

1^{er} Concours départemental des fromages fermiers de Haute-Garonne

21 septembre 2025 - Boulogne sur Gesse

RÈGLEMENT INTERIEUR

ORGANISATION GENERALE

Article 1

Les produits admis à concourir doivent être fabriqués avec le lait de la ferme et affinés en Haute-Garonne.

Les candidats devront adresser un bulletin d'inscription **avant le 31 août 2025** à

Chambre d'Agriculture, Service Projet Innovation Territoire, 32 rue de Lisieux CS 90105 31026 TOULOUSE Cedex 3

Le cachet de la poste faisant foi.

Le bulletin d'inscription devra être lisible et les renseignements donnés de la manière la plus complète et la plus exacte.

Les participants devront préciser les catégories dans lesquelles doivent concourir les fromages qu'ils présentent.

Article 2

Le bureau d'organisation du Concours de Fromages de Haute Garonne sera composé de la façon suivante :

- Un Président de Jury : Guillaume Verhelst, Chef du restaurant "Les Arches de Prévillle" à Boulogne sur Gesse et lauréat 2025 du concours Cuisine-moi le Comminges
- Un Commissaire Général du Concours (*conseiller de la Chambre d'Agriculture*), Florence Guillerault
- Un Président par table de dégustation

Seul le Président de Jury et le Commissaire Général du Concours sont habilités à trancher un litige.

Article 3

Les catégories qui pourront être présentées sont définies comme suit avec les quantités à fournir.

VACHE		
Catégorie 111	Yaourt Yaourt nature	Equivalent 500g
Catégorie 121	Faisselle Fromage obtenu par fermentation lactique, présenté en faisselle	Equivalent 250g
Catégorie 131	Fromages à pâte molle de type présure à croûte lavée Fromage de vache à affinage court toutes formes	Equivalent 500g
Catégorie 132	Fromages à pâte molle de type présure à croûte fleurie Fromage de vache à affinage court, toutes formes	Equivalent 500g
Catégorie 141	Tomme pâte pressée cuite ou non cuite affinage >1mois : Fromage de vache à affinage long (> 1 mois)	Equivalent 1kg

BREBIS		
Catégorie 211	Yaourt Yaourt nature	Equivalent 500g
Catégorie 221	Faisselle Fromage obtenu par fermentation lactique, présenté en faisselle	Equivalent 250g
Catégorie 231	Fromages à pâte molle de type présure à croûte lavée Fromage de brebis à affinage court, toutes formes	Equivalent 500g
Catégorie 232	Fromages à pâte molle de type présure à croûte fleurie Fromage de brebis à affinage court, toutes formes	Equivalent 500g
Catégorie 241	Tomme pâte pressée cuite ou non cuite affinage >1mois : Fromage de brebis à affinage long (> 1 mois)	Equivalent 1kg

CHEVRE		
Catégorie 311	Yaourt Yaourt nature	Equivalent 500g
Catégorie 321	Faisselle Fromage obtenu par fermentation lactique, présenté en faisselle	Equivalent 250g
Catégorie 331	Fromages à pâte molle de type présure à croûte lavée Fromage de chèvre à affinage court, toutes formes	Equivalent 500g
Catégorie 332	Fromages à pâte molle de type présure à croûte fleurie Fromage de chèvre à affinage court, toutes formes	Equivalent 500g
Catégorie 333	Lactique frais : Fromage de chèvre frais salé non couvert , 3 jours max après démoulage, toutes formes	Equivalent 500g
Catégorie 334	Lactique affiné : Fromage de chèvre affiné > 4 jours < 15 jours toutes formes	Equivalent 500g
Catégorie 335	Fromage cendré Fromage de chèvre affiné ou non n'entrant dans aucune des catégories définies 5 à 10 jours, toutes formes	Equivalent 500g
Catégorie 341	Tomme pâte pressée cuite ou non cuite affinage >1mois : Fromage de chèvre à affinage long (> 1 mois)	Equivalent 1kg

Spécialités innovantes		
Catégorie 401	Spécialité innovante (autres produits laitiers frais toutes espèces confondues)	Equivalent 500g

ORIGINE ET RESPONSABILITE DES CONCURRENTS

Article 4

Les producteurs fermiers déclarés seront seuls admis à se présenter au Concours de Fromages. Le demandeur doit exercer son activité professionnelle dans le département de la Haute Garonne. Les produits doivent être fabriqués avec le lait de la ferme et affinés dans la zone géographique du département de la Haute Garonne.

Article 5

Les concurrents sont responsables de leur déclaration. À la suite d'une fausse déclaration, en vue de l'admission de ses produits, il encourra l'exclusion du concours.

Article 6

Les concurrents ne peuvent présenter au concours que des produits pour lesquels ils sont inscrits. Les concurrents qui se trouveraient dans l'impossibilité de présenter leurs produits au concours, seront tenus d'en **aviser le secrétariat sept jours** avant la date fixée pour la réception.

