RÈGLEMENT DU CONCOURS DES CIDRES DE NORMANDIE 2025

Important : le nouveau Décret Cidre n'entrant en application qu'au 1er juillet 2025, le règlement du Concours des Cidres de Normandie reste inchangé cette année.
Les catégories indiquées dans ce règlement restent donc valables.

Article 1 : la **Maison Cidricole de Normandie** (MCN) organise le Concours des Cidres de Normandie. Ce concours vise à distinguer les cidres, poirés, jus de pommes et jus de poires présentant un niveau optimal d'expression. Ce concours est organisé dans le respect du présent règlement et se déroulera le **30 juin 2025** à **Caen (Calvados)**.

Ayants droit

Article 2 : ce concours est ouvert aux producteurs professionnels : fermiers, entreprises artisanales, industrielles et coopératives.

Définitions :

- ***producteur fermier :*** *producteur transformant et commercialisant exclusivement sa propre production.*
- ***entreprise artisanale, industrielle :*** *entreprise dont tout ou partie de la production provient de fruits achetés.*

Dans le cas d'entreprises possédant plusieurs établissements (au sens légal du terme : établissements ayant des localisations géographiques différentes), l'inscription au concours se fait pour chaque établissement. Il est possible d'inscrire au concours plusieurs établissements d'une même entreprise, mais ceux-ci seront alors considérés comme autant de participants distincts et chaque établissement devra s'acquitter des droits fixes de participation prévus à l'article 4.

Modalités d'inscription

Article 3 : pour participer au concours, les candidats doivent remplir une fiche de participation qui détaille leur entreprise et les produits présentés (formulaire papier ou en ligne).
Par cette déclaration écrite, les candidats acceptent de se conformer au présent règlement.
Les candidats ne peuvent présenter au concours que des produits pour lesquels ils sont effectivement inscrits.
Les entreprises qui possèdent plusieurs établissements, devront indiquer clairement les nom et adresse de(s) l'établissement(s) inscrit(s) au concours. La date limite d'inscription est fixée au **6 juin 2025**.

Droits d'inscription

Article 4 : le droit d'inscription est calculé selon le barème suivant :

- droit fixe de participation : **27 €**
- droit par échantillon présenté : **8 €**

Lorsque plusieurs établissements d'une même entreprise s'inscrivent au concours, chaque établissement doit s'acquitter du droit d'entrée fixe et des droits pour ses échantillons.

Conditions de participation relatives aux produits

Article 5 : sont admis à concourir les cidres et poirés, les cidres et poirés de glace, les cidres et poirés aromatisés, ainsi que les jus de pommes et de poires tranquilles et pétillants. Les produits présentés au concours sont issus de pommes à cidre ou de poires à poiré et transformées par des producteurs établis en Normandie.

1) **Les cidres et poirés non pasteurisés** : les échantillons sont représentatifs de lots clairement définis. On entend par lot, *« un volume homogène de produit provenant d'une même fabrication ou d'un même assemblage et conditionné au cours du même embouteillage »*.
   Le participant ne peut présenter qu'un seul échantillon par lot. Par contre, un producteur peut présenter plusieurs lots différents par classe, à condition que chaque lot respecte les conditions particulières imposées, notamment la quantité minimale commercialisable et la conformité à la nomenclature (Cf. articles 6, 8 et 9).

2) **Les cidres et poirés pasteurisés** : les produits sont représentatifs d'une marque commerciale (ou d'un ensemble de marques répondant à un même cahier des charges). Ces produits sont désignés comme *« produits à jugement de savoir-faire »*.
Le participant ne peut présenter qu'un seul échantillon par marque commerciale ou par cahier des charges.

3) **Les jus de pommes et de poires de Normandie** : les produits sont représentatifs d'une marque commerciale (ou d'un ensemble de marques répondant à un même cahier des charges) ou de lots clairement définis. On entend par lot, « un volume homogène de produit provenant d'une même fabrication ou d'un même assemblage et conditionné au cours du même embouteillage ». Seuls les jus élaborés uniquement avec des pommes et/ou des poires (pas d'assemblage avec d'autres fruits) et non aromatisés sont admis à concourir.

Article 6 : pour être admis, les participants doivent pouvoir justifier, à la date de l'inscription et pour la marque commerciale ou le lot inscrit, d'un volume commercialisable au moins égal à :

Cidres et poirés non pasteurisés

	Cidres	**Poirés**
Producteurs fermiers	20 hl	20 hl
Entreprises artisanales	20 hl	20 hl

Cidres et poirés pasteurisés

	Cidres	**Poirés**
Entreprises artisanales	100 hl	100 hl
Coopératives et entreprises industrielles	100 hl	100 hl

Cidres et poirés de glace

	Cidres	**Poirés**
Tous producteurs	1 hl	1 hl

Jus de pommes et jus de poires de Normandie

Producteurs fermiers	5 hl
Entreprises artisanales	10 hl
Coopératives et entreprises industrielles	10 hl

Article 7 : les échantillons admis à concourir doivent :

- être conditionnés en bouteille habillée,
- répondre à la réglementation en vigueur,
- être prêts à la commercialisation à la date du concours.

