



REGLEMENT DU CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS DE CHEVRE

26 NOVEMBRE 2025

REGLEMENTATION GENERALE

Article 1 : candidature

Le concours est ouvert à tous les producteurs fermiers et transformateurs nationaux et internationaux, en production conventionnelle et/ou production biologique.

Le concours est ouvert uniquement aux fromages et produits laitiers alimentaires **à base de lait de chèvre**.

Les candidats doivent adresser un bulletin d'inscription au plus tard le **31 octobre 2025** (cachet de la poste faisant foi) à :

Capr'Inov - Concours International de fromages et produits laitiers de Chèvre
Maison de l'Agriculture - CS 80004 – Les Ruralies 79231 PRAHECQ Cedex

Et/ou par courriel à : Lola PERRAULT / Elisa NICODEME / Sandrine MAAMAR :
concours.fromages.caprinov@gmail.com

Le bulletin d'inscription doit être libellé d'une manière très lisible et complété dans son intégralité.

Les participants **devront obligatoirement préciser les catégories** dans lesquelles doivent concourir les produits qu'ils présentent.

Si la catégorie n'est pas correctement mentionnée, les organisateurs enregistreront le/les produit(s) dans la catégorie la plus appropriée.

Le montant des droits d'inscription s'élève à :

- **20 € HT** pour les droits d'entrée

- **6 € HT** par fromage et/ou produit laitier de chèvre

Le chèque de règlement doit être libellé à l'ordre de Capr'Inov.

La réception du chèque valide l'inscription du candidat, cachet de la poste faisant foi.

Article 2 : composition du comité d'organisation du concours

L'application du présent règlement est confiée à un Comité d'Organisation du Concours International de Fromages et de Produits laitiers de chèvre Capr'Inov, composé :

- Des membres du comité d'organisation du Salon Capr'Inov,
- De 2 Commissaires Généraux du Concours (Issus ou non du Comité d'Organisation du Salon),
- D'un Président de Jury Général du Concours International de Fromages et de Produits laitiers de chèvre (expert de la filière)

Article 3 : catégories

Les catégories qui peuvent être présentées sont les suivantes :

Catégorie 1 : Fromages et/ou produits laitiers innovants sucrés et/ou salés (y compris biologiques, la part lactée doit être de 100% de lait de chèvre). Ces produits ne peuvent appartenir à aucune des autres catégories et sont jugés en fonction de leur caractère innovant et/ou leur originalité.

Catégorie 2 : Tous fromages (y compris biologiques et/ou cendrés)

- Sous-catégorie 2.01 Fromage à pâte molle
 - 201.1 Type lactique
 - 201.2 Type présure

- Sous-catégorie 2.02 Fromage à pâte molle au lait cru
 - 202.1 Forme bûche
 - 202.2 Forme bûche cendrée
 - 202.3 Forme pyramide
 - 202.4 Forme brique
 - 202.5 Forme carré
 - 202.6 Forme crottin
 - 202.7 Forme crottin cendré
 - 202.8 Autres formes

- Sous-catégorie 2.03 Fromage frais
 - 203.1 Fromage frais aromatisé
- Sous-catégorie 2.04 Fromage frais au lait cru
 - 204.1 Faisselle – pot non salé
 - 204.2 Frais salé démoulé
- Sous-catégorie 2.05 Fromage au lait de chèvre à croûte lavée
- Sous-catégorie 2.06 Fromage au lait de chèvre à croûte lavée au lait cru
- Sous-catégorie 2.07 Fromage au lait de chèvre à pâte pressée
 - 207.1 Tous types
 - 207.2 Type raclette
- Sous-catégorie 2.08 Fromage au lait de chèvre à pâte pressée au lait cru
 - 208.1 Tous types
 - 208.2 Type raclette
- Sous-catégorie 2.09 Fromage au lait de chèvre pâte persillée-bleu
- Sous-catégorie 2.10 Fromage au lait de chèvre pâte persillée-bleu au lait cru

