

Destinataires :

Producteurs fromagers fermiers de PACA

Manosque, le 8 mars 2022

Madame, Monsieur,

L'Union des Fromagers de Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Maison Régionale de l'Élevage (MRE), dans le cadre de la foire de Brignoles, organisent le :

Concours fromager fermier régional le jeudi 28 avril 2022

Ce concours, après avoir existé de 1992 à 2002, sous l'impulsion de Robert BEDOT, Maître Fromager, a été interrompu quelques années avant d'être relancé par la Chambre d'Agriculture du Var et le Syndicat des Eleveurs Laitiers et Fromagers 83.

En 2018 il a pris une dimension régionale et multi-espèces. Fort du succès de cette première édition régionale, nous avons décidé de la reconduire tous les deux ans. En 2020 et 2021, en raison de la crise sanitaire, il n'a pas pu avoir lieu.

Les fromages présentés seront jugés par un jury composé de Meilleurs Ouvriers de France Fromagers, chefs de cuisine, professionnels de la filière fromagère, techniciens, épiciers...

Le concours a pour but de montrer la diversité et la qualité des fromages fermiers de notre région ainsi que de valoriser la profession de fromagers affineurs. Pour cela les médias seront mobilisés, notamment par le service presse de la foire de Brignoles.

Pour concourir nous vous demandons de vous inscrire en ligne **avant le 7 AVRIL 2022**

INSCRIPTION ICI 

Vous trouverez ci-joint le règlement du concours qui précise les modalités de déroulement ainsi que les informations utiles pour vous inscrire et déposer vos échantillons.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez joindre la MRE aux coordonnées suivantes : Vincent ENJALBERT Tél. : 04 92 87 09 43 Courriel : v.enjalbert@mre-paca.fr

En espérant vous compter nombreux, veuillez recevoir, Madame, Monsieur, nos cordiales salutations.

Le Président de l'Union des Fromagers de PACA
Nicolas GOT



Le Président de la MRE
Dominique GUEYTTE



Cet événement bénéficie du soutien financier et technique de nos partenaires :

CONCOURS FROMAGER FERMIER REGIONAL Provence-Alpes-Côte d'Azur 28 avril 2022 - BRIGNOLES

Règlement du concours

ARTICLE 1 - Conditions générales :

Le concours fromager fermier régional aura lieu le jeudi 28 avril 2022 à Brignoles (83), dans le cadre de la foire exposition. Les candidats devront s'inscrire en ligne avant le **7 AVRIL 2022** à l'aide du lien suivant :

[INSCRIPTION ICI](#) 

La participation au concours est gratuite.

Les participants doivent préciser la catégorie dans laquelle ils souhaitent présenter leurs fromages. Il est interdit de présenter plusieurs lots de fromages dans une même catégorie (un seul produit / catégorie). Exemple un seul lot de pâte pressée dans la catégorie pâte pressée.

ARTICLE 2 - Participants :

Sont autorisés à concourir :

Les producteurs agriculteurs produisant des fromages fermiers. Le siège de leur exploitation agricole doit être situé en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ces producteurs devront obligatoirement être adhérents auprès d'une des structures ci-dessous :

- Association de défense des éleveurs caprins et bovins laitiers fromagers des Alpes de Haute-Provence,
- Syndicat caprin et fromager fermier des Hautes-Alpes,
- Syndicat fromager des Alpes-Maritimes,
- Syndicat caprin des Bouches-du-Rhône,
- Syndicat des éleveurs laitiers fromagers du Var,
- Syndicat caprin de Vaucluse,
- Brebis Lait Provence.

ARTICLE 3 - Responsabilité :

Les concurrents sont responsables de leur déclaration. Ils sont tenus d'être en conformité avec la réglementation en vigueur applicable au secteur d'activité.

ARTICLE 4 - Rôle et composition du jury :

Le jury sera composé au minimum de trois membres par table. Les fonctions des membres des jurys sont gratuites. Un président de table sera désigné à l'avance.

