



RÈGLEMENT DU CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE et VENDEE

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

Le jeudi 15 juin 2023

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 26 mai 2023 au plus tard

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à contacter :

Mélissa TEINTURIER : Tél. : 06 38 10 90 03 ou Virginie VENOT BONNET: Tél : 06 33 92 42 03

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 n'est autorisé de présenter qu'un seul produit, par producteur et par catégorie, même si l'affinage ou la dénomination diffèrent.

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 au plus tard la veille, **le mercredi 14 juin. 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 – 06.29.69.92.05).

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 3 pièces, ceux entre 100 g et 300 g par 2 pièces, ceux de plus de 300g par 1 pièce, ceux de plus de 1 Kg peuvent, quel que soit leur poids, être présenté par demi ou par une tranche de 500g.

Pour les fromages frais (catégories 1,2 et 14), il suffit de fournir qu'un seul produit.

Les produits à base de viande caprine seront présentés par 2 verrines, ou 1 saucisson.

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 ET PRODUITS LAITIERS (de 1 à 20) et VIANDE CAPRINE (de 21 à 23).

Voir les descriptions en annexe.

Il n'est autorisé de présenter qu'un seul produit, par producteur et par catégorie, même si l'affinage ou la dénomination diffèrent.

- 1ère catégorie : FROMAGES FRAIS non salés en faisselle ou en pot
- 2ème catégorie : FROMAGES FRAIS démoulés salés (moins de 2 jours après le démoulage)
- 3ème catégorie : CHABICHOU DU POITOU AOP
- 4ème catégorie : CHABICHOU ou CHABIS
- 5ème catégorie : MOTHAS SUR FEUILLE (feuille végétale de châtaignier apposée au démoulage + affinage au moins de 12 jours après démoulage)
- 6ème catégorie : CROTTIN
- 7ème catégorie : BÛCHE
- 8ème catégorie : PYRAMIDES
- 9ème catégorie : FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS LACTIQUES SALEES
- 10ème catégorie : PATE PRESSEE NON CUITE (tous départements à l'exception des adhérents à la tomme du Limousin)
- 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 : BLEU DE CHEVRE
- 19ème catégorie : PATES MOLLES DE CHEVRE
- 20ème catégorie : CREMES DESSERTS DE CHEVRE
- 21^{ème} catégorie : RILLETTES À BASE DE VIANDE CAPRINE
- 22^{ème} catégorie : PÂTÉS À BASE DE VIANDE CAPRINE
- 23^{ème} 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 fromagère 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
- « Prix très affiné » pour le fromage d'aspect et de gout le plus affiné ayant obtenu une médaille d'or durant 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 CATEGORIES

FROMAGES FRAIS

1ère catégorie

Pâte molle lactique, non salée, en faisselle ou en pot.

FROMAGES FRAIS

2ème catégorie

Pâte molle lactique à présenter démoulée, salée, âgée de moins de 2 jours après le démoulage.

CHABICHOU DU POITOU - AOP

3ème catégorie

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 lactique, croûte fleurie, moisissures bleues et blanches, affinée au moins 10 jours après emprésurage.

CHABICHOU OU CHABIS

4ème catégorie

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 lactique affinée. Croûte fleurie, moisissures bleues ou blanches.

MOTHAIS SUR FEUILLE

5ème catégorie

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 lactique, croûte fleurie, moisissures bleues ou blanches, **affiné au moins 12 jours suite au démoulage sur feuille de châtaignier** (la feuille doit être sèche et non verte, posée au démoulage).

CROTTIN

6ème catégorie

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 lactique affiné, croûte sèche et fleurie.

BUCHE

7ème catégorie

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 lactique affinée, croûte fleurie bleutée.

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

PYRAMIDES

8ème catégorie

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.

FROMAGES DE TRADITION (dans la région)

Et SPECIALITES (sur l'exploitation...)

9ème catégorie

Fromages à pâtes molles lactiques affinées régionaux traditionnels bénéficiant d'une antériorité reconnue dans la dénomination (exemple : carré de Couhé, Tricorne, etc.)