- Sous-catégorie 2.11 Banon AOP
- Sous-catégorie 2.12 Brocciu AOP
- Sous-catégorie 2.13 Chabichou du Poitou AOP
- Sous-catégorie 2.14 Charolais AOP
- Sous-catégorie 2.15 Chevrotin AOP
- Sous-catégorie 2.16 Crottin de Chavignol AOP
- Sous-catégorie 2.17 Mâconnais AOP
- Sous-catégorie 2.18 Pélardon AOP
- Sous-catégorie 2.19 Picodon AOP
- Sous-catégorie 2.20 Pouligny Saint Pierre AOP
- Sous-catégorie 2.21 Rigotte de Condrieu AOP
- Sous-catégorie 2.22 Rocamadour AOP
- Sous-catégorie 2.23 Sainte Maure de Touraine AOP
- Sous-catégorie 2.24 Selles sur Cher AOP
- Sous-catégorie 2.25 Valençay AOP
- Sous-catégorie 2.26 La Brousse du Rove AOP

- Sous-catégorie 2.27 Fromages régionaux et de tradition
 - 2.27.1 Mothais sur feuille AOC
 - 2.27.2 Feuille du Limousin
 - 2.27.3 Autres

Catégorie 3 : Autres produits alimentaires à base de lait de chèvre

- Sous-catégorie 3.01 Tous produits élaborés à partir de lait de chèvre sucrés et/ou salés (*y compris biologique, la part lactée doit être de 100% de lait de chèvre*) ex : *tourteaux, apérichèvres, lait en poudre...*
- Sous-catégorie 3.02 Yaourt nature
- Sous-catégorie 3.03 Yaourt aux fruits ou aromatisé
- Sous-catégorie 3.04 Crème dessert (nature ou aromatisée) et glace

RESPONSABILITE ET ENGAGEMENTS DES CANDIDATS

Article 4 : responsabilité

Les concurrents sont responsables de leur déclaration. Tout concurrent ayant fait une fausse déclaration en vue de l'admission de ses produits encourra l'exclusion du concours.

Article 5 : autres mesures

Les concurrents ne peuvent présenter au concours que des produits pour lesquels ils sont inscrits. Les concurrents qui se trouveraient dans l'impossibilité de présenter leur(s) produit(s) au Concours, seront tenus d'en aviser le Comité d'Organisation au moins **10 jours** (soit le 16 novembre 2025) avant la date fixée pour la réception des produits.

En cas d'annulation, dans les délais, seul le coût de l'inscription des fromages sera remboursable.

Au delà de cette date, aucun remboursement ne sera possible de la part de l'organisation.

Le stockage des produits, jusqu'à leur réception par l'Organisation, doit être assuré par le concurrent.

A l'issue du concours, les échantillons ne seront pas récupérables par les concurrents. Ils seront propriété de Capr'Inov et pourront être consommés en dégustation.

ROLE ET EXERCICE DU JURY

Article 6 : organisation du jury

Les fonctions de membres du jury sont non rétribuées.

Chaque jury de table est composé de minimum trois à cinq membres, selon le nombre de produits à juger.

Les qualifications des membres du jury sont à rechercher dans les catégories :

- Crémier
- Restaurateur
- Technicien fromager
- Technicien OPA spécialisé en production caprine actif ou retraité
- Affineur
- Producteur actif ou retraité
- Enseignant d'école de laiterie
- Jeune en formation agricole
- Consommateur averti
- Personnalité publique

Les présidents de table, des professionnels du secteur, sont désignés par les Commissaires Généraux.

La constitution du corps du jury est réalisée par les Commissaires Généraux.

Les listes des membres des jurés pourront être consultées le jour même au secrétariat du Concours.

Dans le cas où des absences viendraient à se produire parmi les membres du jury, les Commissaires pourront les remplacer par des suppléants désignés par eux.

Le jury pourra reclasser dans une autre catégorie, un fromage ou produit laitier inscrit par erreur dans une mauvaise catégorie.

Le jury pourra décider d'annuler une catégorie ou sous-catégorie, si elle ne comprend pas au moins 3 fromages et/ou produits laitiers.

