



# CONCOURS

## Viandes Charolaises

### *d'excellence*

— CHAROLLES —

Jeudi 17 novembre 2022

## -RÈGLEMENT-

### ARTICLE 1 – INSCRIPTION

Les candidats devront adresser leur demande d'inscription écrite **au plus tard le 9 novembre** sur l'imprimé prévu à cet effet, à :

Institut du Charolais - Concours des Viandes Charolaises d'Excellence  
43 route de Mâcon - 71120 Charolles  
contact@institut-charolais.fr

Les déclarations devront être libellées d'une manière très lisible. Tous les renseignements devront être donnés avec exactitude. L'indication des noms, raison sociale et adresse complète est indispensable sur chaque échantillon.

Les participants devront préciser la catégorie dans laquelle doit concourir l'échantillon qu'il présente et joindre la copie du certificat d'origine et du ticket de pesée correspondant. Des documents complémentaires peuvent être demandés. Une copie de l'inscription sera adressée par l'Institut Charolais à l'organisme de défense ou de gestion du signe officiel de qualité du candidat.

Par cette demande d'inscription, les concurrents acceptent de se conformer au présent règlement.

Les demandes d'inscription doivent parvenir complètes dans les délais prescrits.

### ARTICLE 2 – CONDITIONS D'ADMISSION

Seuls sont admis à se présenter au Concours Régional des Viandes Charolaises d'Excellence, les bouchers et affineurs situés en France, associés en trinôme avec un chevillard/abatteur et un éleveur, habilités dans un signe officiel de qualité.

Le demandeur doit être en règle vis-à-vis de la réglementation sanitaire. **Seuls seront admis, les produits certifiés par un Certificat d'origine en règle vis-à-vis de la catégorie désignée (au sens de l'article 18).**

Les inscriptions en nom collectif ou par enseigne, ne seront pas retenues.

La validation de la demande d'inscription se fait par ordre d'arrivée des dossiers complets par catégorie (Documents remplis) et dans la limite de 5 dossiers par catégorie.

### **ARTICLE 3 – RESPONSABILITÉ DU PARTICIPANT**

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

### **ARTICLE 4 – BUREAU DU CONCOURS**

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

- Le Président d'Honneur
- Le Commissaire Général du concours
- Le Président du Jury de la table de dégustation concernée, en cas de litige.

### **ARTICLE 5 – CONDITIONS DE PARTICIPATION**

Les concurrents ne peuvent présenter au concours que l'échantillon pour lequel ils se sont inscrits. Les concurrents qui se trouveraient dans l'impossibilité de présenter leur échantillon au concours sont tenus d'en aviser le secrétariat sept jours avant la date fixée pour la réception.

### **ARTICLE 6 – SANCTIONS EN CAS DE NON RESPECT**

Tout concurrent qui sera convaincu d'avoir fait une fausse déclaration ou de n'avoir pas respecté le présent règlement, pourra être exclu pour un temps donné des concours régionaux. Ses éventuelles distinctions lui seront retirées et ne pourront donner lieu à aucune indemnité à quelque titre que ce soit.

### **ARTICLE 7 – ÉCHANTILLONS ET CONDITIONS**

L'échantillon est défini comme une viande fraîche charolaise sous signe officiel de qualité provenant d'animaux charolais (38,38) nés, élevés et transformés en France, par des producteurs établis en France. Il est prélevé par le candidat et conditionné par lui.

Il est constitué de **deux pavés de rumsteak** d'une épaisseur régulière de 3 cm (+/- 3 mm) au format 10cm X 10 cm ; sans décoration (bardage).

L'échantillon sera emballé de manière à être dégusté dans de bonnes conditions le jour du concours (responsabilité du concurrent).

La mise sous vide de l'échantillon est laissée au libre choix du concurrent qui assurera les conditions de conservation à une température inférieure à 4°C durant 7 jours maximum.

Les échantillons seront répartis par catégories, définies à l'article 16. Un concurrent ne peut concourir que dans une catégorie et ne faire concourir qu'un échantillon par catégorie.

L'identification de l'échantillon doit être claire. **Il doit porter les indications suivantes : nom, raison sociale et adresse du concurrent, catégorie dans laquelle la viande est présentée, le nom et adresse de l'éleveur, le nom et adresse de la cheville, le tout accompagné des copies du Numéro de l'animal (IPG-10 chiffres), le Certificat de Garantie d'Origine et du ticket de pesé correspondant.** Les emballages ne sont pas récupérables.

