

Fromagora



FROMAGORA 2024

RÈGLEMENT 2024

**CONCOURS NATIONAL DES FROMAGES DE CHEVRE FERMIERS
A SAINTE-MAURE DE TOURAINE,
DIMANCHE 2 JUIN 2024**

**CO-ORGANISE PAR LA FÉDÉRATION NATIONALE DES ÉLEVEURS DE CHÈVRES ET
LE COMITE DE LA FOIRE AUX FROMAGES ET DE LA GASTRONOMIE
DE SAINTE-MAURE DE TOURAINE**

Article 1 : Inscriptions et règlement

Les candidats devront s'inscrire au concours **avant le 18 mai 2024** en complétant le bulletin d'inscription en ligne sur le lien suivant :

Le règlement devra être fait **avant le 18 mai 2024** :

- De préférence par Virement bancaire (en intitulant « FROMAGORA ») : FR76 1120 6000 9010 6854 4500 085.
Bien indiquer dans le motif du règlement : le nom du GAEC + Fromagora 2024.

Ou par chèque à l'ordre du la réception du règlement valide l'inscription en ligne du candidat (cachet de la poste faisant foi pour les chèques).

Prix de l'inscription 15 € TTC + 7€ TTC/catégorie présentée (dans la limite de 4 catégories/inscrit)

Les bulletins d'inscription devront être libellés de manière lisible, tous les renseignements devront être donnés de la manière la plus exacte. L'indication des NOMS, de la RAISON SOCIALE et de L'ADRESSE COMPLETE et le nom commercial des produits est de rigueur. Tout dossier incomplet ou non accompagné de son paiement sera systématiquement renvoyé au candidat.

Les participants devront préciser la catégorie dans laquelle doivent concourir chacun des fromages qu'ils présentent.



CHAQUE PRODUCTEUR NE DEVRA PAS PRESENTER PLUS DE QUATRE CATEGORIES



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

Article 2 : Conditions pour concourir à Fromagora



Les producteurs agriculteurs et les fermes expérimentales et pédagogiques utilisant le qualificatif fermier ([article 9-1 du décret 2007-628 relatif aux fromages et spécialités fromagères](#)) pour la vente de leurs fromages de chèvre, seront admis à se présenter à Fromagora.

Le demandeur ne doit avoir aucune condamnation entachant son honorabilité.

Les concurrents auront à remplir les conditions d'inscription prévues à l'article 1 du présent règlement.

Article 3 : Responsabilité des concurrents dans leur déclaration

Les concurrents sont responsables de leur déclaration. Tout concurrent convaincu d'avoir fait une fausse déclaration en vue de l'admission de ses produits encourra les sanctions prévues à l'article 5.

Article 4 : Composition du bureau de Fromagora 2024

L'application du présent règlement est confiée à un bureau composé des personnalités suivantes :

- Le Parrain du concours : M. PHILIPPE Vincent
- Le Président du concours : M. BOIRON Sylvain
- Le Président du jury : M ROMAGNE Claude
- Le Commissaire général du concours : Mme BARRAL Julie
- Un Président par table de dégustation concernée en cas de litige.

Article 5 : Conditions de présentation au concours

Les concurrents ne peuvent présenter au concours que les produits pour lesquels ils se sont inscrits. Les concurrents qui se trouveraient dans l'impossibilité de présenter leurs produits au concours seront tenus d'en aviser le Commissaire du Concours dix jours avant la date fixée pour la réception des produits. Au-delà de cette date, aucun remboursement ne sera possible de la part de l'organisation.

Tout concurrent qui sera convaincu d'avoir fait une fausse déclaration pourra être exclu pour un temps donné des concours nationaux et ses éventuelles récompenses lui seront retirées et ne pourront donner lieu à aucune indemnité à quelque titre que ce soit.

Article 6 : Fonctionnement du concours et des jurés

Les récompenses sont décernées après décision des jurés composés au minimum de trois membres par catégorie de produit.