Les membres du jury notent les fromages sur des fiches individuelles de notation. 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 sous la responsabilité du président de table. Nul ne pourra participer au jury s'il présente également des fromages au concours.

Les jurys se répartissent dans les catégories suivantes :

- Fromagers affineurs et meilleurs ouvriers de France,
- Restaurateurs,
- Grossistes,
- Techniciens fromagers, agricoles, agroalimentaires, agents des DDPP et DDETSPP
- Associations de défense des consommateurs,
- Journalistes,
- Consommateurs avertis.

Sous la direction du président et du commissaire du concours, le jury est libre et indépendant, ses jugements sont sans appel.

ARTICLE 5 - Reclassement des échantillons :

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

ARTICLE 6 - Réception des échantillons :

La réception des échantillons se fera dans un des points de dépôt mis en place par les organisateurs (voir la liste en annexe). Les échantillons devront être correctement identifiés avec les éléments suivants :

- Identité et coordonnées du producteur,
- Catégorie de produit.

Les glaces devront être déposées directement au Hall des expositions, cours de la liberté à Brignoles le mercredi 27 avril entre 14h et 17h car nous ne pouvons pas assurer un transport en froid négatif.

Seuls seront acceptés les échantillons régulièrement inscrits dans les délais et correctement identifiés.

ARTICLE 7 - Présentation des échantillons :

Les échantillons seront répartis selon les catégories définies à l'article 10.

Pour des raisons d'organisation une catégorie comportant moins de 6 échantillons pourra être regroupée avec une autre catégorie sur une même table. Une catégorie n'est maintenue que si elle comporte au minimum 3 échantillons.

Une table de jury ne pourra pas compter plus de 14 échantillons. Au-delà les lots seront répartis sur plusieurs tables.

Les fromages seront présentés au jury de façon anonyme (retrait des étiquettes par les organisateurs).

Les yaourts et les glaces devront OBLIGATOIREMENT être conditionnés dans des pots anonymes sans aucune référence à l'identité du producteur (joindre seulement une étiquette d'identification amovible).

ARTICLE 8 - Récompenses et modalités d'attribution :

Les récompenses consistent en diplômes et macarons attribués en fonction des notes obtenues à la dégustation :

Médaille d'or : Note égale ou supérieure à 16/20

Médaille d'argent : Note égale ou supérieure à 14/20

Médaille de bronze : Note égale ou supérieure à 12/20

Le nombre de médailles, toutes couleurs confondues, est limité à 30 % du nombre de fromages présentés dans la catégorie.

Le lot ayant obtenu la meilleure note toutes catégories confondues recevra le prix spécial du Crédit Agricole.

Les producteurs médaillés recevront un diplôme signé du Président de la Foire de Brignoles, du Président du Concours et du Commissaire du Concours. Les producteurs médaillés pourront, s'ils le souhaitent et à leur frais, acquérir auprès de la foire de Brignoles des macarons correspondant à la médaille obtenue et portant le millésime 2022.

Les macarons ne pourront être utilisés que sur la campagne de production.

ARTICLE 9 - Nombre d'échantillon pour catégorie :

Poids d'un fromage	Nombre minimum d'échantillons
Fromage < 50 g	4
50 g < fromage < 200 g	3
200 g < fromage < 500 g	2
500 g < fromage < 2 kg	1
Fromage > 2 kg ⁽¹⁾	½ pièce
Yaourts ⁽²⁾	6
Glaces ⁽³⁾	0,5 litres

(1) Pour les fromages de gros format, notamment les pâtes pressées, le producteur est libre, s'il le souhaite, de présenter le fromage entier.

(2) Les yaourts devront être conditionnés dans des pots anonymes sans aucune référence à l'identité du producteur.

(3) Les glaces devront être conditionnées dans des pots anonymes sans aucune référence à l'identité du producteur et déposées directement à Brignoles cours de la liberté le mercredi 27 avril entre 14h et 17h.

ARTICLE 10 - Catégories :

Il est interdit de présenter plusieurs produits dans une même catégorie (un seul produit / catégorie).

