

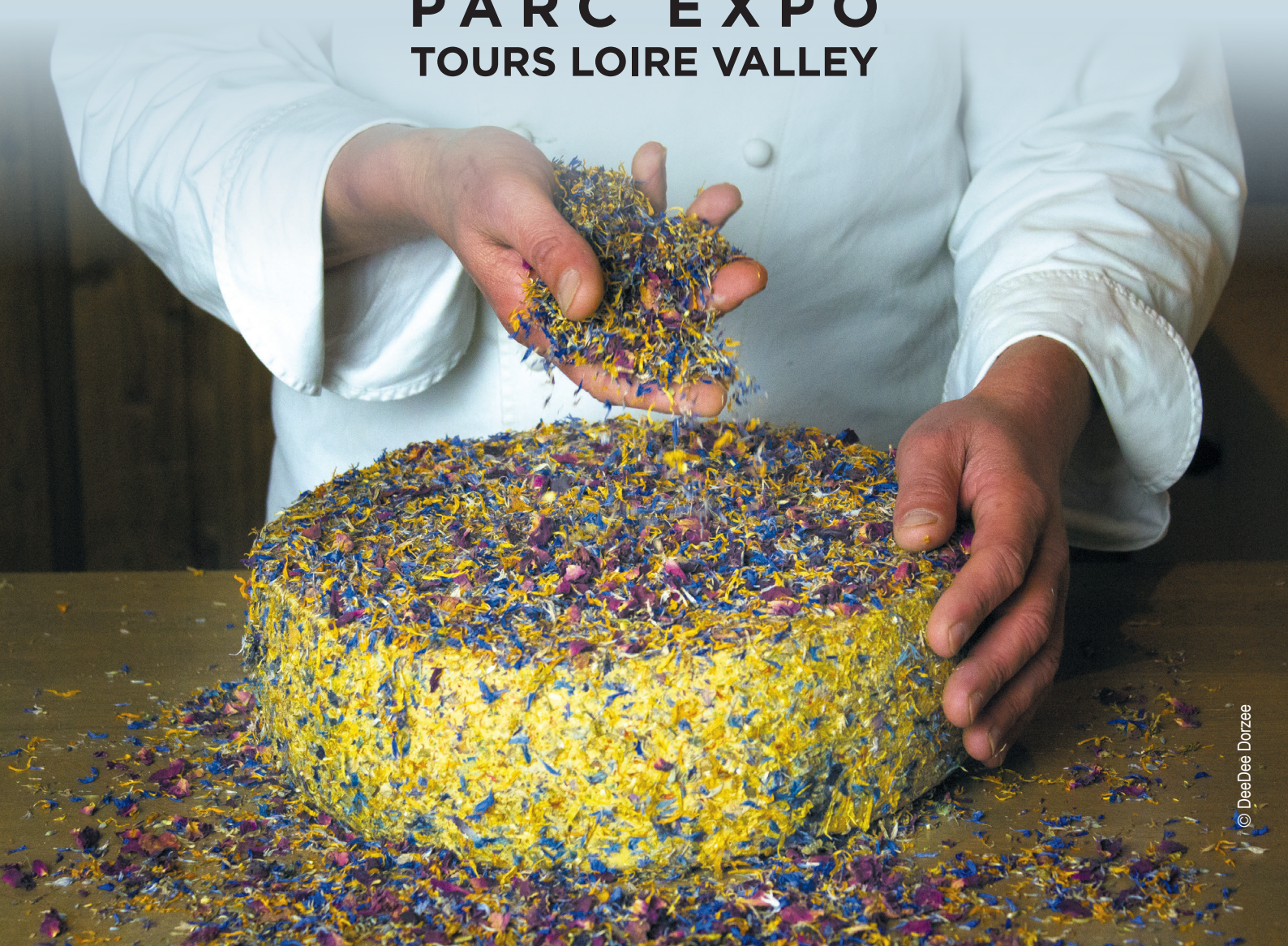
6^È ÉDITION

DU MONDIAL FROMAGE

ET DES PRODUITS LAITIERS

10 - 11 - 12 SEPT 2023

**PARC EXPO
TOURS LOIRE VALLEY**



© DeeDee Dorzee

**CONCOURS INTERNATIONAL DES FROMAGES
ET PRODUITS LAITIERS DE TOURS**

RÈGLEMENT DU CONCOURS 2023

ORGANISATION GÉNÉRALE

ARTICLE 1 : PROFESSIONNELS AUTORISÉS À CONCOURIR

Le Concours est **ouvert à tous les professionnels du secteur laitier** : les producteurs ou groupements de producteurs, fromagers, affineurs, laiteries, coopératives, négociants, ...

