



Concours National de Fromages CHEESE FESTIVAL 2023 Règlement intérieur

ORGANISATION GENERALE

Article 1 : Organisateur

L'association « CHEESE FESTIVAL », enregistrée sous le numéro R.N.A W632013119, dont le siège social est au Centre d'affaires du Zénith – Trident Bâtiment E – 46 Rue de Sarliève – Cournon d'Auvergne (63800).

Tél. : 04 73 69 36 00 - contact@cheesefestival.fr www.cheesefestival.fr

Article 2 : Objet- Date- Lieu

Dans le cadre de la 3^{ème} édition du CHEESE FESTIVAL qui se déroulera à Issoire (63500 - Région Auvergne Rhône-Alpes) les 29, 30 avril et 1^{er} mai 2023, un Concours National de Fromages, réservé exclusivement aux productions artisanales, sera organisé le dimanche 30 avril 2023 (Gymnase Pierre de Coubertin).

Il a pour but de :

- promouvoir la richesse et la diversité des fromages de France auprès des professionnels (crémiers, fromagers, affineurs, restaurateurs...) et des consommateurs ;
- récompenser des produits de qualité ;
- mettre en contact différents acteurs de la filière fromagère.

La participation en tant qu'exposant du marché des producteurs organisé dans le cadre du Cheese Festival 2023 est totalement indépendante de la participation au Concours National de Fromages.

Article 3 : Professionnels autorisés à participer

Tous les producteurs fermiers, fromageries artisanales de toute la France présentant des produits fabriqués, affinés, issus de laits (de vache, brebis, chèvre, autres animaux, ou mixte) exclusivement collectés en France.

Les réseaux de producteurs et les marques collectives dont les produits sont issus de plusieurs producteurs ne sont pas autorisés à concourir.

Article 4 : Classification des produits

Les produits sont regroupés par catégories (caractéristiques communes des produits et donc comparables). Le participant inscrit son produit dans la catégorie adéquate.

L'organisateur ne sera pas responsable si les données renseignées sont erronées, incomplètes ou manquantes pour le bon classement du produit et cela ne saurait remettre en cause le Concours ou modifier les résultats.

Un produit inscrit dans une mauvaise catégorie ne sera pas jugé.

Il est strictement interdit de présenter dans une même catégorie, deux produits d'affinage différent ou de dénomination différente, sauf si les recettes sont différentes.

Pour des raisons d'organisation, une catégorie ne sera maintenue que si elle comporte un minimum de trois concurrents. A l'échéance des inscriptions, s'il s'avère qu'une catégorie ne puisse être maintenue, les participants en seront avertis dans les meilleurs délais.

1. FROMAGE DE VACHE

- 101 Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte naturelle AOP/IGP
- 102 Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte naturelle
- 103 Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie AOP/IGP
- 104 Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie
- 105 Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée AOP
- 106 Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée
- 107 Fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite AOP/IGP
- 108 Fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite
- 109 Fromage au lait de vache à pâte pressée cuite AOP/IGP
- 110 Fromage au lait de vache à pâte pressée cuite
- 111 Fromage au lait de vache à pâte persillée AOP
- 112 Fromage au lait de vache à pâte persillée
- 113 Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie à caractère lactique AOP
- 114 Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie à caractère lactique

2. FROMAGE DE CHEVRE

- 201. Fromage au lait de chèvre cendré AOP
- 202. Fromage au lait de chèvre cendré
- 203. Fromage au lait de chèvre à pâte persillée
- 204. Fromage au lait de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie AOP
- 205. Fromage au lait de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie

- 206. Fromages de chèvre à pâte molle et à croûte lavée AOP
- 207. Fromages de chèvre à pâte molle et à croûte lavée
- 208. Fromage au lait de chèvre à pâte pressée non cuite à croûte fleurie
- 209. Fromage au lait de chèvre à pâte pressée non cuite à croûte lavée
- 210. Fromages de chèvre à pâte molle de type lactique affiné
- 210bis. Fromages de chèvre à pâte molle de type présure / type caillé doux
- 210ter. Fromages de chèvre à pâte pressée non cuite / cuite

