

# Association Printemps des Chèvres

Nos réf. : BM/PG/sc

Annecy, le 18 mars 2008

Madame, Monsieur,

Nous avons enregistré votre pré-inscription à Fromagora – Printemps des Chèvres, Faverges.

Vous trouverez en annexe le bulletin d'engagement à nous retourner ainsi que le programme des 2 jours.

Vous avez la possibilité de participer au colloque de samedi matin, aux visites de l'après-midi et à la soirée festive.

Vous pouvez réserver votre hébergement sur le site de la manifestation, merci de lire attentivement les annexes.

Vous êtes invités au repas du dimanche midi en tant qu'éleveurs concourants.

Nous mettons tout en œuvre pour vous accueillir au mieux et faire de ces journées un rendez-vous professionnel et festif.

En vous remerciant par avance de votre participation, recevez nos cordiales salutations.

*Pour le Comité d'organisation*

Le Président,

Bernard MARCHAND

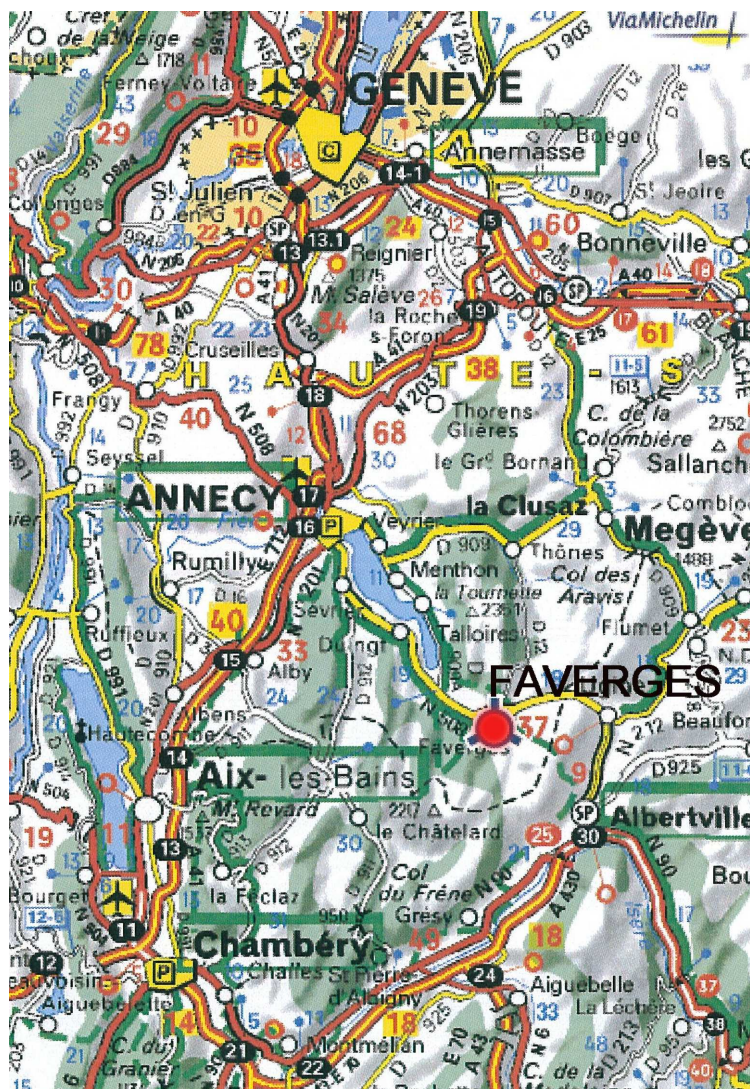
**Merci de nous retourner par retour de courrier votre fiche de participation et le règlement à :**