Les membres du jury notent les produits sur des fiches de notation individuelles. La moyenne de leurs notes est reportée sur une fiche de synthèse et ils statuent sur le classement des concurrents à la majorité des voix. En cas d'égalité, après délibération, le produit ayant obtenu la meilleure note de goût, sera plébiscité.

La fiche de synthèse sera signée par tous les membres réunis dès la clôture des jurys.

Les fonctions des membres du jury sont gratuites.

Un président de table est désigné en amont par le comité d'organisation.

Dans le cas où des vacances viendraient à se produire parmi les membres du jury, le commissaire pourra les remplacer par des suppléants désignés par lui.



A la réception de leurs demandes de participation au jury du Concours, les jurés sont orientés selon leurs compétences dans les catégories ci-dessous. Leur affectation aux tables de jury est faite par tirage au sort dans chaque catégorie. Un membre du jury ne peut changer de table à laquelle il a été affecté, sans avoir obtenu l'autorisation du Commissaire Général du Concours.

Les associations de défense des AOP ont la possibilité de désigner un expert pour le jugement de leur AOP. Dans ce cas, celui-ci aura la possibilité d'être qualifié de « président de table » sans avoir à être tiré au sort.

Pour la composition de chaque table, les qualifications suivantes des jurys sont à rechercher :

Composition de la table	Catégories				
	1	2	3	4 et suivants	
Activité	* Crémier * Restaurateur * Grossiste * Acheteur pour GMS	* Technicien fromager * Affineur * Producteur fermier actif ou retraité * Enseignant d'école de laiterie	Consommateur averti	Stagiaire	Toute autre compétence
Élément commun	Fromage de chèvre fermier				
Compétence	Choix et conseil aux consommateurs	Connaissance de la fabrication des fromages	Connaissance du produit	En formation pour devenir jury qualifié	A vérifier

Article 7 : Le chèvre d'or

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 fermières.

Article 8 : Réception des échantillons

A leur remise, les échantillons devront porter les indications suivantes : **nom, raison sociale et adresse du concurrent, la catégorie dans laquelle le produit est présenté, et dénomination commerciale** à remettre à leur remise ou à mettre dans le colis s'ils sont adressés par voie postale ou par transporteur. **Une copie du bulletin d'inscription devra être ajoutée dans le colis des échantillons.**

Les fromages frais seront présentés démoulés. Les moules, les faisselles et les emballages ne sont pas récupérables.

La réception des échantillons expédiés se fera par :

- Voie postale ou transporteur : à partir du jeudi 30 mai et jusqu'au samedi 1^{er} juin 12h, à comité de foire aux fromages de Sainte-Maure de Touraine 5bis, rue du château Gaillard 37800 Sainte-Maure de Touraine
- Dépôt possible sur place : à partir du jeudi 30 mai et jusqu'au samedi 1^{er} juin 12h à Comité de foire aux fromages de Sainte-Maure de Touraine, 5bis, rue du château Gaillard 37800 Sainte-Maure de Touraine



- Un ramassage est possible, le vendredi précédant le concours, soit le 31 mai, dans un rayon de 100 km autour de Sainte-Maure de Touraine. (Merci de bien le préciser dans votre bulletin d'inscription sur le site de fromagora).

**Tout colis arrivant passé ces délais, ne pourra concourir ;
pour un produit arrivé endommagé ou pour lequel la chaîne du froid n'aurait pas été respectée,
les organisateurs se réservent le droit de décider de ne pas présenter le produit au concours**

Tous les échantillons seront conservés dans un camion réfrigéré.

Suite à son inscription,

Ajouter une case dans l'inscription : « je déclare être à jour de mes autocontrôles et de disposer d'un agrément sanitaire européen ou d'avoir une déclaration d'activité de vente directe ou compte rendu du dernier rapport d'inspection.

Article 9 : Conditions d'acceptation des échantillons

Les échantillons seront répartis par catégorie, définie à l'article 15. **Pour des raisons d'organisation, une catégorie ne sera maintenue que si elle comporte minimum trois concurrents** ; à l'échéance des inscriptions le 18 mai 2024, s'il s'avère qu'une catégorie ne puisse être maintenue, les producteurs en seront avertis dans les meilleurs délais.