ARTICLE 2 : PRODUITS AUTORISÉS À CONCOURIR

Sont autorisés à concourir tous les fromages et produits laitiers du monde. C'est-à-dire tous produits, dans la préparation desquels entre tout ou partie de lait de vache, chèvre, brebis ou autres animaux. Chaque fromage et produit laitier doit être conforme à la réglementation en vigueur dans son pays.

Les fromages et produits laitiers en compétition sont organisés en catégories (voir annexe 1).

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 leur(s) produit(s) au Concours, seront tenus d'en aviser le Comité d'Organisation au moins trois jours avant la date fixée pour la réception des produits.

En fonction du nombre de produits inscrits dans chaque catégorie, et suivant le nombre de variétés, des sous-catégories seront créées.

ARTICLE 3 : INSCRIPTION DES PRODUITS

Le nombre de produits pouvant concourir n'est pas limité.

L'enregistrement des produits se fera exclusivement via le site internet du Mondial du Fromage.

Date d'ouverture des inscriptions : **MERCREDI 12 AVRIL 2023**
Date de clôture des inscriptions : **VENDREDI 14 JUILLET 2023** (inclus)

Passé la date de clôture, les inscriptions au concours seront closes. Aucune dérogation ne sera possible.

Impératif : Tous les renseignements devront être donnés de la manière la plus complète et la plus exacte possible. Les participants devront préciser les catégories dans lesquelles doivent concourir les produits qu'ils présentent (voir rubrique - catégories en compétition).

Les participants sont responsables de leur déclaration. Tout concurrent convaincu d'avoir fait une fausse déclaration en vue de l'admission de ses produits encourra l'exclusion du concours.

L'enregistrement informatique du produit générera automatiquement une fiche d'identification propre au produit, que le participant devra obligatoirement télécharger, imprimer et joindre au produit au moment de l'envoi.

Un produit inscrit dans une mauvaise catégorie ne sera pas jugé, un produit dont les informations communiquées seraient erronées ne sera pas jugé, un produit n'ayant pas fait l'objet d'une inscription préalable ne sera pas présenté à la jurification.

ARTICLE 4 : DROITS D'INSCRIPTION

<u>Prix unitaire/produit :</u>	EXPOSANT	NON EXPOSANT
	42 € TTC	60 € TTC
	(35 € HT)	(50 € HT)

Les produits dont les frais d'inscription n'auront pas été acquittés ne seront pas admis à participer au Concours.

ARTICLE 5 : PRÉSENTATION DES ÉCHANTILLONS

Les échantillons seront présentés de manière à être identifiables et sous leur emballage de commercialisation d'origine. Ils devront répondre à la législation sanitaire en vigueur.

Ils seront codés par les Commissaires Généraux avant le début du concours de manière à les rendre anonyme pour la jurification.

Echantillonnage à fournir :

- Fromage ou Produit Laitier < ou égal 150 g : **2 pièces**
- Fromage ou Produit Laitier > 150g et <1kg : **1 pièce**
- Fromage ou Produit Laitier > ou égal à 1kg : **1/4, 1/2 ou entier**

Chaque participant peut présenter un échantillon dans chacune des catégories décrites en annexe.

Néanmoins, il peut présenter plusieurs échantillons dans la même catégorie si ces derniers diffèrent par au moins une de leurs caractéristiques : format, durée d'affinage, type d'affinage, différents producteurs.

ARTICLE 6 : ENVOI DES ÉCHANTILLONS

Les échantillons devront obligatoirement être conditionnés pour l'envoi avec leur fiche d'identification (1 fiche d'identification par produit enregistré – voir article 3).

Les échantillons devront parvenir au Concours franco-domicile (expédition, frais de port, douane et taxes à charge de l'expéditeur). Le Comité d'Organisation ne pourra pas être tenu responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.

Le respect des conditions de stockage au froid avant la réception par le Concours est sous la responsabilité du Participant.

L'envoi des produits sera effectué à l'adresse suivante :

PARC EXPO de TOURS
Rue Désiré Lecomte
37000 Tours

Date d'ouverture de réception des échantillons :

LUNDI 04 SEPTEMBRE 2023

Date de clôture de réception des échantillons :

JEUDI 07 SEPTEMBRE 2023 (inclus)

Pour les envois frigorifiques nous vous conseillons :

- CHRONOFRESH : <https://www.chronofresh.fr/fr>
- STEF : <https://www.stef.com/>
- STG : <https://www.stg-logistique.fr/>
- SEUR : <https://www.seur.com/en/> (anglais et espagnol)
- DELANCHY : <https://www.delanchy.com/>

Aucun dépôt de produits ne pourra être effectué au Commissariat Général du Concours.