Association Printemps des Chèvres  
Maison de l'Agriculture  
52, avenue des Iles  
BP 9016 - 74990 ANNECY Cedex 9  
Tel : 04 50 88 19 87 - Port : 06 74 78 98 38 - Fax : 04 50 88 18 50  
[www.chevreenpaysdesavoie.fr](http://www.chevreenpaysdesavoie.fr)  
[printemps.chevres.fromagora@haute-savoie.chambagri.fr](mailto:printemps.chevres.fromagora@haute-savoie.chambagri.fr)

Cette manifestation vous est proposée par les organisations caprines de Savoie et de Haute-Savoie avec la participation de P. Thovex



Plan d'accès au verso



## **VENIR A FAVERGES ET ARRIVER AU CHATEAU**

### **En venant d'Annecy :**

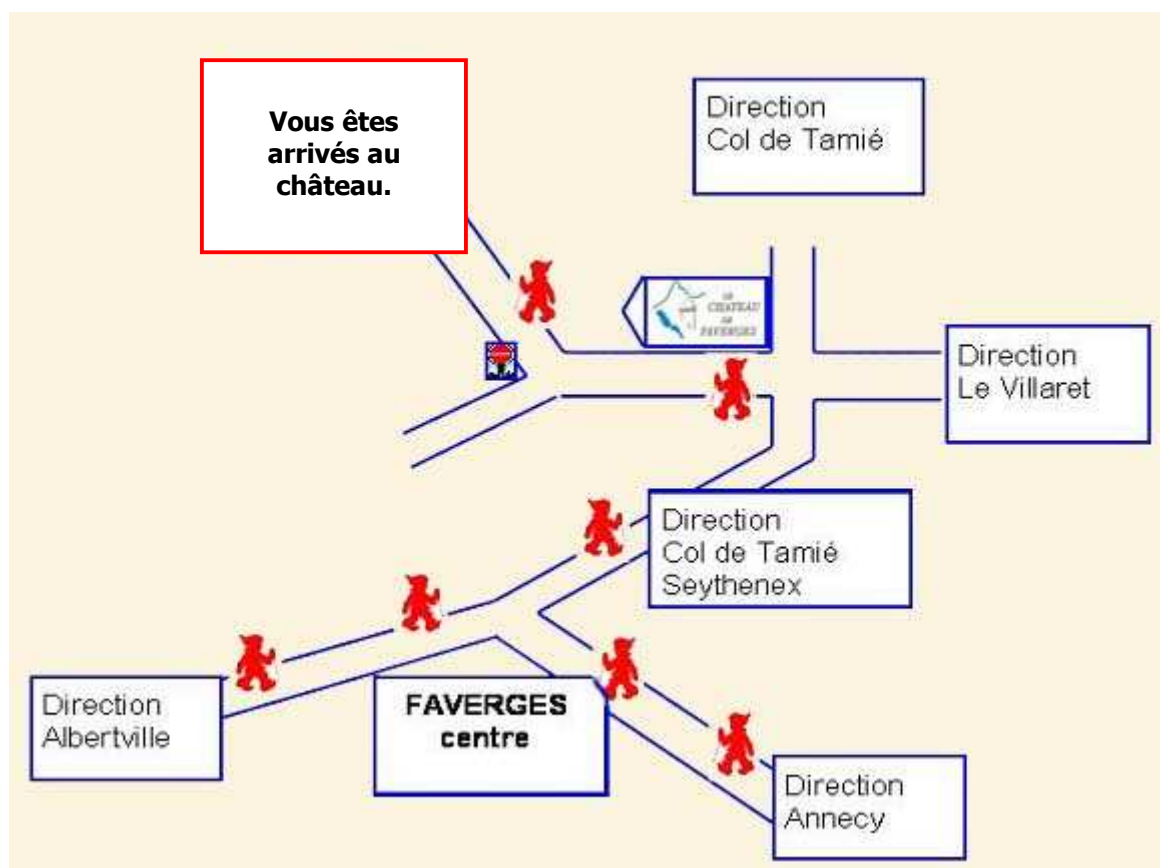
N 508 en direction d'Albertville puis D 12 en direction du Col de Tamié – Seythenex.