Les échantillons devront être fabriqués à partir exclusivement de lait de chèvre et répondre à la législation sur le fromage de chèvre et le fromage fermier.

Les échantillons pré-emballés seront sous emballage d'origine. Ils porteront une étiquette précisant le département, le nom, la raison sociale, les catégories auxquelles il concoure ainsi que l'adresse du candidat.

Article 10 : Conditions pour être membre de jury

Nul ne pourra remplir les fonctions de membre du jury :

- S'il présente des fromages au concours et qu'il puisse avoir à apprécier la catégorie où sont présentés ses fromages. En revanche, par exemple, un producteur de fromages d'AOP Pélardon peut être membre du jury pour les fromages AOP Picodon et inversement.
- S'il est l'associé, le bailleur, le fermier, le patron, l'employé ou toute personne ayant des liens familiaux directs avec un concurrent dont il pourrait avoir à apprécier les fromages.

Toute demande de récusation devra être formulée par écrit et remise au commissariat ; toute demande ultérieure sera considérée comme nulle et non avenue.

La liste des jurés pourra être consultée au secrétariat du concours. Pendant la durée des opérations du jury, aucune personne étrangère à la table ne doit intervenir en dehors des responsables habilités.

Article 11 : Cas de fromages mal catégorisés

Le commissaire du concours pourra admettre à concourir, dans une autre catégorie, un fromage classé par erreur dans une catégorie.

Article 12 : Notation et attribution des récompenses



Les récompenses consistent en diplômes et trophées. Les diplômes seront attribués en fonction des notes :

Médaille d'or :	note de 16 et plus
Médaille d'argent :	note de 14 à moins de 15,99
Médaille de bronze :	note de 12 à moins de 13,99

Une table de jury ne pourra comporter plus de 10 lots de fromages.

L'attribution de médailles n'est pas obligatoire et, a contrario, toutes les combinaisons de couleurs de médailles sont envisageables dans la limite d'un maximum de 30% du nombre total d'échantillons inscrits (ou par table).

Pour les produits médaillables mais n'étant pas dans les 30% recevront une mention. (Diplôme papier reçu par voie postale).

Pour les fromages qui concourent dans les catégories " AOP ", la grille de notation sera fournie par l'association de défense de cette AOP. Si cette grille n'a pas été adressée en temps voulu au Comité d'organisation, la grille de notation des fromages hors AOP sera utilisée par le jury.

Grille de notation

	Aspect	Texture à la coupe et en bouche	Goût et odeur
FROMAGE FRAIS	3	5	12
AUTRE FROMAGE HORS A.O.P.	4	4	12

Le rappel des distinctions obtenues au Concours National de Fromages de Chèvre Fermiers dans toutes les publicités individuelles ou collectives comportera obligatoirement la mention de l'année où ces distinctions ont été obtenues.

L'usage des distinctions obtenues est limité à 2 ans.

Article 13 : Conditions des réclamations

Les réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix devront être formulées par écrit et seront reçues par le Commissaire Général. Elles seront tranchées par le Commissaire et le Président du jury dans les meilleurs délais.

Article 14 : Devenir des échantillons suite au concours

Après les opérations de concours, un certain nombre d'échantillons pourront être retenus afin d'être soumis aux analyses. 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 6, ceci sans préjuger des poursuites légales dont il pourra être l'objet.

Article 15 : Conditions de présentation du nombre de pièces par échantillons

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 moins de 150 grammes seront présentés par 3 pièces,
- Les fromages pesant de 150g à moins de 1Kg seront présentés par 2 pièces,



- Les fromages pesant plus de 1kg seront présentés par 1 pièce entière,
- Les fromages pesant plus de 3 kilogrammes seront présentés par ½ pièce,
- Les faisselles seront présentées en 5 pots (quel que soit le format)

Article 16 : Catégories de fromages pouvant concourir à Fromagora 2024

Les catégories présentées seront les suivantes :

100 - Fromages frais (natures, aromatisés ou cendrés)