Les catégories admises au concours seront les suivantes :

Espèce laitière		CHEVRE	
N° Catégories	Dénominations	Définitions	Notation / 20
LACH 1	Fromages à pâte molle de type lactique frais	Absence totale de flore de surface. Les fromages doivent être présentés démoulés	Présentation : 3 Nez : 2 Coupe et texture : 3 Goût : 12
LACH 2	Fromages à pâte molle de type lactique ½ sec	La croûte est déjà formée. La pâte est lisse, homogène, fine et beurrée	
LACH 3	Fromages à pâte molle de type lactique crémeux	La croûte est formée et peut se désolidariser légèrement du cœur du fromage	
LACH 4	Fromages de type lactique affinés sec	Le fromage a subi une ventilation naturelle ou forcée. La pâte est sèche, dure et serrée. La croûte est rustique, voire torturée	
PMCH 1	Fromages à pâte molle et à croûte naturelle ou lavée	Pâte légèrement pressée non cuite de type Tome de Savoie, Saint Nectaire ou Reblochon	Présentation : 3 Coupe et texture : 3
PMCH 2	Fromages à pâte molle et à croûte fleurie	Pâte légèrement pressée non cuite à croûte fleurie de type Camembert ou Brie	Nez : 2 Goût : 12
TPCH	Tomes de Provence	Fromages à pâte molle de type caillé doux	Présentation : 3 - Nez : 2 Coupe et texture : 3 Goût : 12
BACH	AOP Banon	Fromages à pâte molle de type caillé doux affiné dans des feuilles de châtaigniers	Fromage plié : 2 - Fromage déplié : 2 Texture : 4 - Nez : 2 Goût : 10
PPCH	Fromages à pâte pressée cuite et non cuite	Fromage de type présure dominant. Il a subi un découpage du caillé, un brassage, un éventuel chauffage. Il a été mis en moule et a subi un pressage puis un affinage de 1 à plusieurs mois	Présentation : 3 Coupe et texture : 3 Nez : 2 Goût : 12
BLCH	Fromages bleus	Fromage de la famille des pâtes persillées	Présentation et répartition du bleu : 5 Nez : 2 Coupe et texture : 3 Goût : 10
FACH	Fromages frais aromatisés	Fromages frais sur lesquels on a déposé divers ingrédients sur la surface ou dans la pâte (herbes, épices, fruits, etc.). Le goût du fromage sera fortement influencé par les ingrédients choisis	Présentation : 3 Coupe et texture : 3 Nez : 2 Goût : 12
PPACH	Fromages à pâte pressée aromatisée.	Fromages à pâte pressée dont la pâte est aromatisée de divers ingrédients (épices, herbes, fruits secs, condiments...). Ils ne peuvent être présentés dans la catégorie des pâtes pressées traditionnelles	Présentation : 2 Originalité : 2 - Nez : 2 Coupe et texture : 2 Goût : 12

Espèce laitière	CHEVRE		
N° Catégories	Dénominations	Définitions	Notation / 20
YACH	Yaourts natures (exclusivement)	Préparation lactée fermentée et non égouttée	Présentation : 2 Nez : 2 Texture : 6 Goût : 10
BRLACH	Brousses de lactosérum	Brousse fabriquée à base de lactosérum. Elle est présentée en moule ou bien démolée	
BRLECH	Brousses au lait entier ou ricotta	Brousse fabriquée à base de lait frais entier. Elle est présentée en moule ou parfois en barquette pour la Ricotta	
SPCH	Spécialités laitières	Toutes spécialités laitières sucrées ou salées ne correspondant à aucune des familles de fromages traditionnelles et aux critères des autres catégories de fromages	Présentation : 3 - Nez : 2 Originalité : 3 Goût : 12
GLCH	Glaces	Mousse glacée, issue du mélange liquide de crème et/ou de lait, de sucre et parfois d'œufs, dans lequel on a incorporé de l'air par foisonnement.	Présentation : 2 Texture : 6 Goût : 12