### **ARTICLE 8 – RECEPTION DES ECHANTILLONS**

L'envoi des échantillons est à la charge du candidat et/ou voir avec son Organisme de Défense ou de Gestion des signes officiels de qualité (cf. annexe) si une organisation logistique est proposée. Ils doivent être transportés et reçus dans les conditions règlementaires d'hygiène et de froid le **mercredi 16 novembre** avant 14h à La Maison du Charolais (43 route de Macon, 71120 CHAROLLES). Pour des raisons logistiques, aucun échantillon ne sera accepté le matin même du concours.

## **ARTICLE 9 – NOMBRE MINIMUM DE CONCURRENTS ET D'ÉCHANTILLONS**

Le Commissaire général peut prendre la décision de ne pas ouvrir une catégorie si le nombre de concurrents et donc d'échantillons a été inférieur à 3 à la clôture des inscriptions.

Le nombre maximum de concurrents inscrits par catégorie est de 5. Dans l'hypothèse où une catégorie dispose de plus de 5 échantillons, la sélection est à la charge de l'ODG gestionnaire de la catégorie (tri selon la date d'inscription, pré-sélection, etc.). Dans tous les cas, il ne revient pas au bureau du concours d'effectuer de pré-sélection.

## **ARTICLE 10 - JURY**

Les jurys sont composés au minimum de trois jurés et peuvent comprendre jusqu'à cinq jurés avec un objectif de participation de professionnels du secteur concerné (bouchers, chevillards, restaurateurs, métiers de bouche...) et de consommateurs avertis. Les jurés peuvent être déclarés compétents au vu de leurs qualifications professionnelles (œnologues, producteurs membre de CEO, restaurateurs, bouchers, etc.), du suivi d'une formation spécifique à l'analyse sensorielle, en particulier parmi celles organisées par l'Institut Charolais, le Concours Général Agricole, ou les organismes de producteurs habilités des signes officiels de qualité charolais, de leurs expériences passées en tant que jurés.

Les jurys sont composés de jurés, désignés et convoqués par le Commissaire général, soit sur proposition des organisations professionnelles compétentes, soit directement par ses soins.

Tout juré s'engage, sous peine d'exclusion à :

- déclarer sur l'honneur ses liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les viandes présentées au concours. Un compétiteur membre du jury ne pourra juger à la table de sa catégorie.
- garantir la totale confidentialité des délibérations et des avis formulés par les différents jurés. L'enregistrement des délibérations sous quelque support et par quelque moyen que ce soit est interdit.
- respecter strictement le protocole et les consignes de dégustation qui lui sont communiqués.
- faire preuve de respect à l'égard des autres jurés et du personnel en charge de l'organisation.
- ne rien dire ou faire qui puisse nuire au Concours Régional des Viandes Charolaises d'Excellence et aux lauréats.

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 commissaire. Toute demande ultérieure sera considérée comme nulle et non avenue.

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

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 il manquerait des membres du jury sur une table, le commissaire pourra les remplacer par des suppléants désignés par lui. La fiche de notation synthétique de chaque jury sera signée par tous les membres réunis dès la clôture des jurys.

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

## **ARTICLE 11 – MODALITES D'ANONYMAT ET DE JUGEMENT**

Le Commissaire général prend toutes dispositions pour que les échantillons soumis à la dégustation soient rendus strictement anonymes.

Un président peut être pré-désigné par le Commissaire général pour chaque jury ou catégorie. Dans le cas contraire, il sera choisi collégialement par les membres du jury de chaque catégorie, en fonction de ses compétences pour l'évaluation des échantillons de la catégorie considérée, de son expérience des concours, de sa neutralité et de son aptitude à faire émerger les décisions par consensus.

Le jury délibère et statue sur le classement des produits conformément aux consignes spécifiques fournies. Les jugements portés sur les produits en concours le sont sur la base de critères organoleptiques (aspect, couleur, odeur, goût...) précisés sur une grille d'évaluation propre à chaque catégorie. Le jugement du jury est souverain.

Le président de chaque jury veille à obtenir un consensus entre les jurés sur l'attribution des médailles et indique sur la fiche de synthèse les médailles décernées et la synthèse des commentaires du jury sur

chaque échantillon en veillant à la qualité de ces évaluations. Il est garant de la qualité des appréciations de synthèse qui sont portées par son jury, pour chaque échantillon dégusté. Celles-ci doivent être concises, précises, en veillant à utiliser le vocabulaire de caractérisation approprié et, dans des termes respectueux pour les producteurs.

La feuille de synthèse de chaque jury est signée par le président et remis dès la clôture des opérations au Commissaire intéressé avec l'ensemble des fiches d'évaluation individuelles.