ORGANISATION DU CONCOURS

ARTICLE 7 : MODALITÉS D'ORGANISATION

Nouveauté 2023 : A l'issue de la jurification, le Concours procédera à l'élection du Meilleur Fromage du Mondial 2023.

Pour ce faire, le concours sera organisé en 2 journées dédiées à la compétition et la jurification :

- **Dimanche 10 Septembre** : jurification de l'ensemble des produits, donnant lieu à une note finale pour chacun d'entre eux, et accessoirement l'attribution de médailles OR, ARGENT & BRONZE pour les fromages et produits laitiers primés.

Les 12 meilleures notes seront qualifiées pour la seconde journée de compétition.

- **Mardi 12 Septembre** : jurification des 12 meilleurs fromages / produits laitiers issus de la 1^{ère} journée de compétition, donnant lieu à une note finale pour chacun d'entre eux, et l'attribution du titre de « Champion du Mondial 2023 ».

Cette jurification se déroulera sur la zone du salon dédiée aux concours métiers, en présence du public professionnel.

ARTICLE 8 : NOTATION DU CONCOURS

La notation sera établie sur un total de 100 points, soit :

- | | |
|----------------------------------|------------------|
| • Aspect Extérieur | 10 points |
| • Arômes olfactifs | 10 points |
| • Texture en bouche/coupe | 20 points |
| • Goûts | 40 points |
| • Équilibre des saveurs | 20 points |

En cas d'ex-aequo, et pour départager les candidats, un ordre d'importance des critères de notations est établi comme suit :

Goûts, texture en bouche/coupe, équilibre des saveurs, aspect extérieur, arômes olfactifs.

Les notes obtenues suite à la jurification donneront droit à l'attribution de médaille selon le barème suivant :

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| • Note de 80 ou plus : | Médaille d'Or |
| • Note de 70 à 79 : | Médaille d'Argent |
| • Note de 60 à 69 : | Médaille de Bronze |

Les fromages/produits laitiers ayant obtenu les 12 meilleures notes seront qualifiés pour la seconde journée de compétition.

Ils seront jugés par un jury composé de 12 juges internationaux, selon le système de notation en vigueur.

Les notes obtenues suite à la jurification donneront droit à l'attribution du titre de « Champion du Mondial 2023 ».

COMPOSITION ET ORGANISATION DU JURY

ARTICLE 9 : PRÉSIDENTE & COMMISSAIRE GÉNÉRAL

Le Comité d'Organisation du **Concours International des Fromages et Produits Laitiers de Tours 2023** sera composé :

- D'un Président de Jury
- De 2 Commissaires Généraux du Concours

Seuls les Commissaires Généraux du Concours et le Président du Jury sont habilités à trancher en cas de litige. Leurs décisions sont souveraines.

Leur rôle est de veiller au bon déroulement du Concours. Ils s'assurent de l'anonymat des produits, de la dégustation et organisent la notation par les juges.

ARTICLE 10 : CONSTITUTION DU JURY

Les fonctions de membres du Jury sont gratuites.

La constitution du corps du Jury est réalisée par les Commissaires Généraux.

Le jury sera composé de professionnels de la filière et de consommateurs avertis, désignés et convoqués par les Commissaires Généraux. Chaque Jury est composé de trois à cinq membres par table. Les présidents de table, des professionnels du secteur, sont désignés par les Commissaires Généraux.

Un second Jury, composé de 12 juges internationaux, grands fromagers et personnalités internationales reconnues pour leurs grandes compétences professionnelles, sera spécialement constitué pour procéder à la jurification sacrant le « Champion du Mondial 2023 ».

Chaque jury note les produits en son âme et conscience.

Nul ne pourra remplir les fonctions de membre du Jury au sein d'un Jury devant examiner ses propres produits.

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

RÉCOMPENSES

ARTICLE 11 : RÉCOMPENSES

Le Concours International des fromages et produits laitiers de tours décerne les récompenses suivantes :

- Titre et trophée de « Champion du Mondial 2023 »
- Médaille d'Or
- Médaille d'Argent
- Médaille de Bronze

Chaque produit médaillé se verra recevoir un diplôme.