### **En venant d'Albertville :**

N 508 en direction d'Annecy puis D 12 en direction du col de Tamié - Seythenex

En arrivant dans le centre ville de Faverges :

- suivre la direction de « Tamié - Seythenex »,
- passer devant l'église, faire environ 500 m sur cette route (D 12),
- prendre sur la gauche une petite route qui mène au château. Elle n'est pas large mais permet la circulation des bus ; la suivre jusqu'au bout, ne pas tenir compte du sens interdit ! En qualité de résident du château, vous êtes riverains !



# Programme

## Printemps des Chèvres – Fromagora 2008

**19 avril**

Château de Faverges

9h00

9h30

### Rencontre nationale FERMIERE CAPRINE

- Accueil des participants
- Ouverture du colloque
- ✓ La filière caprine de Rhône-Alpes (*F. Blanchard FREC*)
- ✓ Spécificités de l'élevage caprin des SAVOIE (*P. LACARRIERE – Chambre d'Agriculture de Savoie*)
- L'AOC Chevrotin (*S. BRETON, M. AGNELET*)
- La Tomme de chèvre des Savoie
- Contribution des élevages au développement des territoires (*éleveurs caprins et Parc Naturel des Bauges*)
- Le lait cru – flore des laits et ensemencement (*Y. LEFRILEUX, S. MORGE, PEP Caprin*)
- Vendre les produits fermiers : initiative innovante (*A. MIAHE – Chargée de mission Chambre Régionale Rhône-Alpes*)

12h30

- Clôture des colloques

12h30

Inauguration par Monsieur le Ministre de l'Agriculture

13h00

Repas « Au Printemps des Chèvres »

14h15-19h00

Visites : 2 circuits au choix

#### ❖ Circuits Bauges

- Abbaye de Tamié : Dernière abbaye à fabriquer du fromage de vache et collecter localement du lait. Traitement du lactosérum par méthanisation. Fabrication PPNC.
- BRUNIER Yves – MERCURY (73) : Petite structure en fabrication lactique. Alpage et pâture.
- ROCHAIX J-Yves : GAEC familial. Toutes les PPNC locales en chèvre (Raclette, Grattaron, Tomme). Vente à la ferme. Proche des stations – alpage + pâture.

#### ❖ Circuits Aravis

- GAEC Les Chamoisées – ALEX : Récemment crée (mère – fille). Fabrication Chevrotin AOC, Tomme, Pâte cuite. Alpage + pâturage. Vente directe et affineur.
- AGNELET Didier et Danielle – LA CLUSAZ : Installés au pied des pistes... Vente directe (Chevrotin, Persillé et autres). Double actif l'hiver.
- PACCARD Joseph et fils – MANIGOD VAL SULENS : Affineur traditionnel des produits locaux.

Ces visites (courtes hélas !) s'accompagnent de dégustations de produits de l'exploitation.

**EN SOIRÉE, LA FÊTE CONTINUE PAR  
UN REPAS SPECTACLE ET UNE ANIMATION MUSICALE.**

**20 avril**

Château de Faverges

9h00 – 13h00

### Concours national de fromages de chèvre fermiers

Président d'honneur : Monsieur Marc VEYRAT- Chef cuisinier de renommée internationale  
Président du Jury : Monsieur BELOT- Président des fromagers de France

14h30

Remise du Palmarès du concours national (salle polyvalente – salle Simon Berger)



Tourner SVP

**19 et 20 avril**

**Parc Simon Berger -  
Faverge**

**9h00 – 19h00**



- ✓ **Présentation des différentes races**
- ✓ **Vente et dégustation des produits caprins**
- ✓ **Marchés des artisans – producteurs des Bauges**
- ✓ **Animations – ateliers pour les enfants**
- ✓ **Spectacles de rue – marionnettes géantes, musique**
- ✓ **Chien de troupeau**
- ✓ **Stands fournisseurs professionnels (élevage + fromagerie)**
- ✓ **Exposition des créations scolaires**
- ✓ **Elevage et loup « croqué » par des dessinateurs humoristiques de renom**

# FICHE D'INSCRIPTION A FROMAGORA

Faverges

19 – 20 avril 2008

[téléchargeable sur [www.chevreenpaysdesavoie.fr](http://www.chevreenpaysdesavoie.fr)]

NOM : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : |\_|\_|\_|\_| VILLE : .....

