

ISSOIRE

FESTI'
Fromage

26 & 27 AVRIL 2025

CONCOURS NATIONAL DE FROMAGES #2

Extrait du Règlement intérieur

Règlement complet consultable sur
www.festifromage.fr/concours-national-de-fromages/participer-au-concours/



- QUOI ? Concours National de Fromages 2^{ème} édition - réservé exclusivement aux productions artisanales
- OÙ ? Issoire (Puy-de-Dôme – Place du Général de Gaulle) dans le cadre de la 4^{ème} édition du FESTI'FROMAGE
- QUAND ? Dimanche 27 avril 2025
- POURQUOI ?
 - 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.
- QUI PEUT 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.

La participation en tant qu'exposant au marché des producteurs organisé dans le cadre du Festi'Fromage 2025, est totalement indépendante de la participation au Concours National de Fromages.

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

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.

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 lavée AOP
- 104 Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée
- 105 Fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite AOP/IGP
- 106 Fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite
- 107 Fromage au lait de vache à pâte pressée cuite AOP/IGP
- 108 Fromage au lait de vache à pâte pressée cuite
- 109 Fromage au lait de vache à pâte persillée AOP
- 110 Fromage au lait de vache à pâte persillée
- 111 Autres fromages au lait de vache

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 naturelle AOP
- 205 Fromage au lait de chèvre à pâte molle et à croûte naturelle
- 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
- 209 Autres fromages au lait de chèvre

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
- 307 Autres fromages au lait de brebis

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 lavée
- 404 Fromage à pâte pressée non cuite
- 405 Fromage à pâte pressée cuite
- 406 Fromage à pâte persillée
- 407 Autres fromages mixtes

INSCRIPTIONS

- COMMENT ? Remplir le formulaire d'inscription ci-joint ou en ligne sur le site www.festifromage.fr, rubrique « Concours National de Fromages » avant le 15 avril 2025.
A réception, une confirmation de participation sera adressée par mail.
- QUEL TARIF ? Au 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 à 5,00 € TTC par produit supplémentaire à juger (règlement avant le 15 avril).

NOMBRE D'ECHANTILLONS A 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.

ENVOI OU DEPOT DES ECHANTILLONS - frais liés à l'expédition ou au dépôt des échantillons sont à la charge du participant :

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 : 311 Autres fromages au lait de vache) ;
- Le numéro de lot.



RECEPTION DES ECHANTILLONS, entre le lundi 21 avril 2025 6h00 et le jeudi 24 avril 2025 10h00 à l'adresse suivante :

FRANCE FRAIS AUVERGNE (Concerne l'ASSOCIATION FESTI'FROMAGE) – ZAC DES RONZIERES – 1 AVENUE HENRI POURRAT – 63510 AULNAT - Personne référente sur site : Freddy HOULBERT

- Par voie postale (Chronofresh) : Rendez-vous sur le site www.chronofresh.fr, puis « contactez-nous » afin de créer un compte et préciser votre besoin.
- Transporteur réfrigéré.
- Dépôt à France FRAIS AUVERGNE : du lundi 21 avril 2025 au jeudi 24 avril 2025 de 6h à 10h du matin, uniquement.

ORGANISATION ET COMPETENCES DU JURY

Le Comité d'Organisation du Concours National FESTI'FROMAGE 2025 est composé :

- De Commissaire Général du Concours : François ROBIN, Pierre GAY – Meilleurs Ouvriers de France
- D'un Président du jury : Fabien DEGOULET – L'un des Meilleurs Crémiers fromagers du Monde
- De Parrains : Olivier NIVASSE et Frédéric LUC

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

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 et odeur de la pâte / Goût et arômes en bouche.




ATTRIBUTION, NATURE ET UTILISATION DES RECOMPENSES

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.

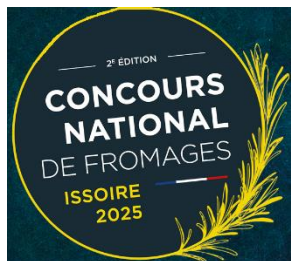
- Médaille d'or : produit de très grande qualité où les trois critères sont excellents. C'est le coup de cœur de tous les membres du jury (note générale égale ou supérieure à 16/20).
- Médaille d'argent : produit dont deux critères sur 3 ont été bien appréciés et/ou trois critères sur 3 appréciés mais 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).



 Palmarès diffusé sur le site www.festifromage.fr, sur les réseaux sociaux gérés par le Festi'Fromage ET adressé à la presse locale et spécialisée, aux fromagers crémiers et aux restaurateurs du Puy-de-Dôme

A la suite des dégustations, les fromages médaillés d'or, avec une note supérieure ou égale à 18/20, 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**.

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 FESTI'FROMAGE 2027**.