Article 8 : la nomenclature des produits admis à concourir est détaillée de la façon suivante :

❑ **1ère division : les cidres**

- **1ère section** : **cidres non pasteurisés.**

  On distingue 6 classes correspondant à des régions de production différenciées :

  - **1ère classe** : AOP Cidre Pays d'Auge (une seule catégorie).
  - **2e classe :** AOP Cidre Cotentin (deux catégories extra-brut ou brut).
  - **3e classe :** AOP Cidre du Perche (deux catégories brut ou demi-sec).
  - **4e classe :** Cidre du Pays de Caux (démarche AOP), agréé par le syndicat, (une seule catégorie).
  - **5e classe :** IGP Cidre de Normandie, certificat d'IGP obtenu, (3 catégories : brut, demi-sec ou doux).
  - **6e classe :** autres cidres élaborés en Normandie (3 catégories : brut, demi-sec ou doux).

  La conformité du produit à la démarche d'AOP Pays de Caux devra être garantie par le syndicat (soit par une dégustation d'agrément préalable au concours, soit par l'enregistrement d'une revendication de production en conformité avec le cahier des charges correspondant). Si cette conformité n'est pas reconnue, les cidres seront classés et présentés dans la classe « autres cidres élaborés en Normandie ».

- **2e section : cidres pasteurisés**
  - **1ère classe** : IGP Cidre de Normandie, certificat d'IGP obtenu, (3 catégories : brut, demi-sec ou doux).
  - **2e classe :** autres cidres élaborés en Normandie (3 catégories : brut, demi-sec ou doux).
- **3e section : cidres rosés**

❑ **2e division : les poirés**

- **1ère section : poirés non pasteurisés.**
  - **1ère classe :** AOP Poiré Domfront (une seule catégorie).
  - **2e classe :** autres poirés élaborés en Normandie (3 catégories : brut, demi-sec ou doux).
- **2e section : poirés pasteurisés** (3 catégories : brut, demi-sec ou doux).

- **3e division : les cidres et poirés aromatisés**
  - Produits dans lesquels le cidre ou poiré représente au moins 70 % du volume du produit fini ; aromatisés par un ou des arômes tels que définis à l'article 3 du règlement (CE) n° 1334/2008 du 16 décembre 2008 ou des sirops au sens de l'article 1 du décret n°92-818 du 18 août 1992 ; avec ajout ou macération éventuels de matières végétales ou d'origine végétale, d'eau, de sucres ou de miel.

❑ **4e division : les cidres et poirés de glace**

- Cidres ou poirés obtenus par cryoconcentration, présentant un TAV minimum de 7 % vol. et une teneur en sucres minimale de 80 g/l.

❑ **5e division : les jus de pommes et les jus de poires de Normandie**

❑ **6e division : les jus de pommes et les jus de poires de Normandie pétillants**

Les cidres et poirés des récoltes antérieures à 2024 seront distingués dans les séries de dégustation. Le millésime de récolte sera indiqué dans le palmarès.

Un même produit ne peut concourir que dans une seule classe.

Conditions d'organisation de la dégustation

Article 9 : afin de faciliter le travail des jurés et de rendre la dégustation cohérente, les produits seront groupés en différentes sections, classes et catégories (Cf. article 8) définissant des séries de dégustation considérées comme homogènes.

*Rappel de la réglementation en vigueur : les catégories **brut**, **demi-sec** et **doux** sont définies de la manière suivante :*

- *brut : teneur en sucres résiduels (exprimée en saccharose) inférieure à 28 g/l ;*
- *demi-sec : teneur en sucres résiduels (exprimée en saccharose) supérieure à 28 g/l et inférieure à 42 g/l ;*
- *doux : titre alcoométrique au plus égal à 3 % vol. et teneur en sucres résiduels (exprimée en saccharose) égale ou supérieure à 42 g/l.*

Les produits issus de l'agriculture biologique et labellisés comme tels seront dégustés dans la catégorie qui leur correspond, mais seront clairement identifiés *AB* lors de la publication des résultats.

Dispositions relatives aux échantillons

Article 10 : pour les participants présentant plusieurs lots, un lot ne sera représenté que par un échantillon et un seul.

Les échantillons devront être issus des stocks disponibles chez les producteurs qui se chargeront de les faire parvenir à temps sur l'un des lieux de collecte dont la liste figure sur un document annexé à ce règlement.