Mail : .....@ .....

## Participe

### ❖ Samedi 19 avril – 12<sup>ème</sup> Rencontre nationale fermière

*(Toute la journée, Printemps des Chèvres... Voir Programme)*

Nombre

- Accueil + colloque + visites et déjeuner  Oui  Non |\_\_| X 20 € = |\_\_|  
Choix du circuit  Circuit Bauges  Circuit Aravis  
- Repas gastronomique et soirée spectacle  Oui  Non |\_\_| X 20 € = |\_\_|

### ❖ Dimanche 20 avril – Concours des fromages fermiers de 9h30 à 13h00

*(Toute la journée, Printemps des Chèvres... Voir Programme)*

- Producteur concourant (remplir la déclaration d'engagement)  Oui  Non  
- Jury  Oui  Non  
   Crémier/Acheteur  Producteur  Technicien  Consommateur

Le repas de midi est offert aux jurys et producteurs présentant des fromages.

TOTAL de votre participation

€

*Chèque à adresser à  
Association Printemps des Chèvres  
Maison de l'Agriculture  
52, avenue des Iles  
BP 9016 - 74990 ANNECY Cedex*

*Pour l'hébergement, lire et compléter le verso*

# HEBERGEMENT

Colloque et Concours ont lieu au Château de Faverges, à 5 minutes à pied du centre ville où se déroule « Le Printemps des chèvres »...

Au château, vous pourrez être hébergés du vendredi soir (attention, pas de repas) au lundi matin et vous bénéficierez ainsi d'une prestation à prix optimisé.

D'autres hébergement sont possibles en contactant l'office de tourisme de Faverges au 04.50.44.60.24 – [tourisme@pays-de-faverges.com](mailto:tourisme@pays-de-faverges.com).

## INSCRIPTION – TARIF – RESERVATION (NUIT + PETIT DEJEUNER)

NOM : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : |\_|\_|\_|\_|\_| VILLE : .....

Mail : .....@ .....

<u>Réserve pour</u>	<input type="text"/>	personne(s)				
1 chambre	<b>Double</b>		<b>Simple</b>			
	<input type="checkbox"/> 30 €/pers Nuit + petit-déjeuner		<input type="checkbox"/> 45 €/pers Nuit + petit-déjeuner			
18/19	19/20	20/21	18/19	19/20	20/21	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Soit ..... €

*Merci de joindre au minimum un acompte équivalent à 30 € pour enregistrer votre réservation, par chèque à l'ordre de « Association Printemps des Chèvres ». Possibilité de faire un seul chèque avec les inscriptions.*

# CONCOURS NATIONAL DES FROMAGES DE CHEVRE FERMIER

## DECLARATION D'ENGAGEMENT

A : Association Printemps des Chèvres  
Maison de l'agriculture – 52 Avenue des Iles- 74990 ANNECY Cedex 9.  
mail :printemps.chevres.fromagora@haute-savoie.chambagri.fr

NOM ----- PRENOM -----

RAISON SOCIALE -----

ADRESSE -----  
-----

TELEPHONE : ----- FAX -----

EMAIL : -----

Catégorie	Nombre de fromages	N°catégorie	Participation/ catégorie
			5 euros
			5 euros
			5 euros
			5 euros
		catégories par 5 euros	----- euros
		+ participation forfaitaire	15 euros
		<b>TOTAL</b>	<b>euros</b>

*Chèque libellé : « Association Printemps des Chèvres »*

Après avoir pris connaissance du règlement et notamment de l'article 7, je déclare m'engager au Concours National des Fromages de Chèvre Fermiers du dimanche 20 Avril 2007.

