



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 20 juin 2024

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 24 mai 2024 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, ADRESSE COMPLETE et SIRET**. Les participants devront préciser la catégorie et les sections dans lesquelles doivent concourir les produits 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 19 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 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 produits. 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 SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE – 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 Saveurs Nouvelle-Aquitaine 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 1 verrine 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, ...). Les produits à base de viande caprine peuvent être élaborés par le fermier lui-même ou réalisés en prestation de service.

ARTICLE 15

Les catégories ouvertes sont les suivantes : FROMAGES et PRODUITS LAITIERS (de 1 à 24) et VIANDE CAPRINE (25 à 27)

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 (en panier)
- 2ème catégorie : FROMAGES FRAIS non salés en pot (fromage blanc nature battu ou non)
- 3ème catégorie : FROMAGES FRAIS démoulés salés (**moins de 2 jours après le démoulage**)
- 4ème catégorie : CHABICHOU DU POITOU AOP
- 5ème catégorie : CHABICHOU ou CHABIS
- 6ème catégorie : MOTHAS SUR FEUILLE (**feuille végétale de châtaignier apposée au démoulage + affinage au moins de 12 jours après démoulage**)
- 7ème catégorie : CROTTINS
- 8ème catégorie : BÛCHES
- 9ème catégorie : PYRAMIDES
- 10ème catégorie : FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS LACTIQUES SALEES
- 11ème catégorie : PATES PRESSEES NON CUITES
- 12ème catégorie : TOMMES LACTIQUES (NON PRESSEES)
- 13ème catégorie : PRÉPARATIONS SUCRES (desserts sucrés élaborés à partir de lait ou de fromage de chèvre)
- 14ème catégorie : YAOURTS NATURES

- 15^{ème} catégorie : YAOURTS SUCRES OU AROMATISES
- 16^{ème} catégorie : FROMAGES AROMATISÉS FRAIS
- 17^{ème} catégorie : FROMAGES AROMATISES AFFINES
- 18^{ème} catégorie : FEUILLE DU LIMOUSIN
- 19^{ème} catégorie : TOMME DU LIMOUSIN
- 20^{ème} catégorie : CABECOUC DU PERIGORD
- 22^{ème} catégorie : PATES MOLLES
- 23^{ème} catégorie : BLEU DE CHEVRE
- 24^{ème} catégorie : BEURRE DE CHEVRE
- 25^{ème} catégorie : RILLETES À BASE DE VIANDE CAPRINE
- 26^{ème} catégorie : PÂTÉS À BASE DE VIANDE CAPRINE
- 27^{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 IGP TOMME DES PYRENEES AU LAIT DE CHEVRE » pour le ou les producteurs médaillés de la catégorie « Tomme des Pyrénées au lait de chèvre » ayant l'IGP (Indication Géographique Protégée étendue au lait de chèvre cru en 2020).

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 FAISSELLE

1ère catégorie

Pâte molle lactique, non salée, en faisselle avec son sérum.

FROMAGES FRAIS EN POT

2ème catégorie

Pâte molle lactique, non salée, en pot sans sérum (fromage blanc nature battu ou non).

FROMAGES FRAIS DEMOULÉ SALÉ

3ème catégorie

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

CHABICHOU DU POITOU AOP

4ème 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.

CHABICHOUX OU CHABIS AFFINÉ

5ème 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 : environ 120 grammes

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

MOTHAIS SUR FEUILLE

6ème 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 après démoulage, affinée sur feuille de châtaignier** (la feuille doit être sèche et non verte, posée au démoulage).

CROTTINS AFFINÉS

7ème 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.

BUCHES AFFINÉES

8ème 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.

Attention, souvent des bûches trop fraîches sont inscrites : Un minimum d'affinage (10-12 jours) est nécessaire pour cette catégorie.

PYRAMIDES AFFINÉES

9ème 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 blanche à bleutée.

FROMAGES DE TRADITION AFFINÉS (dans la région) ou SPECIALITÉS LACTIQUES AFFINÉES (sur l'exploitation...)

