

# CONCOURS FROMAGER FERMIER DÉPARTEMENTAL DU VAR

## Foire de Brignoles en Provence Verte

Mardi 14 avril 2026 à 10h – Bureaux de la Foire de Brignoles



## RÈGLEMENT

### ARTICLE 1 - Conditions générales :

Le concours fromager fermier départemental aura lieu le mardi 14 avril à Brignoles (83), dans le cadre de la foire exposition.

Les candidats devront adresser le formulaire d'inscription au concours, complété avec précision, soit en s'inscrivant sur le formulaire en ligne sur le site de la foire prévu à cet effet, soit par mail [severine.pastorelli@var.chambagri.fr](mailto:severine.pastorelli@var.chambagri.fr), soit par courrier à :

**CHAMBRE D'AGRICULTURE DU VAR  
SERVICE ELEVAGE  
26, Boulevard Jean Jaurès CS 40203  
83300 DRAGUIGNAN CEDEX**

Date limite d'inscription : **Jeudi 12 mars 2026** (cachet de la poste faisant foi).

La participation au concours est réglée pour la somme de 30 € au SELF 83, lors de la cotisation.

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 (au sens de l'article 9-1 du décret 2013-1010 relatif aux fromages et spécialités fromagères et décision du Conseil d'Etat n° 374602 du 17 avril 2015). Le siège de leur exploitation agricole doit être situé dans le Var. Ces producteurs devront obligatoirement être adhérents au Syndicat des éleveurs laitiers et fromagers du Var (SELF 83).

### 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.

Les jurys se répartissent dans les catégories suivantes :

- Fromagers affineurs et meilleur ouvrier de France,
- Restaurateurs,
- Grossistes,
- Techniciens fromagers, agricoles, agroalimentaires et de la DDCSPP,
- Associations de défense des consommateurs,
- 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 :

- Lundi 13 avril 2026 à de 15h à 16h et mardi 14 avril 2026 de 8h à 9h dans les bureaux de la Foire de Brignoles.

**OU**

- Lundi 13 avril 2026 aux points de ramassages mis en place par le service élevage de la chambre d'agriculture du Var.

Ces points vous seront communiqués ultérieurement par téléphone par le service élevage.

**Seuls seront acceptés les échantillons inscrits dans les délais.**

#### **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 12 lots de fromages.

Les fromages seront présentés au jury de façon anonyme (sans étiquettes).

#### **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

#### **Un tiers de médailles sera attribué par table de dégustation.**

Ex : une table avec 9 lots de fromages pourra attribuer uniquement 3 médailles si les fromages ont eu une note de « médaille » supérieure à 12/20 : la couleur de la médaille dépendra de la note obtenue.

Lorsque le nombre de lots d'une catégorie excède 12 il est constitué plusieurs tables de jury pour sélectionner les meilleurs fromages.

Les producteurs médaillés recevront un diplôme signé du Président de la Foire de Brignoles, du Président du Concours et du Commissaire du Concours. Tous les médaillés recevront un rouleau de macarons correspondant à la médaille obtenue et portant le millésime 2025.

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

Les producteurs médaillés pourront s'ils le souhaitent et à leur frais acquérir des macarons supplémentaires auprès de la foire de Brignoles.

**ARTICLE 9 - Nombre d'échantillon pour catégorie :**

Poids d'un fromage	Nombre minimum d'échantillons
Fromages lactiques	3
Tomes (moins de 200 g)	3
200 g < Tomes < 500 g	2
500 g < Tome < 2 kg	1
Yaourts	4
Glaces (suivant la taille)	2 ou 3

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

**ARTICLE 10 - Catégories :**

Il est interdit de présenter plusieurs produits dans une même catégorie (un seul produit / catégorie). Sauf pour les glaces 2 parfums sont autorisés par producteur.

Les catégories admises au concours seront les suivantes :

Espèce laitière	CHEVRE		
N° Catégories	Dénominations	Définitions	Notation / 20
<b>LACH 1</b>	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
<b>LACH 2</b>	Fromages à pâte molle de type lactique ½ sec	La croûte est déjà formée. La pâte est lisse, homogène, fine et beurrée.	
<b>LACH 3</b>	Fromages à pâte molle de type lactique crémeux	La croûte est formée et peut se désolidariser légèrement du cœur du fromage	
<b>LACH 4</b>	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.	
<b>PPCH</b>	Fromages à pâte pressée cuite et non cuite	Fromage de type présure dominant. Il a subi un découpage du caillé, un brassage, un chauffage ou pas. Il a été mis en moule et a subi un pressage puis un affinage de 1 à 12 mois (fabrications de 2018 admises).	Présentation : 3 Coupe et texture : 3 Nez : 2 Goût : 12
<b>FACH</b>	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

Espèce laitière	CHEVRE		
N° Catégories	Dénominations	Définitions	Notation / 20
<b>YACH</b>	Yaourts <b>nature</b> (exclusivement)	Préparation lactée fermentée et non égouttée.	Présentation : 2 – Nez : 2 Texture : 6 Goût : 10
<b>GLCH</b>	Glaces	Glace au lait de chèvre de la ferme, nature ou aromatisée	Présentation : 2 – Nez : 2 Texture : 6 Goût : 10
<b>SPCH</b>	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

Espèce laitière	BREBIS		
N° Catégories	Dénominations	Définitions	Notation / 20
<b>LABR 1</b>	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
<b>LABR 2</b>	Fromages à pâte molle de type lactique ½ sec	La croûte est déjà formée. La pâte est lisse, homogène, fine et beurrée	
<b>LABR 3</b>	Fromages à pâte molle de type lactique crémeux	La croûte est formée et peut se désolidariser légèrement du cœur du fromage	
<b>PPBR</b>	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	BREBIS		
N° Catégories	Dénominations	Définitions	Notation / 20
<b>FABR</b>	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
<b>YABR</b>	Yaourts natures (exclusivement)	Préparation lactée fermentée et non égouttée	Présentation : 2 Nez : 2 Texture : 6 Goût : 10
<b>SPBR</b>	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
<b>GLBR</b>	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	VACHE		
N° Catégories	Dénominations	Définitions	Notation / 20
<b>LAVA 1</b>	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
<b>LAVA 2</b>	Fromages à pâte molle de type lactique ½ sec	La croûte est déjà formée. La pâte est lisse, homogène, fine et beurrée	
<b>LAVA 3</b>	Fromages à pâte molle de type lactique crémeux	La croûte est formée et peut se désolidariser légèrement du cœur du fromage	
<b>PPVA</b>	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
<b>FAVA</b>	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
<b>YAVA</b>	Yaourts natures (exclusivement)	Préparation lactée fermentée et non égouttée	Présentation : 2 Nez : 2 Texture : 6 Goût : 10
<b>SPVA</b>	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
<b>GLVA</b>	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