3. FROMAGE DE BREBIS

- 301 Fromage au lait de brebis à pâte molle et à croûte fleurie
- 302 Fromage au lait de brebis à pâte molle et à croûte lavée
- 303 Fromage au lait de brebis à pâte pressée AOP
- 304 Fromage au lait de brebis à pâte pressée
- 305 Fromage au lait de brebis à pâte persillée AOP
- 306 Fromage au lait de brebis à pâte persillée

4. FROMAGE MIXTE OU AUTRES LAITS

- 401 Fromage de Bufflonne
- 402 Fromage à pâte molle et à croûte naturelle
- 403 Fromage à pâte molle et à croûte fleurie
- 404 Fromage à pâte molle et à croûte lavée
- 405 Fromage à pâte pressée non cuite
- 406 Fromage à pâte pressée cuite
- 407 Fromage à pâte pressée demi-cuite
- 408 Fromage à pâte persillée

INSCRIPTIONS

Article 5 : Modalités d'inscription

Le participant devra remplir un formulaire d'inscription soit en ligne sur le site www.cheesefestival.fr, rubrique Concours, soit par courrier (formulaire accessible sur le site internet ou sur demande auprès de l'organisateur, cf. article 1) **avant le 30 janvier 2023.**

Dès réception de l'inscription dûment complétée, une confirmation de participation sera envoyée par mail au participant, avec le RIB de l'association en cas de paiement par virement bancaire des droits d'inscription (cf. article 6).

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 au jury.

Une copie de cette confirmation avec une fiche d'identification (adressée à réception du règlement) devra accompagner l'envoi des échantillons de fromages avec obligatoirement le **numéro d'agrément ou la dispense d'agrément de l'atelier de fabrication**.

Le participant devra être en règle avec la réglementation sanitaire en vigueur et garantir que ses produits peuvent être consommés en toute sécurité.

Article 6 : Montant des droits d'inscription

A titre de participation aux frais d'organisation du Concours, le droit d'inscription s'élève à 40,00 € TTC par participant pour un produit (1) et 5,00 € TTC par produit supplémentaire à juger.

Le paiement pourra se faire par chèque bancaire à l'ordre de l'association Cheese Festival ou par virement bancaire (RIB adressé suite à la réception de la demande). Une facture sera envoyée par mail au participant.

Les produits dont les frais d'inscription n'auront pas été réglés impérativement avant le 15 avril, ne seront pas admis à participer et le cas échéant, les échantillons ne seront pas renvoyés au participant.

Les droits d'inscription ne feront l'objet d'aucun remboursement, notamment si les échantillons arrivent après la date limite fixée par le Concours, ou quelques que soient les motifs d'annulation non imputables à l'organisateur.

Article 7 : Obligation et responsabilité du participant

Le fait même de participer au Concours National Cheese Festival 2023 entraîne l'acceptation du présent règlement, des mentions légales et de la politique de gestion des données personnelles qui est disponible sur simple demande adressée à l'organisateur Association Cheese Festival, Bâtiment Trident E, 46 Rue de Sarliève, 63800 Cournon d'Auvergne.

Le participant est responsable de ses déclarations, tout participant qui sera convaincu d'avoir fait une fausse déclaration pourra être exclu du Concours et ses éventuelles récompenses lui seront retirées et ne pourront donner lieu à aucune indemnité.

CARACTERISTIQUES ET ENVOI DES ECHANTILLONS

Article 8 : Caractéristiques des échantillons

Les échantillons seront répartis selon les catégories définies à l'article 4. Ils ne seront pas rendus et pourront être utilisés pour des opérations de promotion pendant ou à l'issue du Concours.

Le Commissaire Général prendra toutes les dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes (ils seront codés). Il peut faire procéder à toute découpe, transvasement, changement d'emballage, masquage ou toute autre opération nécessaire à la préservation de l'anonymat des échantillons.