Article 7 : exercice de la fonction de jury

Seuls les Commissaires Généraux du Concours et le Président du Jury Général du Concours International de Fromages et de Produits laitiers de chèvre, sont habilités à trancher en cas de litige. Leurs décisions sont souveraines.

Chaque jury de table note les produits en son âme et conscience selon une grille de critères de jugement qui lui sera fournie.

Nul ne pourra remplir les fonctions de membre du jury :

- S'il présente des fromages au concours et qu'il puisse avoir à juger la catégorie où sont représentés ses fromages.
- S'il est l'associé, le bailleur, le fermier, le patron, le salarié, ou toute autre personne ayant des liens familiaux directs avec un concurrent dont il pourrait avoir à juger les fromages.

Toute demande de récusation devra être formulée par écrit et remise au commissariat. Toute demande ultérieure sera considérée comme nulle et non avenue.

Pendant la durée des opérations du jury, aucune personne étrangère à la table ne doit intervenir en dehors des responsables habilités.

Le concours se déroulera à huis clos, et respectera les règles sanitaires en vigueur au moment du concours.

Le président du jury ouvrira le concours le mercredi [26 novembre 2025 à 10h00](#). Les opérations de jugement pourront se dérouler au plus tard jusqu'à 18h00 et cela en fonction du nombre de fromages et produits laitiers à juger. Les jurés ont un rôle important et ont le devoir de justifier les notes attribuées par des commentaires justes, riches et variés.

RECEPTION ET MODALITES DE DEPOT DES ECHANTILLONS

Article 8 : les échantillons

Les fromages pesant jusqu'à 150 g inclus seront présentés par 3 pièces.
Ceux de plus de 150 g et de moins de 1 kg seront présentés par 2 pièces.
Les fromages supérieurs à 1 kg seront présentés entiers.
Ceux allant au-delà de 2kg ont la possibilité d'être présentés en demi-tomme.
Les fromages frais et autres produits seront, quel que soit leur poids, présentés par 3 pièces.
Tous les échantillons seront conservés dans un local réfrigéré dans leurs emballages.

Article 9 : mention des échantillons

A leur remise, les échantillons devront porter les indications suivantes :

- Le nom, la raison sociale, l'adresse complète du concurrent
- La catégorie dans laquelle le produit est présenté
- Le descriptif du ou des produits

Un produit dont les informations communiquées seraient manquantes ou erronées ne sera pas jugé et aucun remboursement ne sera effectué.

Article 10 : réception et règles sanitaires pour l'acheminement des échantillons

Les échantillons seront répartis dans les catégories définies à l'article 3.
Ils devront répondre à la législation sanitaire en vigueur et fournir obligatoirement le numéro d'agrément ou la dispense d'agrément de l'atelier de fabrication.

La réception et le stockage au froid (+2 /6) des échantillons se feront uniquement le 25/11/2025 de 10h00 à 16h00 au Parc des Expositions de Niort NORON, à l'espace « Dôme » (Hall 4). L'accès se fera à l'arrière du bâtiment. Cf : plan. Il sera à la charge du producteur de prendre les mesures nécessaires pour que les fromages arrivent dans cette tranche horaire. L'organisation s'autorise le droit de refuser la réception des produits hors de cette tranche horaire. Capr'Inov ne pourra en aucun cas être tenu responsable de retard de livraison, de non livraison ou perte des colis par le transporteur et aucun remboursement ne sera opéré.

La réception des produits se déroulera dans le respect des règles sanitaires en vigueur.

Les échantillons peuvent être transmis par vos soins, par colis et/ou transporteurs, à la charge du producteur, dans cette même tranche horaire et dans la mesure où la chaîne du froid n'est pas rompue.
A réception, les échantillons seront codés par les Commissaires Généraux, de manière à les rendre anonymes avant le début du concours.

REMISE DES PRIX ET UTILISATION DE LA MARQUE COLLECTIVE

Article 11 : les récompenses et résultats

Les récompenses sont décernées par décision des jurés, et consistent en la remise de diplômes (médaille d'or, médaille d'argent et médaille de bronze).