ARTICLE 12 : PUBLICATION DES RÉSULTATS

La publication des résultats se fera par voie d'affichage, et par diffusion informatique aux primés.

Les cocardes seront disponibles le jour même au Commissariat Général. Les diplômes seront envoyés par e-mail aux primés après l'affichage des résultats.

Le palmarès sera diffusé à la presse départementale, nationale et internationale.

ARTICLE 13 : RÉCLAMATIONS

Les réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix devront être formulées par écrit et seront reçues par les Commissaires Généraux, qui statueront. La décision des Commissaires Généraux est souveraine.

ARTICLE 14 : CONTRÔLE

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 et aux conditions de la catégorie dans laquelle il a concouru, se verra retirer la récompense éventuelle obtenue, ceci sans préjuger des poursuites légales dont il pourra être l'objet.

ARTICLE 15 : MARQUE COLLECTIVE

L'obtention d'une médaille au Concours International Produits donne droit à l'utilisation de la marque collective Concours International des Fromages et Produits de Tours 2023.

Toute reproduction ou représentation totale ou partielle de la médaille, du logo, du nom, ou de tout ou partie des éléments se trouvant sur le site Mondial du Fromage et des Produits Laitiers de Tours est strictement interdite sans autorisation préalable. De manière générale, les dénominations sociales, marques et signes distinctifs reproduits sur le site Mondial du Fromage et des Produits Laitiers de Tours ou tout autre support diffusé et développé par le Concours sont protégés au titre du droit des marques.

ARTICLE 16 : PUBLICITÉ

La marque collective ne peut être utilisée que pour le produit primé.

Le rappel des distinctions obtenues lors du Concours International des Fromages et Produits de Tours 2023 est autorisé sur tous types de supports, pendant 2 ans après l'année d'obtention, à condition de préciser l'année du concours et pour quel type de fromage la distinction a été obtenue.

L'utilisation de la marque collective Concours International des Fromages et Produits de Tours 2023 en dehors de cette condition est considérée comme frauduleuse.

ARTICLE 17 : OBLIGATION DES PARTICIPANTS

La participation au Concours comporte l'acceptation du présent règlement, des mentions légales et de la politique de gestion des données personnelles qui sont disponibles sur le site Mondial du Fromage et des Produits Laitiers de Tours.

En cas de contestation sérieuse d'un point du règlement ou en cas de problème non évoqué par le règlement, une décision sans appel sera rendue après délibération du Comité d'Organisation et du Président du Jury.

CATÉGORIES EN COMPÉTITION

LAIT DE VACHE

FROMAGES FRAIS / CRÈME	CATÉGORIE
Crème de Bresse AOP	100
Crème toutes provenances	101
Crème toutes provenances au lait cru	102
Crèmes de Normandie AOP	103
Fromages frais de type présure non salé : Fromage obtenu essentiellement par caillage par la présure, égoutté ou non, non salé.	104

LAIT DE VACHE

FROMAGES LAIT DE VACHE	CATÉGORIE
Abondance AOP	110
Beaufort AOP	111
Bleu d'Auvergne AOP	112
Bleu de Gex AOP	113
Bleu des Causses AOP	114
Bleu du Vercors Sassenage AOP	115
Brie de Meaux AOP	116
Brie de Melun AOP	117
Brillat Savarin IGP	118
Brillat Savarin pasteurisé	119
Camembert de Normandie AOP	120
Cantal AOP	121
Chaource AOP	122
Cheddar DOP	123
Cheddar fermier DOP	124
Comté AOP	125

Double crème lait cru	126
Double crème lait pasteurisé	127
Epoisses AOP	128
Etivaz à Rebibes AOP	129
Etivaz AOP	130
Fourme d'Ambert AOP	131
Fourme de Montbrison AOP	132
Fromage à pâte persillée-bleu	133
Fromage à pâte persillée-bleu au lait cru	134
Fromage de vache fumé	135
Fromages à pâte filée	136
Grana Padano DOP	137
Gruyère AOP	138
Laguiole AOP	139
Langres AOP	140
Livarot AOP	141
Maroilles AOP	142
Morbier AOP	143
Munster AOP	144
Neufchâtel AOP	145
Parmigiano Reggiano DOP	146
Pâte molle et à croûte fleurie	147
Pâte molle et à croûte fleurie au lait cru	148
Pâte molle et à croûte Lavée	149
Pâte molle et à croûte Lavée au lait cru	150
Pâte pressée cuite	151
Pâte pressée non cuite	152