Espèce laitière	BREBIS		
N° Catégories	Dénominations	Définitions	Notation / 20
LABR 1	Fromages à pâte molle de type lactique frais	Absence totale de flore de surface. Les fromages doivent être présentés démolés	Présentation : 3 Nez : 2 Coupe et texture : 3 Goût : 12
LABR 2	Fromages à pâte molle de type lactique ½ sec	La croûte est déjà formée. La pâte est lisse, homogène, fine et beurrée	
LABR 3	Fromages à pâte molle de type lactique crémeux	La croûte est formée et peut se désolidariser légèrement du cœur du fromage	
PMBR 1	Fromages à pâte molle et à croûte naturelle ou lavée	Pâte légèrement pressée non cuite de type Tome de Savoie, Saint Nectaire ou Reblochon	Présentation : 3 Coupe et texture : 3 Nez : 2 Goût : 12
PMBR 2	Fromages à pâte molle et à croûte fleurie	Pâte légèrement pressée non cuite à croûte fleurie de type Camembert ou Brie	
TABR	Tomes d'Arles	Fromages à pâte molle de type caillé doux	Présentation : 3 - Nez : 2 Coupe et texture : 3 Goût : 12
PPBR	Fromages à pâte pressée cuite et non cuite	Fromage de type présure dominant. Il a subi un découpage du caillé, un brassage, un éventuel chauffage. Il a été mis en moule et a subi un pressage puis un affinage de 1 à plusieurs mois	Présentation : 3 Coupe et texture : 3 Nez : 2 Goût : 12
BLBR	Fromages bleus	Fromage de la famille des pâtes persillées	Présentation et répartition du bleu : 5 Nez : 2 Coupe et texture : 3 Goût : 10

BREBIS			
Espèce laitière			
N° Catégories	Dénominations	Définitions	Notation / 20
FABR	Fromages frais aromatisés	Fromages frais sur lesquels on a déposé divers ingrédients sur la surface ou dans la pâte (herbes, épices, fruits, etc.). Le goût du fromage sera fortement influencé par les ingrédients choisis	Présentation : 3 Coupe et texture : 3 Nez : 2 Goût : 12
PPABR	Fromages à pâte pressée aromatisée	Fromages à pâte pressée dont la pâte est aromatisée de divers ingrédients (épices, herbes, fruits secs, condiments...). Ils ne peuvent être présentés dans la catégorie des pâtes pressées traditionnelles	Présentation : 2 Originalité : 2 - Nez : 2 Coupe et texture : 2 Goût : 12
YABR	Yaourts natures (exclusivement)	Préparation lactée fermentée et non égouttée	Présentation : 2 Nez : 2 Texture : 6 Goût : 10
BRLABR	Brousses de lactosérum	Brousse fabriquée à base de lactosérum. Elle est présentée en moule ou bien démoulée	
BRLEBR	Brousses au lait entier ou ricotta	Brousse fabriquée à base de lait frais entier. Elle est présentée en moule ou parfois en barquette pour la Ricotta	
SPBR	Spécialités laitières	Toutes spécialités laitières sucrées ou salées ne correspondant à aucune des familles de fromages traditionnelles et aux critères des autres catégories de fromages	Présentation : 3 Originalité : 3 - Nez : 2 Goût : 12
GLBR	Glaces	Mousse glacée, issue du mélange liquide de crème et/ou de lait, de sucre et parfois d'œufs, dans lequel on a incorporé de l'air par foisonnement	Présentation : 2 Texture : 6 Goût : 12