- Les fromages seront acheminés par mes soins ou par un technicien.
- Les fromages seront acheminés par un transporteur.

Adresse de réception des fromages, jusqu'au 19 AVRIL 2008, 19h00 :  
Château de Faverges  
Chemin de la Vie Plaine- 74210 FAVERGES  
*Et au plus tard le 20 avril 08h00*

Fait à .....

Le .....

Signature

# FEDERATION NATIONALE DES ELEVEURS DE CHEVRES

## Concours national de fromages de chèvre fermiers

### Règlement 2008

#### Article 1

Les candidats devront adresser une déclaration écrite sur un imprimé prévu à cet effet à :

**Association Printemps des Chèvres**  
**Maison de l'Agriculture – 52, Avenue des Iles**  
**74990 ANNECY CEDEX 9**

Les déclarations devront être libellées d'une manière très lisible, tous les renseignements devront être donnés de la manière la plus exacte. L'indication des NOMS, de la RAISON SOCIALE et de L'ADRESSE COMPLETE est de rigueur.

Les participants devront préciser la catégorie dans laquelle doivent concourir les fromages qu'ils présentent.

**CHAQUE PRODUCTEUR NE DEVRA PAS PRESENTER PLUS DE QUATRE CATEGORIES.**

Il est strictement interdit de présenter dans une même catégorie, deux produits d'affinage différent ou de dénomination différente.

#### Article 2

Les producteurs agriculteurs et les fermes expérimentales et pédagogiques utilisant le qualificatif fermier (article 13 du décret 2007-628 relatif aux fromages et spécialités fromagères) pour la vente de leurs fromages de chèvre, seront admis à se présenter au Concours National de Fromages de Chèvre Fermiers. Le demandeur ne doit avoir aucune condamnation entachant son honorabilité.

Les concurrents auront à remplir la déclaration prévue à l'article 1 du présent règlement.

Date limite d'inscription : **5 AVRIL 2008** (cachet de la poste faisant foi).

#### Article 3

Les concurrents sont responsables de leur déclaration. Tout concurrent convaincu d'avoir fait une fausse déclaration en vue de l'admission de ses produits encourra les sanctions prévues à l'article 6.

#### Article 4

L'application du présent règlement est confiée à un bureau composé des personnalités suivantes :

- le Président d'Honneur : M Marc VEYRAT
- le Président du Comité d'Organisation du Concours : M Bernard MARCHAND
- le Commissaire général du concours : M LEJAOUEN Jean-Claude
- le Président du jury : M BELLOT
- un Président par table de dégustation concernée en cas de litige.

#### Article 5

Les concurrents ne peuvent présenter au concours que les produits pour lesquels ils sont régulièrement inscrits. Les concurrents qui se trouveraient dans l'impossibilité de présenter leurs



produits au concours seront tenus d'en aviser le secrétariat dix jours avant la date fixée pour la réception.

## Article 6

Tout concurrent qui sera convaincu d'avoir fait une fausse déclaration pourra être exclu pour un temps donné des concours nationaux et ses éventuelles récompenses lui seront retirées et ne pourront donner lieu à aucune indemnité à quelque titre que ce soit.

Les récompenses sont décernées après décision des jurys composés au minimum de trois membres par catégorie.

Les fonctions des membres du jury sont gratuites.

Un président de table est désigné par les jurys de la table au début des opérations.

Dans le cas où des vacances viendraient à se produire parmi les membres du jury, le commissaire pourra les remplacer par des suppléants désignés par lui.

Les membres du jury notent les fromages sur des fiches de notation individuelles. La moyenne de leurs notes est reportée sur une fiche de synthèse et il statue sur le classement des concurrents à la majorité des voix.

La fiche de notation des opérations de chaque jury sera signée par tous les membres réunis dès la clôture des jurys.