CONCOURS NATIONAL DE FROMAGES #2 – FESTI'FROMAGE 2025

FORMULAIRE PARTICIPANT

Sous réserve de validation par l'organisateur

Inscription jusqu'au **15 avril 2025**
Réception des échantillons entre
le lundi 21 avril 2025 6h00 et le jeudi 24 avril 2025 10h00

CONTACT : FESTI'FROMAGE - 06 33 64 78 25 - contact@festifromage.fr

COORDONNEES

RAISON SOCIALE :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tél. : E-mail :
Site web :
N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE* : FR _____ NON ASSUJETTI
PERSONNE EN CHARGE DE L'INSCRIPTION :
NOM Prénom Portable :
E-mail :

DROIT D'INSCRIPTION

Désignation	Quantité	PU HT	Montant HT Net
Droit d'inscription (1 produit présenté)	1	33,33	33,33
Nombre de produits présentés supplémentaires (5,00 € TTC par produit supplémentaire)	...	4,17
<u>Les demandes de participation NON ACCOMPAGNÉES du règlement ne pourront être prises en considération. Règlement :</u>		TOTAL HT	
<input type="checkbox"/> Chèque bancaire à l'ordre de l'association Festi'Fromage		TVA 20%	
<input type="checkbox"/> Virement bancaire (RIB adressé sur simple demande)		TOTAL TTC

Mode livraison des échantillons envisagé : Par dépôt à France Frais Auvergne
 Par un transporteur privé (transport frigorifié)
 Par envoi postal type « chronofresh »

➔ A réception de votre demande ET de votre règlement, une CONFIRMATION vous sera adressée par mail, avec votre facture et une fiche d'identification à INCLURE dans votre colis.

Je certifie avoir pris connaissance et accepte le règlement du concours et de ses annexes

MME/M. Cachet et signature

Fait à le/...../..... (précédés de la mention "lu et approuvé")

ASSOCIATION FESTI'FROMAGE

Siège social : Maison des Associations • 20 Rue du Palais • 63500 ISSOIRE

! Envoi des courriers postaux : Association FESTI'FROMAGE – Chez Fromagerie HOULBERT – 17 Rue Berbiziale – 63500 ISSOIRE

Tél. +33(0)6 33 64 78 25 • Site : www.festifromage.fr • E-mail : contact@festifromage.fr

N°RNA : W632013119 - Siret : 879 296 275 00024 – FR 27 879 296 275

RÉSERVÉ À L'ORGANISATION
ID :
DATE DE RÉCEPTION :
MARCHÉ : <input type="checkbox"/>

TSVP →



RAISON SOCIALE :

PRODUIT PRÉSENTÉ :	N° CATEGORIE (cf. page 1) : _ _ _
<u>Type de lait :</u> <input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Thermisé <input type="checkbox"/> Stérilisé	
<u>Lait :</u> <input type="checkbox"/> Vache <input type="checkbox"/> Chèvre <input type="checkbox"/> Brebis <input type="checkbox"/> Bufflonne <input type="checkbox"/> Autre (lait mixte, à préciser) :	
<u>Affinage :</u> <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Crémeux <input type="checkbox"/> - de 14 jours <input type="checkbox"/> 14 à 30 jours <input type="checkbox"/> 30 jours à 3 mois <input type="checkbox"/> 3 à 6 mois <input type="checkbox"/> 6 à 12 mois <input type="checkbox"/> + de 12 mois	
<u>Poids du produit fini (g) :</u> <u>Certification bio :</u> <input type="checkbox"/>	
Si produit aromatisé, enrobé ou avec des ingrédients ajoutés, <u>précisez lesquels</u> :	
.....	
<i>Réservé au Comité d'Organisation :</i>	

PRODUIT PRÉSENTÉ :	N° CATEGORIE (cf. page 1) : _ _ _
<u>Type de lait :</u> <input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Thermisé <input type="checkbox"/> Stérilisé	
<u>Lait :</u> <input type="checkbox"/> Vache <input type="checkbox"/> Chèvre <input type="checkbox"/> Brebis <input type="checkbox"/> Bufflonne <input type="checkbox"/> Autre (lait mixte, à préciser) :	
<u>Affinage :</u> <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Crémeux <input type="checkbox"/> - de 14 jours <input type="checkbox"/> 14 à 30 jours <input type="checkbox"/> 30 jours à 3 mois <input type="checkbox"/> 3 à 6 mois <input type="checkbox"/> 6 à 12 mois <input type="checkbox"/> + de 12 mois	
<u>Poids du produit fini (g) :</u> <u>Certification bio :</u> <input type="checkbox"/>	
Si produit aromatisé, enrobé ou avec des ingrédients ajoutés, <u>précisez lesquels</u> :	
.....	
<i>Réservé au Comité d'Organisation :</i>	

PRODUIT PRÉSENTÉ :	N° CATEGORIE (cf. page 1) : _ _ _
<u>Type de lait :</u> <input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Thermisé <input type="checkbox"/> Stérilisé	
<u>Lait :</u> <input type="checkbox"/> Vache <input type="checkbox"/> Chèvre <input type="checkbox"/> Brebis <input type="checkbox"/> Bufflonne <input type="checkbox"/> Autre (lait mixte, à préciser) :	
<u>Affinage :</u> <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Crémeux <input type="checkbox"/> - de 14 jours <input type="checkbox"/> 14 à 30 jours <input type="checkbox"/> 30 jours à 3 mois <input type="checkbox"/> 3 à 6 mois <input type="checkbox"/> 6 à 12 mois <input type="checkbox"/> + de 12 mois	
<u>Poids du produit fini (g) :</u> <u>Certification bio :</u> <input type="checkbox"/>	
Si produit aromatisé, enrobé ou avec des ingrédients ajoutés, <u>précisez lesquels</u> :	
.....	
<i>Réservé au Comité d'Organisation :</i>	

Si vous présentez plusieurs produits, photocopiez cette page. **MERCI DE JOINDRE UNE PHOTO DE VOTREFROMAGE**
(libre de droit, utilisable sur les réseaux sociaux et autres supports de promotion du Festi'Fromage)

☞ CONTACT : FESTI'FROMAGE - 06 33 64 78 25 - contact@festifromage.fr