VACHE			
Espèce laitière			
N° Catégories	Dénominations	Définitions	Notation / 20
LAVA 1	Fromages à pâte molle de type lactique frais	Absence totale de flore de surface. Les fromages doivent être présentés démoulés	Présentation : 3 Nez : 2 Coupe et texture : 3 Goût : 12
LAVA 2	Fromages à pâte molle de type lactique ½ sec	La croûte est déjà formée. La pâte est lisse, homogène, fine et beurrée	
LAVA 3	Fromages à pâte molle de type lactique crémeux	La croûte est formée et peut se désolidariser légèrement du cœur du fromage	
PMVA 1	Fromages à pâte molle et à croûte naturelle ou lavée	Pâte légèrement pressée non cuite de type Tome de Savoie, Saint Nectaire ou Reblochon	Présentation : 3 Coupe et texture : 3 Nez : 2 Goût : 12
PMVA 2	Fromages à pâte molle et à croûte fleurie	Pâte légèrement pressée non cuite à croûte fleurie de type Camembert ou Brie	
PPVA	Fromages à pâte pressée cuite et non cuite	Fromage de type présure dominant. Il a subi un découpage du caillé, un brassage, un éventuel chauffage. Il a été mis en moule et a subi un pressage puis un affinage de 1 à plusieurs mois	Présentation : 3 Coupe et texture : 3 Nez : 2 Goût : 12

Espèce laitière	VACHE		
N° Catégories	Dénominations	Définitions	Notation / 20
BLVA	Fromages bleus	Fromage de la famille des pâtes persillées	Présentation et répartition du bleu : 5 Nez : 2 Coupe et texture : 3 Goût : 10
FAVA	Fromages frais aromatisés	Fromages frais sur lesquels on a déposé divers ingrédients sur la surface ou dans la pâte (herbes, épices, fruits, etc.). Le goût du fromage sera fortement influencé par les ingrédients choisis	Présentation : 3 Coupe et texture : 3 Nez : 2 Goût : 12
PPAVA	Fromages à pâte pressée aromatisée	Fromages à pâte pressée dont la pâte est aromatisée de divers ingrédients (épices, herbes, fruits secs, condiments...). Ils ne peuvent être présentés dans la catégorie des pâtes pressées traditionnelles	Présentation : 2 Originalité : 2 - Nez : 2 Coupe et texture : 2 Goût : 12
YAVA	Yaourts naturels (exclusivement)	Préparation lactée fermentée et non égouttée	Présentation : 2 Nez : 2 Texture : 6 Goût : 10
BRLAVA	Brousses de lactosérum	Brousse fabriquée à base de lactosérum. Elle est présentée en moule ou bien démoulée	
BRLEVA	Brousses au lait entier ou ricotta	Brousse fabriquée à base de lait frais entier. Elle est présentée en moule ou parfois en barquette pour la Ricotta	
SPVA	Spécialités laitières	Toutes spécialités laitières sucrées ou salées ne correspondant à aucune des familles de fromages traditionnelles et aux critères des autres catégories de fromages	Présentation : 3 - Nez : 2 Originalité : 3 Goût : 12
GLVA	Glaces	Mousse glacée, issue du mélange liquide de crème et/ou de lait, de sucre et parfois d'œufs, dans lequel on a incorporé de l'air par foisonnement	Présentation : 2 Texture : 6 Goût : 12

Espèce laitière	MIXTE (vache et/ou brebis et/ou chèvre)		
N° Catégories	Dénominations	Définitions	Notation / 20
PPNC Mélange	Pâtes pressées au lait de mélange	Fromages à pâte pressée non cuite fabriqués à partir d'un mélange de lait (exemple VA + CH, BR + VA...)	Présentation : 3 Coupe et texture : 3 Nez : 2 Goût : 12

LISTE DES POINTS DE DEPOTS DES ECHANTILLONS

MARDI 26 AVRIL : AVANT 17h00 SAUF

BRIANCON et PUY SANIERES : MARDI 26 AVRIL AVANT 12h00

BRIGNOLES : MERCREDI 27 AVRIL ENTRE 14h00 et 17h00

Les fromagers fermiers du Var peuvent être collectés par le service élevage le mercredi 27 avril (Séverine ou Dayane), les horaires et les lieux de ramassage vous seront communiqués ultérieurement (le plus proche de chez vous).