Pour la composition de chaque table, les qualifications suivantes des jurys sont à rechercher :

Composition de la table	Catégories				
	1	2	3	4 et suivants	
Activité	* Crémier * Restaurateur * Grossiste * Acheteur pour GMS	* Technicien fromager * Affineur * Producteur fermier n'étant plus en activité * Enseignant d'école de laiterie	* Consommateur averti	* Stagiaire	* Toutes autres compétences
Élément commun	Fromage de chèvre fermier				
Compétence	Choix et conseil aux consommateurs	Connaissance de la fabrication des fromages	Connaissance du produit	En formation pour devenir jury qualifié	A vérifier

A la réception de leurs demandes de participation au jury du Concours, les jurys sont classés selon leurs compétences dans les catégories ci-dessus.

Leur affectation aux tables de jury est faite par tirage au sort dans chaque catégorie. Un membre du jury ne peut changer de table à laquelle il a été affecté, sans avoir obtenu l'autorisation du Commissaire Général du Concours.

Les associations de défense des AOC ont la possibilité de désigner un expert pour le jugement de leur AOC. Dans ce cas, celui-ci participera aux délibérations du jury avec la qualification 2 et ne sera pas tiré au sort.

## **Article 7**

A leur remise, les échantillons devront porter les indications suivantes : nom, raison sociale et adresse du concurrent, la catégorie dans laquelle le fromage est présenté, accompagnés de la photocopie de la déclaration d'engagement à remettre à leur remise ou à mettre dans le colis s'ils sont adressés par voie postale ou par transporteur.

Les fromages frais seront présentés démoulés. Les moules, les faisselles et les emballages ne sont pas récupérables.

La réception des échantillons se fera du 14 au 20 avril 8h00.

**au CHATEAU DE FAVERGES – Chemin de la Vie Plaine - 74210 FAVERGES.**

Les échantillons acheminés par voie postale ou par transporteur devront parvenir avant le **Samedi 19 avril 2008 au CHATEAU DE FAVERGES - 74210 FAVERGES.**  
Ils seront conservés dans un local réfrigéré.

Pour des raisons pratiques de mise en place de la manifestation, **aucun échantillon ne sera réceptionné au Château de Faverges après 08h00, le Dimanche 20 avril 2008.**

Les échantillons seront accompagnés de la photocopie de l'attestation d'agrément sanitaire : agrément CEE ou vente directe ou dispense d'agrément.

## **Article 8**

Les échantillons seront répartis par catégorie, définie à l'article 15. Pour des raisons d'organisation, une catégorie ne sera maintenue que si elle comporte trois concurrents ; à défaut, les fromages seront classés dans la catégorie la plus proche. Ils devront être fabriqués à partir exclusivement de lait de chèvre et répondre à la législation sur le fromage de chèvre.

Les échantillons seront sous emballage d'origine. Ils porteront une étiquette précisant le département, le nom, la raison sociale et l'adresse du concurrent, la catégorie dans laquelle il concourt. Pour les fromages A.O.C., catégorie 71 et suivantes, une étiquette sera fournie au moment de la remise des échantillons afin de justifier l'appartenance à ces catégories.

## **Article 9**

Nul ne pourra remplir les fonctions de membre du jury :

- s'il présente des fromages au concours
- s'il est associé, le bailleur, le fermier, le patron, l'employé et toute personne ayant des liens familiaux directs avec un concurrent dont il pourrait avoir à apprécier les fromages.

Les concurrents pourront récuser au plus tard une heure avant le commencement des opérations du jury, tout juré qui se trouverait dans les conditions énoncées dans les paragraphes précédents.

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

La liste des exposants et des jurés pourra être consultée au secrétariat du concours.

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

## **Article 10**

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

## Article 11

Les récompenses consistent en diplômes et trophées.