Nombre d'échantillons à fournir :

- Les fromages pesant jusqu'à 150 g seront présentés au moins par 2 pièces ;

- Les fromages de plus de 150 g et de moins de 1 kg seront présentés au moins par 1 pièce ;
- Les fromages supérieurs à 1 kg seront présentés en ¼, ½ ou entiers.

ATTENTION : pour les produits d'appellations identifiés par des plaques de caséines, nous demandons à ce que l'échantillon de fromage présenté comporte cette identification.

Article 9 : Envoi ou dépôt des échantillons

Pour la réception et le stockage des échantillons, l'organisateur est équipé d'un camion frigorifique dont la température est de 4°C.

Les échantillons seront accompagnés de la **fiche d'identification** (cf. confirmation d'inscription reçue par mail) **et** devront porter sur chaque emballage individuel, les **indications suivantes** :

- nom du fromage ;
- raison sociale et code postal-ville du participant ;
- le numéro et le nom de la catégorie dans laquelle il sera présenté (ex : 111 Autre fromage à pâte molle et à croûte lavée) ;
- le numéro de lot.

Les frais liés à l'expédition ou au dépôt des échantillons sont à la charge du participant.

La réception des échantillons se fera :

Entre le lundi 24 avril 2023 9h00 et le vendredi 28 avril 2023 12h00

Cheese Festival, Bâtiment Trident E, 46 Rue de Sarliève, 63800 Cournon d'Auvergne

Tél. 04 73 69 36 00

- Par voie postale (Chronofresh) ou transporteur réfrigéré ;
- Dépôt sur place : du lundi 24 avril 2023 au jeudi 27 avril 2023 de 8h à 17h, vendredi 28 avril 2023 de 8h à 12h uniquement.

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, l'organisateur se réserve le droit de décider de ne pas présenter le produit au Concours. Le participant en sera informé.

ORGANISATION ET COMPETENCES DU JURY

Article 10 : Comité d'organisation

Le Comité d'Organisation du Concours National Cheese Festival 2023 sera composé :

- de Commissaires Généraux du Concours : François ROBIN, Pierre GAY
- d'un Président du jury : Fabien DEGOULET
- d'un Parrain : Eric HOULBERT
- d'un ou de deux représentants de l'association Cheese Festival
- d'un jury dont les modalités de constitution sont exposées ci-après.

Article 11 : Composition du jury

Le jury est composé de professionnels de la filière (crémier fromager, formateur/enseignant en école de laiterie, restaurateur, affineur, technicien fromager, producteur fermier actif ou retraité), d'amateurs avertis (stagiaire, étudiant, consommateur) pour garantir au producteur l'hétérogénéité des avis des dégustateurs.

Article 12 : Candidature et engagements des jurés

Les fonctions de jurés sont réservées aux personnes majeures, elles sont personnelles et ne peuvent être transmises.

Les jurés sont bénévoles et ne font l'objet d'aucune indemnisation par l'organisateur.

Les candidats à la fonction de juré doivent compléter un formulaire d'inscription sur www.cheesefestival.fr, rubrique Concours. Après validation de sa candidature, le juré recevra par mail une convocation personnelle.

Ne pourront remplir la fonction de juré :

- Les participants au Concours National Cheese Festival ne peuvent juger la catégorie de produit dans laquelle ils participent.
- L'associé, le bailleur, le fermier, le patron, l'employé ou toute personne ayant des liens familiaux ou professionnels directs avec un participant dont il pourrait avoir à apprécier les produits.

Le Commissaire Général pourra récuser tout juré, afin d'éviter qu'un participant membre d'un jury ne juge ses propres produits, ou pour toute autre raison que ce soit sans avoir à la motiver.

Les jurés issus des consommateurs (amateurs avertis) reconnaissent avoir les connaissances et capacités suffisantes pour réaliser les dégustations sur des critères sensoriels. Le cas échéant, l'organisateur pourra proposer une séance de formation aux jurés issus des consommateurs.

