

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

Le dimanche 07 juin 2026



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 TOURAINE
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 producteurs-agriculteurs, les industriels et affineurs sont admis à concourir au concours inter-régional de fromages, fermier A.O.P ou non (chèvre, vache et brebis) et yaourts

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

Vendredi 22 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. Dans le cas d'indisponibilité de membres du jury, les organisateurs pourront les remplacer par des suppléants désignés par eux.

Le jugement du jury est prononcé à la majorité des voix et ne pourra en aucun cas être remis en cause. Le juré désigné comme président de table est le garant du bon déroulé de la dégustation à sa table et doit confronter les avis divergents afin d'établir un commentaire cohérent avec la note finale attribuée. Le président de table veille au respect de chaque produit et donc au respect de chaque producteur qui concoure : le zéro et les commentaires de nature à blesser les concurrents ne seront pas admis.

Un des commissaires du concours désigné en début de séance s'assure de la lisibilité des notes et des commentaires sur la fiche récapitulative remplie en fin de dégustation. Il valide avec le président de table la conformité du jugement en apposant sa signature sur la fiche récapitulative.

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 de chaque catégorie (meilleures notes générales ET meilleures notes de dégustation) sont présentés au « Super Jury ».

Tous les AOP chèvre médaillés d'Or pourront concourir pour le Chèvre d'Or

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., 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 (paille pour A.O.P Sainte-Maure-de-Touraine ou de même format) seront retirées par les organisateurs responsables.

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

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

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.

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 6 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 1 kilogramme seront présentés par 1 pièce,
- Les fromages pesant plus de 1 kilogramme 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.

ARTICLE 14

A l'issue du concours inter-régional, tous les fromages A.O.P. de chèvre ayant obtenu une médaille d'Or sont présentés au jury du « Trophée du Chèvre d'Or ». Ce jury départage alors ces fromages sur le seul critère de la dégustation et attribue le trophée.

ARTICLE 15

Le trophée du Chèvre d'Or « Claude Larcher » récompense le meilleur fromage de chèvre AOP ayant obtenu une médaille d'Or uniquement dans les catégories AOP, fermière ou laitière.

Catégories admises à concourir

ARTICLE 16 : les catégories pouvant 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	Pouilly Saint Pierre
7 ^{ème}	Catégorie	Sainte-Maure de Touraine
8 ^{ème}	Catégorie	Valençay
9 ^{ème}	Catégorie	Selles sur Cher
10 ^{ème}	Catégorie	Pélardon
11 ^{ème}	Catégorie	Banon
12 ^{ème}	Catégorie	Rocamadour
13 ^{ème}	Catégorie	Picodon
14 ^{ème}	Catégorie	Le Mâconnais
15 ^{ème}	Catégorie	Le Charolais
16 ^{ème}	Catégorie	La Rigotte de Condrieu
17 ^{ème}	Catégorie	Mothais sur Feuille
Fromages définis		
18 ^{ème}	Catégorie	Le Cabécou du Périgord
19 ^{ème}	Catégorie	Crottin de chèvre
20 ^{ème}	Catégorie	Bûche blanche et cendrée
21 ^{ème}	Catégorie	Pyramide
22 ^{ème}	Catégorie	Trèfle du Perche (en attente de reconnaissance de SIQO)
23 ^{ème}	Catégorie	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	Yaourt au lait de vache nature
29 ^{ème}	Catégorie	Yaourt au lait de vache aromatisé
30 ^{ème}	Catégorie	Yaourt au lait de brebis nature
31 ^{ème}	Catégorie	Yaourt au lait de brebis aromatisé
32 ^{ème}	Catégorie	Spécialités et préparations à partir de lait de brebis et de vache
Autres formes		
33 ^{ème}	Catégorie :	Fromage au lait de chèvre (tomme)
34 ^{ème}	Catégorie :	Fromage au lait de vache (tomme)
35 ^{ème}	Catégorie :	Fromage au lait de vache autres
36 ^{ème}	Catégorie :	Fromage au lait de brebis (tomme)
« BIO »		
37 ^{ème}	Catégorie :	Pâte lactique affinée
38 ^{ème}	Catégorie	Tomme pâte pressée non cuite
39 ^{ème}	Catégorie	Yaourt

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, 02 mars 2026

Jean MEUNIER
Président du Comité de Foire