

Commanderie  
du Gouste-Chèvre de France

Mairie  
79400 SAINT-MAIXENT-L'ÉCOLE



Président: M. Michel CHANTREAU

Tel : 05 49 76 50 59 - 06 80 67 02 47

[gouste.chevre@gmail.com](mailto:gouste.chevre@gmail.com)

<http://www.gouste-chevre.fr>

<https://www.facebook.com/gouste.chevre>

# CONCOURS DE FROMAGES DE CHÈVRE DE SAINT-MAIXENT-L'ÉCOLE



## RÈGLEMENT DU CONCOURS

### Article 1

Seuls les fromages de chèvre FERMIERS ET/OU ARTISANAUX sont acceptés à concourir.

### Article 2

Les fromages doivent être élaborés exclusivement avec du lait de chèvre et avoir une composition en accord avec la législation.

Tout signe distinctif sur le fromage entrainera l'exclusion du concours.

### Article 3

Les inscriptions doivent être accompagnées du montant de la participation.

Les sommes versées resteront acquises au Comité d'Organisation en cas d'absence ou d'exclusion.

Toute inscription non accompagnée de son règlement, sera évaluée mais ne sera pas récompensée, considérée comme hors concours.

### Article 4

Les fromages seront reçus sur le site du concours. Chaque fromage sera identifié par le nom et le prénom du producteur ou sa raison sociale. Le déclarant mentionnera la catégorie dans laquelle le fromage doit concourir.

### Article 5

Les jurys seront composés de 3 à 5 personnalités, compétentes dans ce domaine. Les résultats seront acquis à la majorité des voix. Le jury est souverain dans ses décisions. Les candidats n'ont aucune possibilité d'appel. Le jury établit un classement mais seuls les fromages obtenant une note de 12 à 20 (sur vingt) peuvent prétendre à une récompense à la discrétion du Jury.

Les notations sont arrêtées comme suit :

Présentation et odeur	4 points
Coupe et texture	4 points
Goût *	12 points
<b>Total</b>	<b>20 points</b>

\* La note minimum pour obtenir une médaille est de 7 sur 12 sur le critère du goût.

### Article 6

Chaque concurrent doit présenter au moins deux fromages de même affinage par catégorie. Les échantillons ne seront pas restitués.

### Article 7

Le système d'enregistrement des fromages garantit l'anonymat, ce qui permet aux producteurs de participer au jury dans une catégorie ou ils ne concourent pas. Cette opportunité est vivement souhaitée par les organisateurs. Il suffit de faire part de ce souhait lors de l'envoi de votre inscription.

### Article 8

Les récompenses consistent en diplômes, médailles, coupes. La participation au concours vaut engagement à assister ou à se faire représenter à la remise des prix. Celle-ci aura lieu sur le site de la Foire de Saint-Maixent l'École.

### Article 9

Les participants doivent fournir la copie de l'agrément des services vétérinaires pour leur atelier de fabrication, s'ils participent à ce concours pour la première fois.

**Le Grand Maitre  
Michel CHANTREAU**