Les diplômes seront attribués en fonction des notes :

Médaille d'or :	note de 16 et plus
Médaille d'argent :	note de 14 à moins de 16
Médaille de bronze :	note de 12 à moins de 14

Une table de jury ne pourra comporter plus de 10 lots de fromages. A partir de deux tables, des supers jurys seront nommés proportionnellement au nombre de tables, dont le Président de chaque table et avec un minimum de quatre membres par table de super jury. Les meilleurs fromages de chaque table avec une note minimale de 12, dont 7 au minimum de note de goût, sont sélectionnés pour le super jury, proportionnellement au nombre de table et dans la limite de 12 lots par table de super jury. Le super jury juge les fromages sélectionnés par chaque table et attribue les médailles d'or et d'argent pour lesquelles il est autorisé à modifier les notes des jurys des tables, mais ne peut les rétrograder à moins de la note 12, car les médailles de bronze leur sont acquises.

Pour les fromages qui concourent dans les catégories 2 " A.O.C. ", la grille de notation sera fournie par l'association de défense de cette A.O.C. Si cette grille n'a pas été adressée en temps voulu au Comité d'organisation, la grille de notation des fromages hors A.O.C. sera utilisée par le jury.

Pour les catégories présentant plus de 40 lots, le super jury décernera son PRIX SPECIAL SUPER JURY.

Grille de notation

	<b>Aspect</b> Forme - Croûte	<b>Pâte</b> Texture en bouche Coupe - Aspect visuel	<b>Goût</b> Odeur - Flaveur
FROMAGE FRAIS	3	5	<b>12</b>
AUTRE FROMAGE HORS A.O.C.	4	4	<b>12</b>

**Si la note de goût est inférieure à 7, il ne sera pas attribué de médaille.**

**Pour les fromages présentés par un producteur avec un affineur, la mention du producteur bénéficiaire sera suivie de " affiné par..... " en caractères de dimension légèrement inférieure.**

Le rappel des distinctions obtenues au Concours National de Fromages de Chèvre Fermiers dans toutes les publicités individuelles ou collectives comportera obligatoirement la mention de l'année où ces distinctions ont été obtenues.

L'usage des distinctions obtenues est limité à 3 ans.

## Article 12

Les réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix devront être formulées par écrit et seront reçues par le Commissaire Général. Elles seront tranchées par le Commissaire et le Président du jury dans les meilleurs délais.

### **Article 13**

Après les opérations de concours, un certain nombre d'échantillons pourront être retenus afin d'être soumis aux analyses. 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 éventuellement obtenue, entrera dans les conditions de l'article 6, ceci sans préjuger des poursuites légales dont il pourra être l'objet.

### **Article 14**

#### **Conditions de présentation du nombre de pièces par échantillon :**

- les fromages pesant moins de 80 grammes par 4 pièces,
- les fromages pesant de 80 à 150 grammes seront présentés par 3 pièces,
- les fromages pesant de 150 à moins de 500 grammes seront présentés par 2 pièces,
- les fromages pesant plus de 500 grammes à 2 kilogrammes seront présentés par 1 pièce,
- les fromages pesant plus de 2 kilogrammes seront présentés par ½ pièce,
- les fromages frais seront, quel que soit leur poids, présentés par 3 pièces.

### **Article 15**

Les catégories présentées seront les suivantes :

#### **1 - Fromages frais**

- 11<sup>ème</sup> catégorie : fromage frais faisselle et en pot
- 12<sup>ème</sup> catégorie : fromage frais démoulé salé, moins de 3 jours après démoulage

#### **2 - Fromages à pâte molle de type lactique**

- 21<sup>ème</sup> catégorie : fromages affinés de 4 à 15 jours
  - 22<sup>ème</sup> catégorie : fromages affinés de plus de 15 jours
- Les formes définies (pyramides, bûches, crottins.. ) seront jugées par type de fromages si les lots présentés sont en nombre suffisant pour composer des catégories à compter de la 211<sup>ème</sup> et la 221<sup>ème</sup>.
- 23<sup>ème</sup> catégorie : fromages affinés aromatisés indépendamment de la forme et du stade d'affinage
  - 24<sup>ème</sup> catégorie : fromages affinés à la coupe indépendamment de la forme et du stade d'affinage