Les résultats seront communiqués par voie d'affichage le jour même et lors d'une cérémonie de remise des récompenses. Le palmarès sera également diffusé sur le site Internet de Capr'Inov et auprès de la presse généraliste et spécialisée départementale, nationale et internationale.

Article 12 : réclamations

Les réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix devront être formulées par écrit et seront reçues par les Commissaires Généraux, qui statueront. La décision des Commissaires Généraux est souveraine.

Le fait même de participer au concours entraînera l'acceptation du présent règlement. En cas de contestation sérieuse d'un point du règlement ou en cas de problème non évoqué par le règlement, une décision sans appel sera rendue après délibération du Comité d'Organisation et du Président du Jury.

Article 13 : analyse des échantillons

Après les opérations de concours, un certain nombre d'échantillons pourra être retenu pour être soumis à l'analyse. Le choix en sera fait au hasard ou à la demande des juges. Tout échantillon ne répondant pas aux normes légales et aux conditions de la catégorie dans laquelle il a concouru, se verra retirer la récompense éventuelle obtenue, ceci sans préjuger des poursuites légales dont il pourra être l'objet.

Article 14 : appellation de la marque collective

Capr'Inov est propriétaire de la marque collective « Concours International de Fromages et Produits Laitiers de Chèvre ». L'obtention d'une médaille (or, argent ou bronze) au concours de fromages et produits laitiers de chèvre de Capr'Inov donne droit à l'utilisation de ladite marque « Concours International de Fromages et Produits Laitiers de Chèvre Capr'Inov 2025 ».

Article 15 : utilisation de la marque collective

La marque collective ne peut être utilisée que pour le produit primé.

Le rappel des distinctions obtenues lors du Concours International des Fromages et Produits laitiers de chèvre de Capr'Inov est autorisé sur l'emballage du fromage ou en stick piqué sur le fromage primé pour la production.

Le rappel de la distinction sur tout autre support (dépliants publicitaires, enseignes de magasins) est autorisé pendant 2 ans après l'année d'obtention et au maximum jusqu'en novembre 2025, à condition de préciser l'année du concours et pour quel type de produit la distinction a été obtenue.

L'utilisation de la marque collective en dehors de cette condition est interdite, et pourra entraîner des poursuites pénales.

Article 16 : RGPD et droit à l'image

Les données renseignées dans le formulaire d'inscription ci-avant sont exclusivement utilisées par l'association Capr'Inov dans le cadre de l'organisation des concours internationaux de fromages et produits laitiers de chèvre et/ou de viandes et produits carnés.

A ce titre, Capr'Inov collecte les coordonnées (nom, prénom, n° de téléphone portable, email) du participant afin de procéder à son inscription aux concours internationaux de fromages et produits laitiers de chèvre et/ou de viandes et produits carnés, mais également de pouvoir le contacter en amont et en aval de ces concours.

Les données susmentionnées, collectées et traitées par Capr'Inov pour l'organisation des concours seront supprimées de sa base de données dans un délai de 3 ans.

Le participant dont les données personnelles ont été collectées peut, à tout moment, faire valoir son droit d'accès ou de modification des données renseignées en contactant le délégué à la protection des données de Capr'Inov par email : rgpd.caprinov@gmail.com

Votre adresse email peut également permettre à Capr'Inov de vous adresser sa newsletter par courriel ainsi que des informations concernant ses prochaines manifestations.

Lors du concours, des journalistes, photographes et membres de l'organisation seront amenés à réaliser des photos.

En vous inscrivant et en inscrivant vos produits, vous consentez à ce que ses derniers et vous-même soyez photographiez.

Ces images peuvent être exploitées dans le cadre de la promotion du salon pour l'édition 2025 et les prochaines ainsi que la promotion des concours internationaux de fromages et produits laitiers de chèvre et/ou de viandes et produits carnés.

Le règlement du "Concours International des Fromages et produits Laitiers de Chèvre" 2025 est déposé auprès de l'étude Selarl HOSTARII 79- 22, avenue de Limoges - CS 78543 - 79025 NIORT Cedex - Commissaire de Justice à NIORT.