10ème catégorie

Fromages à pâte molle lactique affinée régionale traditionnelle bénéficiant d'une antériorité reconnue dans la dénomination (exemple : carré de Couhé, Tricorne, etc.)

Ou « Spécialités » : pâtes molles lactiques affinées salées 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.

PATES PRESSÉES NON CUITES

11ème 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

12ème catégorie

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

PREPARATIONS SUCRÉES

13ème catégorie

Produits sucrés élaborés à partir de lait ou de fromage de chèvre, tel que la confiture de lait de chèvre, les verrines sucrées, la pâtisserie (contenant de la farine) ou tout dessert lacté dont voici la nomenclature :

- Lait emprésuré (à l'aide de présure) additionné de sucres et/ou d'arômes.
- Laits gélifiés (ou flans) : lait sucré et aromatisé, auquel on ajoute des gélifiants et épaississants (max. 2 % en poids du produit fini). Il faut en proportion plus de gélifiants que d'épaississants.
- Laits gélifiés avec crème fouettée (ou « liégeois ») : lait gélifié additionné d'une crème foisonnée.
- Crème dessert : lait sucré et aromatisé, épaissi par l'ajout d'agents de texture (épaississant, gélifiant, émulsifiant, stabilisant), éventuellement additionné de crème. Il faut en proportion plus d'épaississants que de gélifiants.
- Mousses : ce dessert lacté frais et foisonné contient, en plus du lait, des sucres et arômes, des gélifiants et épaississants, des agents de foisonnement et éventuellement de la crème et des œufs.
- Crèmes brûlées : il s'agit d'un mélange de lait, de crème (correspond au minimum à 30 % de la matière grasse), d'œufs (à hauteur de 10 % minimum pour les desserts dits « traditionnels ») et des matières sucrantes. Aucun gélifiant n'est autorisé et une cuisson au four est obligatoire.
- Îles flottantes : sur une base de crème anglaise (élaborée avec au minimum 7 % de jaunes d'œufs) elles doivent contenir des blancs d'œufs (minimum 10 % pour les produits « traditionnels ») et doivent être cuites au four ou au bain-marie.
- Gâteaux de riz : dessert lacté où le riz, cuit dans le lait, est l'ingrédient principal (5 à 10 %) avec les œufs (5% minimum).
- Gâteaux de semoule : idem que pour le gâteau de riz, où la semoule doit représenter 5 à 7 % minimum.
- Œufs au lait : comme pour les flans aux œufs, la cuisson au four est obligatoire et l'ajout de gélifiants est interdit mais les œufs doivent représenter au minimum 15 %.
- Flans aux œufs : lait majoritaire (> 50 %) additionné d'œufs (min. 5 %), aromatisé et sucré. Dans ce cas, ce sont les œufs qui font office d'agents de texture.
- Riz au lait : doit contenir au minimum 8 % de riz, cuit dans le lait.
- Crèmes aux œufs : doivent contenir plus de 15 % de crème et 10 % d'œufs.

Remarques complémentaires :

Les desserts lactés frais doivent contenir au moins 50 % de matière première laitière (lait, crème, poudre de lait).

Toutes les préparations mentionnées « au chocolat » doivent contenir au moins 5 % de chocolat.

Pour les desserts gélifiés et les crèmes dessert, on ajoute des agents de texture (gélifiants ou épaississants).

Lorsque la proportion en gélifiants est la plus importante, il s'agit d'un lait gélifié ; à l'inverse lorsqu'il y a plus d'épaississants, il s'agit d'une crème dessert.

Dans le cas des mousses, la préparation est foisonnée, c'est-à-dire qu'on intègre de l'air dans le produit, donnant cette texture légère et aérée.

Les crèmes fabriquées avec des œufs (crèmes aux œufs, crèmes caramel, flans, crèmes brûlées, îles flottantes...) nécessitent une cuisson, soit au four, soit au bain-marie.