CONSTITUTION DU JURY, ATTRIBUTIONS ET INCOMPATIBILITES

Article 7

Les fonctions de membres du Jury sont gratuites.

Chaque table de Jury est composée de 3 à 5 membres par table, chaque table correspondant à une catégorie ou à un regroupement de catégories de fromages.

Les présidents de table, des professionnels du secteur, sont désignés par le Commissaire Général. La constitution du corps du Jury est réalisée par le Commissaire Général.

Chaque Jury (table) délibère et statue sur le classement des concurrents. Le procès-verbal des opérations du Jury sera signé par le Président de chaque table pour la (les) catégorie(s) qui le concerne à l'issue des opérations de jugement.

Il présente les notes obtenues pour chaque échantillon (aspect, texture et flaveur) ainsi que la synthèse des commentaires des membres du jury. La moyenne des notes et les commentaires seront adressés aux concurrents.

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.

Article 8

Nul ne pourra remplir les fonctions de membre du Jury si :

- Ses propres produits sont à examiner
- Les produits de candidats auxquels il est lié à titre professionnel ou familial sont à examiner

Les concurrents pourront récuser au plus tard une heure avant le commencement des opérations du Jury, tout membre du Jury qui se trouverait dans les conditions énoncées dans les paragraphes précédents.

Toute demande ultérieure de récusation sera considérée comme nulle ou non avenue. Elle devra être formulée par écrit et remise au Commissaire.

Les listes des membres du Jury pourront être consultées au secrétariat du Concours.

ECHANTILLONS ET ACHEMINEMENT

Article 9 :

Pour avoir suffisamment de matière à déguster, une quantité minimale de produits doit être fournie : **Cf Article 3**

Article 10

A leur expédition ou à leur remise, les échantillons devront porter les indications de nature à faire connaître leur propriétaire, noms, raison sociale, adresse complète du concurrent, et **OBLIGATOIREMENT la CATÉGORIE** dans laquelle le fromage est présenté et accompagné du bulletin de livraison prévu à cet effet.

Article 11

Les échantillons doivent répondre à la législation sur les fromages, et sont sous la responsabilité du producteur.

Après les opérations de concours, un certain nombre d'échantillons pourra être retenu 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 se verra retirer la récompense éventuelle obtenue, ceci sans préjuger des poursuites légales dont il pourra être l'objet.

Article 12

L'expédition des produits doit être assurée par les concurrents sans que les organisateurs n'aient à supporter de frais ou à assumer de responsabilité.

Article 13

Les échantillons seront répartis par catégories définies à l'article 3.

Les échantillons seront sous emballage d'origine.

Ils seront codés de manière à les rendre anonymes par le Commissaire Général avant le début du concours.

Les échantillons ne seront pas rendus.

Article 14

Chaque concurrent peut présenter un échantillon dans chacune des catégories décrites dans l'article 3.

Si dans une catégorie, le nombre des échantillons est inférieur à 2 au moment de l'inscription, cette catégorie pourra être supprimée.

Le Commissaire du concours pourra admettre à concourir un fromage dans une autre catégorie (classement par erreur, nombre d'échantillons insuffisant etc...)

RECOMPENSES, MARQUE ET PUBLICITE

Article 15

Les récompenses consistent en diplômes (médaille d'or, médaille d'argent et médaille de bronze).

Une récompense	2 à 4 échantillons
Deux récompenses	5 à 7 échantillons
Trois récompenses	8 à 10 échantillons

Si le nombre de produits présentés dans la catégorie ou sur la table de regroupement de catégories est inférieur à 2, il ne sera pas délivré de prix.

Pour obtenir un prix, chaque échantillon devra obtenir la note minimum de 12 pour le bronze, 14 pour l'argent et 16 pour l'or.

	ASPECT	Texture à la coupe et en bouche	Goût et odeur
Fromages frais	3	4	13
Autres fromages	3	3	14

Le Président du jury se réserve le droit de délivrer un prix d'exception pour un des fromages médaillés d'or.

Article 16

Les réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix devront être formulées par écrit, dans un délai d'un mois maximum, et seront reçues par le Commissaire. Elles seront tranchées par le Commissaire et le président du Concours.

Article 17

Le logo ne peut être utilisé que pour le même type de produit que le produit primé. Le type de produit se définit par les techniques de fabrication et le nom commercial. Il peut être apposé sur l'emballage du fromage ou tout autre support (dépliants publicitaires, étiquette piquée, etc.) sur le fromage primé, pendant un an, jusqu'à la date du concours de l'année suivante.

L'utilisation de la distinction en dehors de cette condition est considérée comme frauduleuse.

Article 18

Publication des résultats :

Le Commissaire Général du Concours de fromages prend toutes dispositions pour divulguer les résultats du Concours :

- Énoncé du palmarès lors de la remise des prix
- Palmarès distribué aux médias
- Notes du jury, commentaires et palmarès envoyés aux participants pour leurs fromages