

# CONCOURS TOMME DES PYRENEES AU LAIT CRU

## Règlement 2026

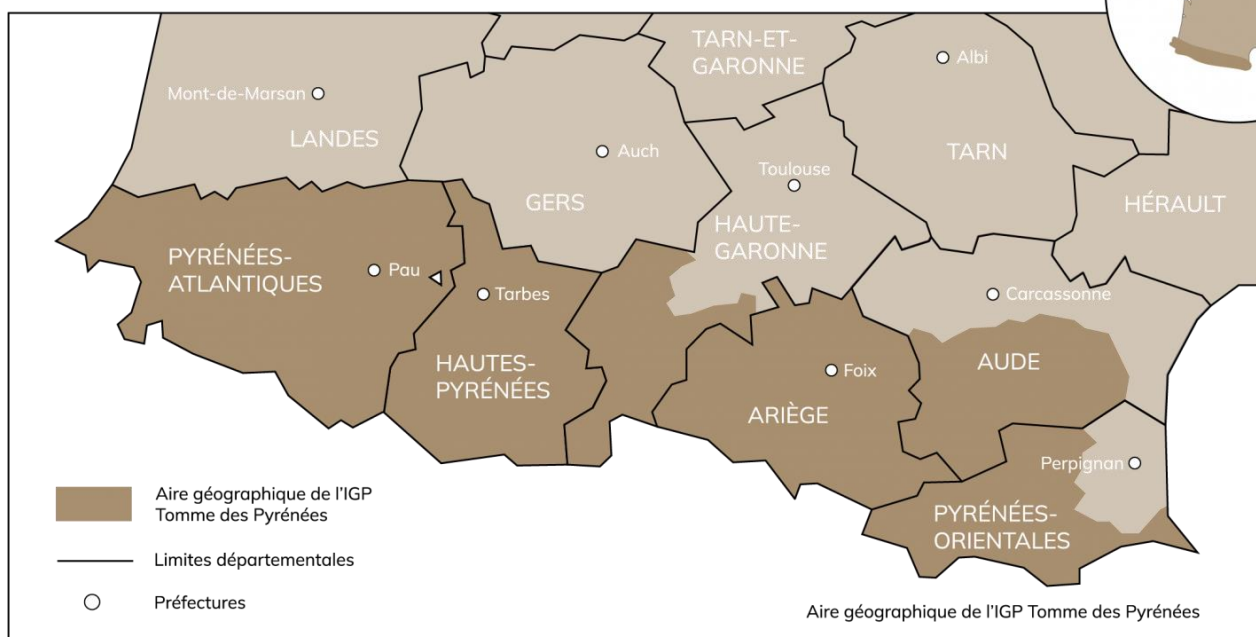
### Article 1 : Critères de production

- Présenter un fromage au lait cru.
- Les fromages au lait cru admis à concourir devront être :
  - Pour les **fromages fermiers**, originaires de la zone IGP des Pyrénées
  - Pour les **fromages artisanaux**, fabriqués avec du lait collecté en zone IGP des Pyrénées

Qu'est-ce que la zone IGP ?

La zone IGP des Pyrénées correspond à :

- L'intégralité des départements : Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées et Ariège
- La zone « massif Pyrénées » des départements : Haute-Garonne, Aude et Pyrénées-Orientales



- Présenter un fromage fabriqué avec du lait issu d'animaux laitiers pâturant un minimum de 3 mois par an.
- Présenter un fromage avec du lait issu d'animaux laitiers nourris sans OGM.
- Les fromages admis à concourir appartiendront à la famille des pâtes pressées non cuites et pèseront entre 1,5 kg et 5,5 kg.

Les catégories représentées seront les suivantes :