#### **3 - Fromages à pâte molle de type présure**

- 31<sup>ème</sup> catégorie : fromages de type présure à la pièce
- 32<sup>ème</sup> catégorie : fromages de type présure à la coupe

#### **4 - Fromages à pâte molle de type caillé doux**

- 41<sup>ème</sup> catégorie : fromages de type caillé doux à la pièce
- 42<sup>ème</sup> catégorie : fromages de type caillé doux à la coupe

#### **5 - Fromages à pâte pressée non cuite**

- 51<sup>ème</sup> catégorie : fromages à pâte pressée non cuite à la pièce
- 52<sup>ème</sup> catégorie : fromages à pâte pressée non cuite à la coupe

#### **6 - fromages à pâte pressée demi-cuitee et cuite**

- 61<sup>ème</sup> catégorie : fromages à pâte pressée demi-cuitee et cuite à la pièce

62<sup>ème</sup> catégorie : fromages à pâte pressée demi-cuite et cuite à la coupe

## 7 - Appellations d'Origine Contrôlées

- 71<sup>ème</sup> catégorie : Banon A.O.C.
- 72<sup>ème</sup> catégorie : Brucciu A.O.C.
- 73<sup>ème</sup> catégorie : Chevrotin A.O.C.
- 74<sup>ème</sup> catégorie : Chabichou du Poitou A.O.C.
- 75<sup>ème</sup> catégorie : Crottin de Chavignol A.O.C.
- 76<sup>ème</sup> catégorie : Mâconnais
- 77<sup>ème</sup> catégorie : Pelardon A.O.C.
- 78<sup>ème</sup> catégorie : Picodon A.O.C.
- 79<sup>ème</sup> catégorie : Pouligny-Saint-Pierre A.O.C.
- 710<sup>ème</sup> catégorie : Rocamadour A.O.C.
- 711<sup>ème</sup> catégorie : Sainte-Maure-de-Touraine .A.O.C.
- 712<sup>ème</sup> catégorie : Selles-sur-Cher A.O.C.
- 713<sup>ème</sup> catégorie : Valencay A.O.C.

## 8 - Fromages régionaux et de tradition ou à identité régionale

- 81<sup>ème</sup> catégorie : Tomme des Pyrénées à la pièce et à la coupe
- 82<sup>ème</sup> catégorie : Tomme ET Tommettes de chèvre des Alpes à la pièce et à la coupe
- 83<sup>ème</sup> catégorie : Cabécou d'Autan
- 84<sup>ème</sup> catégorie : Cabécou du Périgord
- 85<sup>ème</sup> catégorie : Charolais
- 86<sup>ème</sup> catégorie : Rigotte de Condrieu
- 87<sup>ème</sup> catégorie : Mothais sur feuille
- 88<sup>ème</sup> catégorie : fromages au lactosérum types Sérac, Brousse...
- 89<sup>ème</sup> catégorie : autres fromages régionaux (Persillé, Grattaron,...)

## 9 - Spécialités ou innovations

Ces produits laitiers ne peuvent appartenir à aucune des catégories précédentes et sont jugés en fonction de leur originalité.

91<sup>ème</sup> catégorie : présentation de préparations à partir de lait ou de fromage de chèvre (sucré, salé)

92<sup>ème</sup> catégorie : comprenant aussi la rénovation de produits du terroir tombés dans l'oubli. Elle doit faire l'objet d'une fiche à remplir par le producteur.

### Article 16

A titre de participation aux frais d'organisation du concours, un droit d'inscription sera perçu qui s'élève à :

Droit d'inscription au concours	15 Euros
Engagement pour chaque catégorie présentée	5 Euros

Règlement mis à jour le 20 février 2008