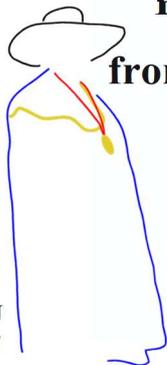


Commanderie  
du Gouste-Chèvre de France

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>



## Participation au XXXVIII concours de fromages de Chèvre Fermiers et Artisans de Saint-Maixent-l'École

le 6 AVRIL 2023



Madame, Monsieur,

**Le succès de nos manifestations précédentes, nous conduit à ouvrir, cette année encore, le CONCOURS de FROMAGE DE CHEVRE FERMIERS ET/OU ARTISANAUX.**

Le concours a lieu jeudi 6 MAI 2023, quelques jours avant l'ouverture de la FOIRE EXPOSITION de Saint-Maixent-l'École à laquelle nous sommes liés historiquement depuis 1968.

Ce décalage de quelques jours assure un déroulement du concours dans une plus grande sérénité.

L'accueil et le concours s'effectueront Salle RABELAIS (accès Place Denfert ou par l'entrée du site).

**La réception des Fromages (2 par catégorie) aura lieu de 14h à 18h.**

Cette épreuve est importante pour vous, producteurs. Elle vous permet :

- de vous situer par rapport aux autres producteurs ;
- de mesurer votre évolution depuis la précédente confrontation ;
- de préparer le Concours Régional de Fromages Fermiers de la Région, et d'autres concours ;
- la valorisation de votre savoir-faire et l'apport de nouveaux clients.

**Notation des fromages affinés** : Présentation et odeur : 4    coupe et texture : 4    goût et arôme : sur 12

**Notation des fromages frais** : Présentation et odeur : 3    coupe et texture : 5    goût et arôme : sur 12

\* Si le jury constate un défaut critique du produit, vous en serez avisé dans les 24 h.

### **Les prix par catégorie et diplômes :**

- **Or** pour une note égale ou supérieure à 16/20 ;
- **Argent** pour une note égale ou supérieure à 14/20 et inférieure à 16/20 ;
- **Bronze** pour une note égale ou supérieure à 12/20 et inférieure à 14/20.

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

- Une médaille récompense le prix du meilleur chabichou AOC ;
- Le Chèvressimo, offert par la municipalité, récompense le meilleur fromage affiné du concours ;
- 1 trophée pour le 1<sup>er</sup> Prix d'Ensemble (médaille d'Or : 3 pts, d'Argent : 2 pts et de Bronze : 1 pt) ;

Les récompenses attribuées permettent en outre d'appuyer votre démarche commerciale en séduisant vos prospects et en confortant vos clients dans leur choix.

**Le palmarès de ce concours sera rendu public le dimanche 10 avril à 11h00 sur la scène du Hall Denfert, dans l'enceinte de la foire exposition de SAINT-MAIXENT-L'ÉCOLE, et sera communiqué à la presse.**  
À bientôt à Saint-Maixent-l'École

Le Grand Maître  
Michel CHANTREAU