- 101^{ème} catégorie : fromage frais à faisselle présenté en pot à faisselle
- 102^{ème} catégorie : fromage frais démoulé salé, sans couverture, moins de 3 jours après démoulage
- 103^{ème} catégorie : fromages frais aromatisés (aromates, épices ...)
- 104^{ème} catégorie : fromages cendrés frais

200 - Fromages à pâte molle de type lactique affinés

- 201^{ème} catégorie : fromages de moins de 1 litre affinés de 4 à 15 jours
- 202^{ème} catégorie : fromages de plus de 1 litre affinés de 4 à 15 jours
- 203^{ème} catégorie : fromages de moins de 1 litre affinés plus de 15 jours
- 204^{ème} catégorie : fromages de plus de 1 litre affinés plus de 15 jours
- 205^{ème} catégorie : fromages affinés aromatisés salés
- 206^{ème} catégorie : fromage cendré affiné (10 jours minimum d'affinage)

300 - Fromages à pâte molle de type présure

- 301^{ème} catégorie : fromages de type présure à croute fleurie
- 302^{ème} catégorie : fromages de type présure à croute lavée

400 - Fromages à pâte molle de type caillé doux

- 401^{ème} catégorie : fromages de type caillé doux à la pièce

500 - Fromages à pâte pressée non cuite

- 501^{ème} catégorie : fromages à pâte pressée non cuite à croute fleurie
- 502^{ème} catégorie : fromages à pâte pressée non cuite à croute lavée

600 - Fromages à pâte pressée demi-cuite et cuite

- 601^{ème} catégorie : fromages à pâte pressée demi-cuite et cuite à la pièce
- 602^{ème} catégorie : fromages à pâte pressée demi-cuite et cuite à la coupe

700 - Fromages à pâte persillée à la coupe

- 701^{ème} catégorie : fromages à pâte persillée à la coupe

800 - Appellations d'Origine Protégées ou Contrôlées

- A801^{ème} catégorie : Banon AOP
- A802^{ème} catégorie : Brocciu AOP (100% chèvre)
- A803^{ème} catégorie : Brousse du Rove AOP
- A804^{ème} catégorie : Chabichou du Poitou AOP
- A805^{ème} catégorie : Charolais AOP
- A806^{ème} catégorie : Chevrotin AOP



- A807^{ème} catégorie : Crottin de Chavignol AOP
- A808^{ème} catégorie : Mâconnais AOP
- A809^{ème} catégorie : Pélardon AOP
- A810^{ème} catégorie : Picodon AOP
- A811^{ème} catégorie : Pouligny-Saint-Pierre AOP
- A812^{ème} catégorie : Rigotte de Condrieu AOP
- A813^{ème} catégorie : Rocamadour AOP
- A814^{ème} catégorie : Sainte-Maure-de-Touraine AOP
- A815^{ème} catégorie : Selles-sur-Cher AOP
- A816^{ème} catégorie : Valençay AOP
- A817^{ème} catégorie : Mothais sur feuille AOC

900 - Fromages régionaux et de tradition ou à identité régionale

- 901^{ème} catégorie : Tomme des Pyrénées IGP (100% chèvre)
- 902^{ème} catégorie : Cabécou du Périgord
- 903^{ème} catégorie : Fromages au lactosérum frais (sérac, brousse, recuite...)
- 904^{ème} catégorie : Ecu du Pays Cathare
- 905^{ème} catégorie : Ecusson du Pays Cathare

Les produits laitiers ci-dessous ne peuvent appartenir à aucune des catégories précédentes :

1000 - Fromage de lactosérum

1100 - Spécialité fromagère

1200 - Fromage innovant : produit innovant soit sur sa forme, soit sur son parfum ou aromatisation (sucré/salé)

Article 17 : Montant de l'inscription

A titre de participation aux frais d'organisation du concours, un droit d'inscription sera perçu qui s'élève à :

Droit d'inscription au concours : 15€ TTC

+ Engagement pour chaque catégorie présentée : 7€ TTC/catégorie x 4 catégories maximum
= 43€ TTC maximum

Règlement mis à jour le 15/03/2024