LA BOITE A FROMAGES, 4 rue de l'Hubac - DIGNE-LES-BAINS (04) - Tel : 04 92 63 28 76 8h00 - 12h45 / 15h00 - 19h00 - Fermeture : dimanche et lundi
L'ABONDANCE TOMES et MEULES, 8 Place du Bourguet - FORCALQUIER (04) - Tel : 04 86 56 61 45 9h30 - 13h00 / 15h00 - 19h30 - Fermeture : dimanche et mercredi
MAISON REGIONALE DE L'ELEVAGE 570 Av. de la Libération - MANOSQUE (04) - Tel : 04 92 87 09 43 9h00 - 12h00 / 14h00 - 17h00 - Fermeture : samedi et dimanche
GAEC LE PETIT JABRON - Marc DONNEAUD / Louise BRUNET - SISTERON (04) - Tel : 06 43 62 10 76 7h00 - 12h00 / 14h00 - 17h00 - Fermeture : samedi et dimanche
LE COIN DES FROMAGERS, 79 Avenue d'Embrun - GAP (05) - Tel : 04 92 66 35 39 9h00 - 19h00 - Fermeture : dimanche et lundi
LA FROMAGERIE, 24 rue centrale - BRIANÇON (05) - Tel : 04 92 67 07 59 - 06 78 79 48 88 9h00 - 12h30 / 15h30 - 19h00 (Dépôt Mardi 26/04 avant 12h00) - Fermeture : dimanche et lundi
GAEC DE CHAMP MARIN - Aurore LAGIER - PUY SANIERES (05) - Tel : 06 09 42 15 20 8h00 - 12h00 / 14h00 - 18h00 (Dépôt Mardi 26/04 avant 12h00)
FROMAGERIE METIN, 18 rue du marché - VENCE (06) - Tel : 09 86 09 39 29 8h30 - 13h00 / 16h00 - 19h00 - Fermeture : dimanche après-midi et lundi
FROMAGERIE DU CARRE D'OR, 54 rue de France - NICE (06) - Tel : 04 97 00 02 79 10h00 - 13h00 / 16h00 - 19h00 - Fermeture : dimanche après-midi et lundi
365 FROMAGES, 22 rue Eugène Giraud - VALBONNE (06) - Tél : 04 93 75 36 96 9h00 - 13h00 / 15h30 - 19h00 - Fermeture : dimanche après-midi et lundi
FROMAGERIE DE L'HORLOGE, 90 Rue de l'Horloge - SALON DE PROVENCE (13) - Tel : 09 84 32 51 39 8h30 - 12h30 / 15h30 - 19h00 - Fermeture : dimanche après-midi et lundi 06 77 91 78 94
FROMAGERIE BELLON, 22 rue Rastègue - AUBAGNE (13) - Tel : 04 42 08 27 35 8h00 - 13h00 / 15h30 - 19h00 - Fermeture : dimanche après-midi et lundi
FROMAGERIE KALOU, 24 avenue de Mazargues - MARSEILLE (13) - Tel : 09 51 06 27 38 9h30 - 13h00 / 15h30 - 19h00 - Fermeture : dimanche et lundi
FROMAGERIE LEMARIÉ, 30 rue d'Italie - AIX EN PROVENCE (13) - Tel : 04 88 41 58 27 9h30 - 13h00 / 16h00 - 19h00 - Fermeture : dimanche et lundi
HALL DES EXPOSITIONS, Cours de la Liberté BRIGNOLES (83) - Tel : 06 03 78 27 61 - 06 70 31 70 79 Dépôt Mercredi 27/04 : 14h00 - 17h00
FROMAGERIE MERCY, 37 rue des Halles - CARPENTRAS (84) - Tel : 04 90 60 00 17 9h00 - 13h00 / 15h00 - 19h00 - Fermeture : dimanche et lundi
EPICERIE DE LUMIERES (VIVAL), 14 rue de Californie - LUMIERES (GOULT - 84) - Tel : 04 90 72 40 23 7h30-13h00 / 15h00-19h00 - Fermeture : dimanche après-midi