Les noms des jurés sont confidentiels. Les informations personnelles les concernant ne sont pas communiquées.

Les jurés s'engagent à respecter toutes les dispositions des Conseils de Dégustation du jury du Concours National Cheese Festival, qui leur sera adressée par mail avec leur convocation.

Article 13 : Fonctionnement du Concours et du jury

Les jurys sont composés au minimum de trois membres (professionnels et/ou des amateurs avertis) par catégorie de produit.

L'organisateur ne peut être mis en cause pour le choix de ses jurés. Les jurés sont souverains. Leur notation ne peut être remise en cause. En cas d'anomalie de notation de la part d'un juré qui aurait notoirement mal noté intentionnellement ou non, le Commissaire Général sera habilité à récuser ses notes.

Un responsable de table est désigné en amont par le Comité d'Organisation. Il a pour fonction de :

- veiller au bon déroulement de la dégustation selon les dispositions de la Charte de Dégustation ;
- donner la parole à tous les membres du jury ;
- veiller à ce que l'attribution des médailles soit faite par consensus de la table ;
- veiller à conserver assez de produit pour la seconde dégustation (pour les médaillés d'or) ;
- recueillir les commentaires de chaque juré, en faire une synthèse et renseigner le tableau final.

Dans le cas où des vacances viendraient à se produire parmi les jurés, le Commissaire Général pourra les remplacer par des suppléants qu'il désignera.

Un juré ne peut changer de table à laquelle il a été affecté, sans avoir obtenu l'autorisation du Commissaire Général.

Les échantillons sont placés sur les tables de dégustation 2h avant le Concours.

Le jugement est réalisé à partir d'une Charte de dégustation servant de grille « d'évaluation » avec l'aide de laquelle 3 critères seront jugés :

- Forme et aspect ;
- Texture de la pâte et son odeur ;
- Goût et arômes en bouche.

Les jurés dégustent tout d'abord les produits individuellement en prenant le temps de remplir leur fiche individuelle fournie (commentaires ET note générale). Une fois la dégustation individuelle terminée, les jurés mettent en commun leurs appréciations. Chaque juré émettra des commentaires points forts/ points faibles par critères jugés.

La ligne « note générale » permettra au juré de positionner l'échantillon parmi les autres du même lot, mais ne sera pas l'appui principal pour l'attribution des médailles.

L'attribution des médailles s'effectue lors de la mise en commun des appréciations des jurés sur chaque produit et par **consensus de la table** (pas par niveau de note).

Les fromages d'appellations AOP et IGP seront jugés de la même manière avec l'aide de la même grille. Les jurés ne sont pas formés pour émettre des avis sur la conformité du produit par rapport à la charte de qualité de l'appellation.

ATTRIBUTION, NATURE ET UTILISATION DES RECOMPENSES

Article 14 : Attribution des récompenses

Les membres du jury sont seuls décideurs du nombre de médailles à attribuer. Cependant, un total de trois médailles par catégorie ne pourra être dépassé. Une 4^{ème} médaille pourra être attribuée que sur accord du Commissaire Général et sur demande justifiée.

L'attribution de médailles n'est pas obligatoire.

- **Médaille d'or** : produit de très grande qualité ou les trois critères sont excellents. C'est le coup de cœur de tous les membres du jury (note générale égale ou supérieure à 16/20).

- **Médaille d'argent** : produit dont deux critères sur 3 ont été bien appréciés et/ou trois critères sur 3 appréciés mais sans le coup de cœur de l'ensemble des membres du jury (note générale égale ou supérieure à 14/20).

- **Médaille de bronze** : produit dont les membres du jury ont détecté du potentiel malgré certains points à revoir. C'est une médaille d'encouragement à s'améliorer (note générale égale ou supérieure à 12/20).

A la suite des dégustations, tous les **fromages médaillés d'or** seront sélectionnés pour une **seconde dégustation**.

