REGLEMENT DU CONCOURS DES SAVEURS REGIONALES

2ème SECTION - PRODUITS LAITIERS 2017

ARTICLE 1 : « Conditions d'Admission »

Ce Concours est ouvert aux :

- entreprises laitières (coopératives et industrielles) du Poitou-Charentes et de la Vendée,
- ateliers laitiers à production limitée dont le litrage transformé annuellement est inférieur à 2 millions de litres,
- ateliers d'affinage dont le mode de commercialisation n'est pas exclusivement de la vente directe,
- établissements **agréés ou identifiés par les D.D.P.P. ou D.D.C.S.P.P. (ex Services Vétérinaires),**

Rappel : le concours des fromages de chèvre fermiers y compris le Chabichou du Poitou AOP pour l'ensemble des détenteurs de l'AOP pour le Chabichou du Poitou (coopératives, industries, artisans, affineurs) est ouvert lors de la session de juin.

L'inscription doit se faire par unité de production et non pas au nom du groupe laitier candidat. Les Organisateurs se réservent le droit de **reclasser** un produit présenté dans une catégorie s'il ne correspond pas à celle-ci (ex : pâte molle à coagulation lente crue au lieu de pasteurisée), de le **regrouper** à une autre catégorie, de **supprimer** la catégorie (**moins de 3 produits inscrits dans celle-ci**). **Dans ce cas précis, le candidat sera remboursé pour son produit non présenté, après le Concours.**

Lors de son inscription, tout candidat s'engage par écrit à nous certifier qu'il réalise des autocontrôles de sa production ➔ cf. fiche d'engagement type jointe au dossier à nous retourner remplie et signée).

ARTICLE 2 : « Beurres»

Les ateliers de fabrication ayant fait l'objet de sanctions entraînant la suspension d'agrément ne seront pas admis à concourir.

Produits autorisés : beurre AOP non salé, beurre AOP salé à 2 % maximum, beurre cru salé ou non salé, beurre fin salé ou non salé, beurre extra-fin salé ou non salé.

Chaque échantillon de beurre devra être découpé en **cube de 10 cm de côté**, **emballé avec du papier sulfurisé** indiquant seulement la **nature du produit** (ex : beurre AOP non salé), **le nom et l'adresse du candidat**.

ARTICLE 3 : « Crèmes »

Produits autorisés : crème crue maturée ou non maturée et crème pasteurisée maturée ou non maturée.

Pour les crèmes fraîches, il sera demandé **deux unités pour chaque produit** présenté au Concours.

ARTICLE 4 : « Autres fromages »

Produits autorisés : fromages issus de lait de vache, de chèvre, de mi- chèvre, de brebis, ou d'un mélange de plusieurs soit :

- les fromages frais crus ou pasteurisés inférieurs ou supérieurs à 82 % d'eau,
- les pâtes molles à coagulation lente crue ou pasteurisée,
- les pâtes molles à coagulation rapide crue ou pasteurisée,
- les pâtes pressées non cuites, mi- cuites ou cuites.

Age des Fromages pour Admission

Type de Fromage	*Age limite*
Fromages Frais	maximum 5 jours
Pâtes Molles	minimum 12 jours
Fromages à Croûte Fleurie	minimum 12 jours
Pâtes Pressées	minimum 21 jours

Présentation des échantillons

Les fromages frais nécessitant un pot avec faisselle (ex : chèvre frais) devront être présentés dans des **pots anonymes**.

Les autres fromages seront dans leurs emballages d'origine avec une étiquette indiquant la catégorie concernée.

Chaque concurrent devra fournir deux unités pour tout produit qu'il souhaite présenter au Concours des Saveurs Régionales à l'exception des produits dont le poids unitaire est inférieur à 150 grammes qui seront à présenter en nombre suffisant pour un poids total de 500 grammes.

DATES ET LIEUX DE DEPOT DES PRODUITS

TYPE DE PRODUIT/DEPARTEMENT	DATES ET HEURES	LIEUX DE DEPOT
Produits Laitiers 16	Le 24 octobre 2017 de 9/12h et 14/16h30	DDCSPP 16000 ANGOULÊME
Produits Laitiers 17	Le 25 octobre 2017 De 10h à 12h	Chambre de Métiers 17000 LA ROCHELLE
Produits Laitiers 79	Le 25 octobre 2017 De 9/12h à 14/16h	Conseil Départemental de NIORT
Produits Laitiers 85	Le 25 octobre 2017 De 9/12h à 14/16h	Conseil Départemental de NIORT
Produits Laitiers 86	Le 24 octobre 2017 de 9/12h et 14/16h30	LASAT 39 Rue de Beaulieu 86000 POITIERS