IGP Tomme des Pyrénées <b>fermière</b>	IGP Tomme des Pyrénées <b>artisanale</b>	Tomme <b>fermière</b>	Tomme <b>artisanale</b>
<input type="checkbox"/> Vache	<input type="checkbox"/> Vache	<input type="checkbox"/> Vache	<input type="checkbox"/> Vache
<input type="checkbox"/> Chèvre	<input type="checkbox"/> Chèvre	<input type="checkbox"/> Chèvre	<input type="checkbox"/> Chèvre
<input type="checkbox"/> Brebis/ Vache	<input type="checkbox"/> Brebis/ Vache	<input type="checkbox"/> Brebis	<input type="checkbox"/> Brebis
<input type="checkbox"/> Chèvre/ Brebis	<input type="checkbox"/> Chèvre/ Brebis	<input type="checkbox"/> Chèvre/ Brebis	<input type="checkbox"/> Chèvre/ Brebis
<input type="checkbox"/> Chèvre/ Vache	<input type="checkbox"/> Chèvre/ Vache	<input type="checkbox"/> Chèvre/ Vache	<input type="checkbox"/> Chèvre/ Vache
		<input type="checkbox"/> Brebis/ Vache	<input type="checkbox"/> Brebis/ Vache
		<input type="checkbox"/> V/C/B	<input type="checkbox"/> V/C/B

Il existera un collège pour les productions fermières et un collège pour les productions artisanales. La catégorie ne sera maintenue uniquement si elle comporte au minimum 3 concurrents. Les fromages IGP pourront concourir avec les fromages non IGP si leur catégorie n'est pas complète (ou inversement). Il est interdit de présenter dans une même catégorie deux produits identiques ou d'affinage différent. Il est interdit de présenter un fromage d'une même espèce/ d'un même mélange dans la catégorie Igp et non IGP.

La commissaire du concours se réserve le droit de ne pas autoriser certains fromages à concourir.

### Article 2 :

Les concurrents sont responsables de leur déclaration. Tout concurrent convaincu d'avoir fait une fausse déclaration en vue de l'admission de ses produits pourra être exclu pour un temps donné des concours organisés par l'AFFAP.

### Article 3 :

Le Bureau d'organisation du concours de la Tomme des Pyrénées au lait cru sera composé de la façon suivante :

- une Commissaire Général du Concours,
- une Présidente et un Président du Jury
- un Président par table de dégustation.

### Article 4 :

Les concurrents ne peuvent présenter au concours que les produits pour lesquels ils sont inscrits. Les concurrents qui se trouveraient dans l'impossibilité de présenter leurs produits au concours seront tenus d'en aviser l'Affap **dix jours avant la date fixée pour faciliter la collecte des fromages.**

### Article 5 :

Les récompenses seront décernées après décisions des jurys composés au minimum de 3 membres par catégorie. Les fonctions de membres du jury sont gratuites.

Le jury délibère et statue sur le classement des concurrents. Le jugement du jury est prononcé à la majorité des voix.

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

Le procès-verbal, des opérations de chaque jury sera signé par tous les membres réunis dès la clôture des opérations des jurys.

## Article 6 :

Des points de collecte d'échantillons seront organisés. Le lieu et les modalités de ramassage des fromages vous seront communiqués par l'AFFAP. Les échantillons collectés seront conservés dans un local climatisé jusqu'au jour du concours.

**Le producteur doit fournir le ou les fromages inscrits :**

- **Pour les fromages de plus de 2 kg : fournir une demi -tomme**
- **Pour les fromages de moins de 2 kg : fournir une tomme entière**

**Non sondés, sous emballage, avec une étiquette précisant le département, le nom, la raison sociale et l'adresse du concurrent et la catégorie dans laquelle ils concourent.**

Les participants s'engagent à respecter les mesures en vigueur concernant l'état sanitaire du troupeau et la réglementation sanitaire sur les fromages.

L'inscription au concours est gratuite. A l'issue du concours, les fromages présentés seront laissés à l'AFFAP.

## Article 7 :

Nul ne pourra remplir les fonctions de membre de Jury dans une catégorie où il présente des échantillons. Toute personne ayant un lien de subordination (famille, employé) devra respecter la règle énoncée ci-dessus.

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 l'article présent.

Les listes des participants et des jurés pourront être consultées au secrétariat du concours.

## Article 8 :

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

## Article 9 :

**Les diplômes seront attribués en fonction des notes obtenues.**

- **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.

L'usage des distinctions obtenues au **CONCOURS DE LA TOMME DES PYRENEES AU LAIT CRU** dans toute publicité individuelle ou collective comportera obligatoirement la mention de l'année où ces distinctions ont été obtenues et est limitée à 2 ans pour les diplômes.

## Article 10 :

Les réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix devront être formulées par écrit et seront reçues par la Commissaire avant le 30 septembre 2026. Elles seront tranchées par la Commissaire et le Président du Jury.