



CHAMPIONNAT DE FRANCE DES FROMAGES AU LAIT CRU

LUNDI 12 OCTOBRE 2026 - ACCUEIL À 8H00

CMA Formation (Campus des Métiers et de l'Artisanat 37)

7 Rue Joseph Cugnot

37300 Joué-lès-Tours

Contact organisation : contact@lenationaldufromage.fr

INSCRIPTION MEMBRE DU JURY

NOM : **PRÉNOM :**

Adresse postale :

Code postal : **Commune :**

Tél fixe : **Mobile :**

Email principal :

Email de secours (si possible) :

Vous êtes ou représentez : (cocher la case)

- Producteur Groupement de producteurs
 Transformateur Affineur
 Métier de bouche Fromager-Crémiere
 Membre d'une association de cuisine

- Laiterie Grossiste, PME
 Membre d'une Confrérie fromagère Autre

Précisez : (nom de la confrérie ou de l'association, lieu de travail, nom de l'entreprise, ville, appellation...)

.....
.....
.....
.....

Je soussigné, accepte de proposer ma candidature comme membre du jury du Championnat de France des fromages au lait cru 2026 et en cas d'impossibilité de dernière minute d'avertir l'organisateur 24 heures minimum à l'avance. J'ai bien pris connaissance des articles au verso de ce document.

Fait à : Le :

Signature et Mention manuscrite obligatoire :
« Je soussigné, certifie l'exactitude
des informations renseignées »

À RENVOYER AVANT LE 20 SEPTEMBRE 2026, À :

ARISTAEUS - THIERRY CARTEREAU

4 rue des Sources - 37540 Saint-Cyr-sur-Loire

ou par email à : jury@lenationaldufromage.fr

Si besoin, contacter Thierry Cartereau au 06 21 33 14 02

EXTRAITS DU RÈGLEMENT - ARTICLES JURY

Jurys, composition

Les jurys sont composés de jurés, sélectionnés, désignés et convoqués par le commissaire général, directement par ses soins. Une inscription volontaire sur le site internet du Championnat est disponible et soumise à validation. Sans convocation reçue, un juré ne pourra se présenter le jour du Championnat.

Pour chaque famille, le jury sera composé de professionnels de la filière, métiers de bouche, membres d'associations ou confréries fromagères, journalistes, chroniqueurs gastronomiques et de consommateurs avertis.

Engagements des Jurés

Les fonctions de jurés sont bénévoles et ne font l'objet d'aucune indemnisation par l'Organisateur.

Tout juré doit s'engager :

A) à une indépendance vis-à-vis des produits à évaluer : chaque juré devra déclarer sur l'honneur ses liens éventuels, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les produits présentés. La nature de ces liens sera indiquée sur la fiche d'inscription de juré :

- lien familial avec un Candidat ou produit inscrit
- lien professionnel avec un Candidat ou produit inscrit
- lien coopérateur avec un Candidat ou produit inscrit
- lien commercial avec un Candidat ou produit inscrit
- lien associatif avec un Candidat ou produit inscrit

B) à garantir la totale confidentialité des délibérations des jurés. L'enregistrement des délibérations sous quelque support et par quelque moyen que ce soit est interdit.

C) à ne pas changer de table de jury affectée sans y avoir été autorisé par le Commissaire du Championnat.

D) à suivre sérieusement le protocole de dégustation selon les recommandations, grilles de jugement, (critères de notation).

E) à faire preuve de respect et de courtoisie à l'égard des autres jurés et de l'Organisateur.

F) à ne rien écrire, dire, faire ou diffuser qui puisse nuire au Championnat.

Le non-respect de ces engagements fait encourir au juré concerné des sanctions pouvant, selon les motifs, se traduire par un rejet de la candidature, une exclusion immédiate du Championnat et, le cas échéant, des sanctions pénales par les juridictions compétentes en cas de fausses déclarations, de tentatives de tromperie ou de fraudes.

Jurys, organisation

Dans le cas où des membres du jury seraient absents, le Commissaire peut désigner des suppléants.

Les noms des jurés sont confidentiels. Les informations personnelles les concernant ne sont pas communiquées. L'Organisateur ne peut être mis en cause pour le choix de ses jurés. Les jurés sont souverains.

Leur notation ne peut être remise en cause. En cas d'anomalie de notation de la part d'un juré qui aurait notoirement mal noté intentionnellement ou non, le Commissaire général sera habilité à récuser ses notes.

Jugement

Une table de jury doit définir son responsable de table, décidé entre les jurés de la table ou par le Commissaire du Championnat. Les produits sont mis en compétition en vue d'obtenir une récompense. Les produits sont jugés sur la base de leurs qualités organoleptiques (aspect, couleur, odeur, goût...) qui sont évaluées par le jury en fonction de la grille de notation fournie par le Championnat. L'Organisateur est seul juge du mode de dégustation des échantillons et ne saurait être tenu pour responsable si un échantillon n'est pas distingué. Les notes sont confidentielles.

Le responsable de table veille à obtenir un consensus entre les jurés. Il est garant de la qualité des appréciations qui sont portées par son jury.

La feuille du responsable de table de chaque jury est signée par chacun des jurés et remis dès la clôture des opérations au Commissaire du Championnat.

Toute pression effectuée par un juré sur les autres membres du jury devra être signalée au responsable de table concernée et pourra se traduire par l'exclusion immédiate de ce juré. Le jugement du jury est souverain. Les noms des jurés ne peuvent être communiqués aux candidats.

DATE :

LUNDI 12 OCTOBRE 2026

LIEU DE RENDEZ-VOUS :

CMA Formations
Campus des Métiers et de l'Artisanat 37
Championnat de France des fromages au lait cru
7 Rue Joseph Cugnot
37300 Joué-lès-Tours

HEURE DE RENDEZ-VOUS JURÉ :

8 H 00 accueil à l'auditorium
8 H 30 briefs Commissaire et Président du Championnat
8 H 50 mise en place par table de jury
9 H 00 Début du Championnat
13H/14H Fin estimée de la notation

POSSIBILITÉ D'ACCÈS AUX TABLES RONDES

PROCLAMATION DES RÉSULTATS

Vers 18 H 00 à l'auditorium

À RENVOYER AVANT LE 20 SEPTEMBRE 2026, À :

ARISTAEUS - THIERRY CARTEREAU

4 rue des Sources - 37540 Saint-Cyr-sur-Loire

ou par email à : jury@lenationaldufromage.fr

Si besoin, contacter Thierry Cartereau au 06 21 33 14 02