Ou « Spécialités » : pâte molle lactique affinée salée 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).

Exemple : ovale, brique, anneau, taupinière, etc.

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. Les producteurs de tous les départements de la Nouvelle-Aquitaine & Vendée peuvent concourir, à l'exception des adhérents à la tomme du Limousin.

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 (fêta, mozzarella,...).

YAOURTS**13ème catégorie**

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

FROMAGES FRAIS AROMATISES**14ème catégorie**

Fromages à pâtes molles lactiques frais aromatisés en interne ou externe, par des fruits, 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.

CABECOUC 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.

BLEU**18ème catégorie**

Fromage de chèvre au lait cru de la famille des Pâtes Persillées.

FROMAGES A PATE MOLLE**19ème catégorie**

Fromage de la famille des pâtes molles (à caillage rapide), à croûte fleurie (*Penicillium camemberti* et/ou *Geotrichum candidum*), type « chèvre -boite » ou « brie ». La croûte peut également être lavée.

Privilégiez un affinage de 3 semaines au minimum, afin que sa texture soit onctueuse et fondante.

CREMES DESSERTS AU LAIT DE CHEVRE**20ème catégorie**

Produits frais à base de lait de chèvre contenant des matières sucrantes, des arômes, des gélifiants, des épaississants, parfois de la crème.

RILLETES À BASE DE VIANDE CAPRINE**21ème catégorie**

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

PÂTÉS À BASE DE VIANDE CAPRINE

22ème 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

23ème 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 14 juin 2023 (veille du concours)

Collecte zone Nord Poitou le mercredi 14 juin par Virginie VENOT BONNET (06 33 92 42 03)

Bressuire (Bocapôle): 8h30 ; Loudun (Parking Super U): 9h45 ;
A la demande, possibilité d'arrêt à Mirebeau et Couhé le mercredi, et de dépôt à Sainte Gemme (79330) le mardi.

Collecte zone Niort et Gâtine le mercredi 14 juin par Frantz JENOT (06 30 32 30 13) :

Niort (Parking La Mude Bessines) : 8h30
Chantonay : 9h30
La Chataigneraie (parking Super U): 10h00
Parthenay (Chambre d'Agriculture) : 11h00
A la demande, possibilités d'arrêt à Benêt, Fontenay le Comte, Secondigny, St Maixent l'Ecole)

Dépôt Nord Charente-Maritime le mardi 13 juin auprès d'Emmanuelle ROULIN (05 46 27 69 74)

Surgères (Enilia) : 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

Collecte zone Charente-Maritime le mercredi 14 juin par Johanna GRAUGNARD (06 42 77 37 71)

Saintes (parking MSA) : 11h00
Mirambeau : 11h45
Barbezieux : 12h30

Collecte Dordogne organisée par :

Valentin PY, CA 24 : 06 38 87 17 87

Collecte zone Pyrénées Atlantiques :

Gaëtan MARSY, UPF 64 : 06 46 40 51 76

Dépôt Vienne le mercredi 14 juin auprès de Aurélie POUPARD (05 49 44 74 80)

CA Mignaloux-Beauvoir : 8h30 - 10h00
Ou la veille

Dépôt Melle le mercredi 14 juin auprès de Mélissa TEINTURIER (06 38 10 90 03)

Melle (bureau FRCAP) : 9h00 - 12h00
A la demande, possibilité dépôt à Echiré la veille

Collecte sud Poitou le mercredi 14 juin par : Mathilde GARCONNET (06 81 60 08 71)

Les Maisons Blanches (restaurant routier): 12h00
Mansle (chambre d'agriculture) : 12h30
Angoulême : 13h00

Collecte zone Limousin :

Sylvie DENIS, CA 19 : 06 71 73 04 50
Romain LESNE, ARDEPAL 23 : 06 88 88 13 03

Collecte Lot-et-Garonne organisée par :

Camille DELCOUSTAL, CA 47 : 06 48 50 49 59