Les commentaires du jury seront communiqués auprès de chaque producteur participant, dès la parution du palmarès lors du Festival du Bœuf.

## **ARTICLE 12 – PROTOCOLE DE TENUE DES EPREUVES**

Le concours viande est une épreuve de dégustation « viande cuite » décrite dans un document de protocole spécifique.

Le classement est effectué en fonction des résultats obtenus par les échantillons.

## **ARTICLE 13 – DISTINCTIONS**

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

3 médailles pourront être attribuées sur une catégorie complète au sens de l'article 9. 2 médailles pourront être attribuées sur une catégorie incomplète au sens de l'article 9.

Elles sont attribuées, sous forme de diplôme annonçant la médaille d'or, d'argent ou de bronze Leur attribution devient effective qu'après vérification de la conformité au règlement et de l'examen des réclamations éventuelles. L'annonce des lauréats sans distinction de classement sera communiquée auprès des ODG dans les jours suivants le concours.

La remise des prix aura lieu dimanche 4 décembre durant le Festival du Bœuf à Charolles.

Les diplômes peuvent être affichés sans limitation de durée.

## **ARTICLE 14 – RÉCLAMATIONS**

Les réclamations concernant le classement ou l'attribution des prix devront être formulées par écrit, dans l'heure suivant la fin du concours proclamée par le commissaire général, et seront reçues par lui. Elles seront tranchées dans les meilleurs délais par le bureau d'application du règlement prévu à l'article 4.

## **ARTICLE 15 – ANALYSE DES ÉCHANTILLONS**

Les échantillons présentés doivent respecter la réglementation en vigueur, notamment celle qui s'applique aux produits agroalimentaires, relative à l'étiquetage, à la traçabilité des produits, aux aspects sanitaires, ou aux signes officiels de qualité sous lesquels ils sont inscrits (AOC, AOP, IGP, Label Rouge, agriculture biologique).

En complément des contrôles réalisés par l'Etat et ses mandataires, des analyses spécifiques peuvent être demandées pour le vérifier. La non-conformité à la réglementation susvisée entraîne l'exclusion du concours. Si lors du prélèvement ou à la suite d'analyses, il apparaît qu'un produit ne répond pas à la définition de catégorie dans laquelle il est inscrit, il est éliminé.

## **ARTICLE 16 – UTILISATION DES INFORMATIONS**

Les informations demandées à l'inscription seront utilisées par l'Institut Charolais notamment en vue de la publication du palmarès et de sa diffusion sur le site internet de l'Institut Charolais et/ou de ses partenaires. Elles seront utilisées en vue de la promotion des lauréats. Ces informations seront également utilisées lors de la réalisation des diplômes. Les personnes intéressées bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant (art.34-loi « informatique et liberté » du 6 janvier 1978) en écrivant à Institut Charolais- Concours Régional des Viandes Charolaises, 43 route de Mâcon, 71120 Charolles.

## ARTICLE 17 – PARTICIPATION FINANCIÈRE

Il ne sera pas demandé de participation financière aux candidats.

## ARTICLE 18 – LISTE DES CATÉGORIES

N° catégorie	Catégories	Répondant au cahier des charges :
A	AOP Bœuf de Charolles	Règlement d'exécution (UE) n°744/2014
B	IGP Charolais de Bourgogne	Règlement d'exécution (UE) n°2017/921
C	LR Tendre Charolais	Homologation Label Rouge n° LA 11/89
	LR Plaisir Charolais	
D	LR Charolais Terroir	Homologation Label Rouge LA0389
	LR Les Saveurs du Bœuf Charolais	
E	Charolais Bio	Répondant au cahier des charges Agriculture Biologique Viande Charolaise de toutes catégories sauf veau

L'ODG gestionnaire de plusieurs labels aura la possibilité, en fonction du nombre de candidats inscrits, regrouper ses catégories et ce, selon les conditions définies à l'article 9. L'ODG informera le bureau du concours à la date de clôture des inscriptions. Au-delà de cette date, aucune modification ne pourra se faire.

## ANNEXE – ORGANISATION DE LA COLLECTE DES ÉCHANTILLONS

ODG organisatrice	Contact
Syndicat de Défense et de promotion de la Viande Bœuf de Charolles	contact@boeufdecharolles.fr
IGP Charolais de Bourgogne	charolaisdebourgogne@gmail.com
Association Charolais Label Rouge	direction@lesviandes-aclr.fr
Association Charolais Terroir	contact@charolaisterroir.com
Bio Bourgogne	lola.jeanningros@biobourgogne.org

*Aucun échantillon ne sera réceptionné sur les lieux du concours le jour du concours pour des raisons logistiques.*