  
Jean Pierre DUGAT, CA 33 :  
06 20 26 45 54

**Collecte zone Pyrénées Atlantiques le mercredi 22 mai par UPF :**

Philippe POUYOUNE : 06 15 30 23 90  
Gaëtan MARSY : 06 46 40 51 76