Chaque échantillon de cidre ou de poiré est composé de **trois bouteilles identiques**. Les cidres de glace sont conditionnés dans des bouteilles d'au moins 37,5 cl. Les échantillons de jus de pommes ou de jus de poires doivent être conditionnés en bouteilles de 75 cl minimum. Chaque producteur identifiera ses échantillons au moyen d'étiquettes fournies par l'organisation. Les bouteilles présentées à la dégustation seront rendues anonymes par un système inviolable et seront identifiées par un numéro d'anonymat.

Deux bouteilles seront utilisées pour les dégustations **et la troisième bouteille sera conservée durant un an par la MCN. Cette bouteille sera utilisée comme témoin dans le cadre de contrôles aléatoires pratiqués systématiquement, ceci afin de s'assurer de la conformité des échantillons présentés au concours par rapport aux produits commercialisés par les producteurs primés. Ces contrôles porteront sur une analyse physico-chimique et une dégustation par des œnologues.**

Constitution et composition des jurys

Article 11 : les jurys de dégustation seront composés de quatre à cinq jurés (trois au minimum en cas de force majeure), choisis pour leurs compétences reconnues en matière de dégustation et de connaissance des produits, sur proposition des associations ou organisations de la production et de la consommation (producteurs, œnologues, techniciens, négociants, restaurateurs, cavistes, journalistes gastronomiques, etc.). Il pourra également être fait appel à d'autres jurés en raison de leur connaissance particulière des produits à juger.

Dans chaque jury, sera désigné un **président de jury** parmi les membres qui le composent, qui sera formé à cette tâche. Ce président de jury aura notamment pour rôle :

- de veiller au bon déroulement de la dégustation dans son jury ;
- de veiller au respect et au maintien de l'anonymat des échantillons, même à l'issue des dégustations ;
- de garantir une bonne homogénéité de son jury vis-à-vis des appréciations portées sur les produits. Il sera aidé en cela par la dégustation « à blanc », en début de série, d'un ou deux échantillons reconnus comme typiques des produits de la série qui sera dégustée. Cette dégustation d'étalonnage est un gage de sérieux, qui apportera crédibilité et reconnaissance au concours ;
- de synthétiser les notes et les commentaires de dégustation qui auront été attribués à chaque produit dégusté. Néanmoins, sa propre appréciation sur les produits dégustés ne pourra en aucun cas avoir plus de valeur de celles des autres membres de son jury lors du calcul des notes de dégustation ;
- de demander le service d'une deuxième bouteille lorsque le jury reconnaît, de façon consensuelle, que la première bouteille de l'échantillon dégusté présente un défaut ;
- de prêter son assistance à un membre du jury qui en éprouverait le besoin.

La fonction de membre du jury est assurée à titre gratuit et ne fera l'objet d'aucune indemnisation. Les frais de déplacement des jurés ne seront pas pris en charge.

Appréciation des produits

Article 12 : l'appréciation des produits portera sur l'évaluation des critères suivants : aspect visuel, aspect olfactif, impression au palais, impression d'ensemble et typicité du produit. Cette appréciation sera traduite sous la forme d'une note synthétique sur 40 points établie avec l'aide d'une fiche de dégustation adaptée et d'un commentaire de dégustation.

Les récompenses seront attribuées par le jury par consensus et sur la base de l'impression générale ressentie. La note chiffrée sert de repère mais ne constitue pas un barème strict pour l'attribution des récompenses.

Chaque produit sera dégusté pour sa valeur intrinsèque et il ne sera en aucun cas établi un classement des produits dans chaque série.

Récompenses

Article 13 : les récompenses seront limitées à 30 % du nombre total de produits inscrits au concours et seront décernées selon l'appréciation du jury aux produits qui auront présenté un niveau qualitatif élevé dans leur catégorie.

L'attribution des récompenses devient définitive après vérification de la conformité des échantillons primés au présent règlement et à la réglementation de production et de commercialisation en vigueur.

Les résultats du concours seront diffusés le plus largement possible sous la forme d'un palmarès papier et par tout autre moyen (Internet, réseaux sociaux, télévisions, radios, presse locale et spécialisée, presse gastronomique, etc.).

La MCN délivre aux lauréats du concours une attestation et un diplôme qui seuls feront foi, précisant la nature de la distinction attribuée, l'identification complète du produit et de son détenteur et la date du concours.

Des macarons adhésifs seront édités par la MCN et proposés aux lauréats. Ils seront vendus aux élaborateurs qui en feront la demande, dans la limite du stock qui aura été déclaré lors de l'inscription au concours pour le lot primé.

Toute autre représentation de la récompense obtenue est interdite, sauf accord préalable écrit de la MCN.

Réclamations

Article 14 : les éventuelles réclamations concernant l'attribution des médailles devront être formulées par écrit à la MCN, au plus tard dans les 48 heures qui suivent la fin des opérations de dégustation.

Ces réclamations seront tranchées par la MCN.

Concours réalisé avec le soutien de RÉGION NORMANDIE UNION EUROPÉENNE CIDRES DE FRANCE