Pâte pressée non cuite au lait cru	153
Pont L'Evêque AOP	154
Reblochon AOP	155
Reblochon fermier AOP	156
Saint Nectaire AOP	157
Saint-Nectaire fermier AOP	158
Salers AOP	159
Tome des Bauges AOP	160
Vacherin Fribourgeois AOP	161
Raclette de Savoie IGP	162
Fromage à pâte cuite fondu tout type de lait	163

LAIT DE CHÈVRE	CATÉGORIE
Banon AOP	200
Brousse du Rove AOP	201
Chabichou du Poitou AOP	202
Charolais AOP	203
Chevrotin AOP	204
Crottin de Chavignol AOP	205
Fromage au lait de Chèvre à croûte lavée	206
Fromage au lait de Chèvre à croûte lavée au lait cru	207
Fromage au lait de Chèvre à pâte pressée	208
Fromage au lait de Chèvre à pâte pressée au lait cru	209
Fromage au lait de Chèvre affiné	210
Fromage au lait de Chèvre affiné au lait cru	211
Fromage au lait de Chèvre frais	212
Fromage au lait de Chèvre frais au lait cru	213
Fromage au lait de chèvre pâte persillée-bleu	214

Fromage au lait de chèvre pâte persillée-bleu au lait cru	215
Fromage de chèvre fumé	216
Mâconnais AOP	217
Mothais sur feuille	218
Pélardon AOP	219
Picodon AOP	220
Pouligny Saint Pierre AOP	221
Rigotte de Condrieu AOP	222
Rocamadour AOP	223
Sainte Maure de Touraine AOP	224
Selles sur Cher AOP	225
Valençay AOP	226
Fromage de chèvre à croûte fleurie	227

LAIT DE BREBIS	CATÉGORIE
Brocciu AOP	300
Fromage à Pâte molle	301
Fromage à Pâte molle au lait cru	302
Fromage à pâte pressée	303
Fromage à pâte pressée au lait cru	304
Fromage au lait de brebis pâte persillée-bleu	305
Fromage au lait de brebis pâte persillée-bleu au lait cru	306
Fromage de brebis fumé	307
Manchego DOP	308
Manchego DOP lait cru	309
Ossau Iraty AOP	310
Pérail	311
Roquefort AOP	312

YAOURTS & FROMAGE BLANC	CATÉGORIE
Fromage blanc au lait de brebis	400
Fromage blanc au lait de chèvre	401
Fromage blanc au lait de vache	402
Yaourt au lait de brebis aromatisé	403
Yaourt au lait de brebis nature	404
Yaourt au lait de chèvre aromatisé	405
Yaourt au lait de chèvre nature	406
Yaourt au lait de vache aromatisé	407
Yaourt au lait de vache avec des fruits	408
Yaourt au lait de vache nature	409
Fromages blancs aromatisés, tout type de lait	410

TOU TYPE DE FROMAGE AROMATISÉ SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES ET CRÉATIONS	CATÉGORIE
Dessert à base de yaourt lait de brebis	500
Dessert à base de yaourt lait de chèvre	501
Dessert à base de yaourt lait de vache	502
Kéfir tout lait	503
Tous types de fromages aromatisés, quelque soit la nature du lait	504
Tous types de produits dans lesquels il a été incorporé du fromage (Ex. : macarons, pâte de fruits, pain d'épice, tourteau fromager...etc.)	505
Cancoillotte	506
Crème dessert tous types de lait	507

FROMAGES AUTRES LAITS	CATÉGORIE
Mozzarella au lait de Bufflonne DOP	600
Fromage à pâte filée au lait de Bufflonne	601
Burrata au lait de Bufflonne	602

Fromage au lait d'autres animaux	603
Fromage au lait de mélanges	604
Fromage au lait de Yak	605

BEURRES	CATÉGORIE
Beurre : En motte ou en paquet, toutes provenances, demi-sel	700
Beurre : En motte ou en paquet, toutes provenances, doux	701
Beurre au lait cru, demi-sel	702
Beurre au lait cru, doux	703
Beurre Charentes-Poitou AOP, beurre des Charentes, beurre des Deux Sèvres, demi-sel	704
Beurre Charentes-Poitou AOP, beurre des Charentes, beurre des Deux Sèvres, doux	705
Beurre de Bresse AOP demi-sel	706
Beurre de Bresse AOP doux	707
Beurre de Normandie AOP, demi-sel	708
Beurre de Normandie AOP, doux	709
Beurres aromatisés	710
Beurres au lait de brebis	711
Beurres au lait de chèvre	712