YAOURTS NATURES

14ème catégorie

Yaourts au lait de chèvre nature (avec ou sans poudre de lait)

YAOURTS SUCRES OU AROMATISÉS

15ème catégorie

Yaourt au lait de chèvre sucré, aromatisé, infusé ou sur fruit sur sucre

FROMAGES AROMATISÉS FRAIS

16ème catégorie

Fromages à pâtes molles lactiques non affinées (absence de couverture fongique) aromatisés en interne ou externe, par des fruits ou herbes ou épices.

FROMAGES AROMATISÉS AFFINÉS

17ème catégorie

Fromages à pâtes molles lactiques affinés (plus de 10 jours) aromatisés en interne ou externe, par des fruits ou herbes ou épices.

LA FEUILLE DU LIMOUSIN

18ème 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, ivoire et parfois bleutées.

TOMME DE CHEVRE FERMIÈRE DU LIMOUSIN

19ème 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

20ème 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 Geotrichum.

PATES MOLLES

22ème catégorie

Fromages affinés de la famille des pâtes molles à caractère mixte (caillage rapide), affinés minimum 1 semaine, présentant une croûte fleurie (blanche, bleue ou grise) ou morgée.

BLEU DE CHEVRE

23ème catégorie

Fromages affinés de la famille des pâtes molles persillées (contenant du Penicillium roqueforti) de couleur verte, bleue à grise, affinés minimum 1 semaine, présentant une croûte fleurie (blanche, bleue ou grise) ou morgée.

BEURRE

24ème catégorie

Beurre obtenu exclusivement avec de la crème crue ou pasteurisée de lait de chèvre, doux, demi-sel ou salé.

RILLETES À BASE DE VIANDE CAPRINE

25ème catégorie

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

PÂTÉS À BASE DE VIANDE CAPRINE

26ème 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

27ème 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 19 juin 2024 (veille du concours)

Collecte zone Nord Poitou le mercredi 19 juin par Virginie VENOT BONNET (06 33 92 42 03)

Bressuire (Bocapôle): 8h30 ; Loudun (Parking Super U): 9h45 ; Maisons -Blanches : 11h45 (parking de la faïencerie)
A la demande, possibilité d'arrêt à Mirebeau, Payré et Couhé le mercredi, et de dépôt à Sainte Gemme (79330) le mardi.

Collecte zone Niort et Gâtine le mercredi 19 juin par Frantz JENOT (06 30 32 30 13) :

Niort (Parking La Mude Bessines) : 9h30
Chantonay : 10h30
La Chataigneraie (parking Super U): 11h00
Parthenay (Chambre d'Agriculture) : 12h00
A la demande, possibilités d'arrêt à Benêt, Fontenay
le Comte, Secondigny, St Maixent l'Ecole

Dépôt Vienne le mercredi 19 juin auprès de Aurélie POUPARD (05 49 44 74 80)

CA Mignaloux-Beauvoir : 8h30 - 12h00
Ou la veille

Dépôt Melle le mercredi 19 juin auprès de Mélissa TEINTURIER (06 38 10 90 03)

Melle (bureau FRCAP) : 9h00 - 12h30
A la demande, possibilité dépôt à Echiré la veille

Collecte zone Limousin + Angoulême organisée par: Sylvie DENIS, CA 19 : 06 71 73 04 50

Romain LESNE, ARDEPAL 23 : 06 88 88 13 03
CRA Limoges du mardi au mercredi midi

(A la demande possibilité d'arrêt à Angoulême le
mercredi vers 14h00 et à Saint Jean d'Angély le
mercredi vers 15h30 parking magasin de producteur
Yci Fermier)

Collecte Nord Charente-Maritime le mercredi 19 juin par Johanna GRAUGNARD (06 42 77 37 71)

Saintes (parking MSA) : 12h00
Surgères (parking ENILIA) : 13h00

Collecte Lot-et-Garonne organisée par :

Camille DELCOUSTAL, CA 47 : 06 48 50 49 59

Collecte Dordogne organisée par :

Valentin PY, CA 24 : 06 38 87 17 87

Collecte zone Pyrénées Atlantiques organisée par :

Gaëtan MARSY, UPF 64 : 06 46 40 51 76