Cette dernière sera réalisée par un jury d'experts professionnels nommés sur place par le Commissaire Général. Ils devront désigner le « **Meilleur fromage de France** » parmi les catégories « vache, chèvre, brebis, autre animal » qui recevra la **Médaille DIAMANT**.

Article 15 : Nature des récompenses

Les récompenses attribuées seront sous la forme de :

- Cocardes ;
- Diplômes ;
- Fichier informatique (format pdf et image vectorielle) du macaron millésimé au couleur de la médaille ;
- Le fromage désigné « **Meilleur fromage de France** » avec une Médaille Diamant recevra en plus un trophée **et une inscription gratuite pour un stand sur le marché des producteurs du CHEESE FESTIVAL 2025** ;
- Les fromages médaillés d'or bénéficieront de **50% de remise** pour un stand sur le marché des producteurs du CHEESE FESTIVAL 2025.

Le palmarès sera diffusé sur le site www.cheesefestival.fr et sur les réseaux sociaux gérés par le Cheese Festival. Il sera également adressé à la presse locale et spécialisée.

Article 16 : Utilisation des récompenses

La mention de la récompense obtenue lors du Concours National Cheese Festival 2023 est autorisée sur l'emballage du fromage ou en stick piqué sur le fromage récompensé pendant la campagne de production.

Le rappel de la récompense obtenue lors du Concours National Cheese Festival 2023 sur tout autre support (dépliant publicitaire, autocollant, enseigne...) est autorisé pendant 2 ans (jusqu'à la fin de l'année 2025) après l'année d'obtention (2023), à condition de préciser l'année du Concours et pour quel fromage la récompense a été obtenue.

Toute utilisation des récompenses en dehors de ces conditions sera considérée comme frauduleuse.

Article 17 : Réclamations et contestations

Les réclamations concernant l'attribution des récompenses devront être formulées par écrit et seront reçues par le Commissaire Général et le Président du jury qui statueront. Leur décision sera souveraine.

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

Article 18 : Force majeure

Par cas de force majeure on entend : épidémie, incendie, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, ou circonstances exceptionnelles indépendantes de la volonté de l'organisateur et empêchant le bon déroulement du Concours.

Dans ce cas l'organisateur se réserve le droit d'annuler la sélection, d'en modifier le lieu ou les dates initialement prévues, de l'écourter, de la prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement.

En cas d'annulation pure et simple d'une édition du Concours ou de modifications telles que décrites plus haut, l'organisateur ne pourra être tenu responsable à quelque titre que ce soit vis-à-vis du participant dont les droits d'inscription et les échantillons déjà expédiés resteront acquis au Concours.

L'organisateur pourra être amené à redemander des échantillons dans les cas cités ci-dessus.

Règlement au 26 octobre 2022 – catégories modifiées au 4 janvier 2023

ASSOCIATION CHEESE FESTIVAL

Centre d'affaires du Zénith • Trident Bâtiment E • 46 rue de Sarliève • 63800 Cournon d'Auvergne

Tél. +33(0)4 73 69 36 00 • Site : www.cheesefestival.fr • E-mail : contact@cheesefestival.fr

N°RNA : W632013119 - Siret : 879 296 275 00016 – FR 27 879 296 275

POLITIQUE DE GESTION DES DONNEES PERSONNELLES DU CONCOURS NATIONAL DE FROMAGES CHEESE FESTIVAL 2023

La politique de gestion des données personnelles est disponible sur simple demande adressée à l'organisateur Association Cheese Festival, Bâtiment Trident E, 46 Rue de Sarliève, 63800 Cournon d'Auvergne.

Les informations renseignées dans le formulaire d'inscription sont utilisées par l'organisateur pour :

- La réalisation d'un catalogue (diffusion auprès des crémiers fromagers, entre autres)
- La publication du palmarès et sa diffusion sur le site cheesefestival.fr et la page <https://www.facebook.com/cheese.festival.issuire/>
- La promotion des lauréats
- La réalisation des diplômes, trophées et autres récompenses
- La promotion des éditions à venir du Concours National de Fromages du Cheese Festival