Caen, le 15 mai 2020

Concours des Cidres Normandie
22 au 26 juin 2020

Madame, Monsieur,

Dans le moment si particulier que nous vivons en ce moment, je tiens tout d'abord à vous exprimer tous mes vœux de santé et vous témoigner de tout mon soutien face à la situation économique compliquée que nous traversons tous.

Sachez que la Maison Cidricole de Normandie va redéployer une grande partie de ses moyens, budgets et actions en faveur d'un ambitieux programme d'accompagnement de la reprise de nos activités. Au-delà de toutes les interventions que nous soutenons auprès des autorités pour obtenir des mesures d'aide, l'essentiel de notre action consistera à concevoir et déployer une campagne de communication à destination des consommateurs.

Nous sommes en effet convaincus que la relance économique de nos entreprises et la préservation de nos vergers, de nos outils de productions et de nos emplois ne passera que par l'acte d'achat des consommateurs.

Une communication en deux temps est ainsi en cours d'élaboration : un premier message de solidarité adressé aux citoyens normands et limitrophes pour qui la Normandie compte, pour les inciter à consommer du cidre normand et ainsi participer à la sauvegarde du dynamisme et des paysages de leur territoire.

Puis une seconde vague de communication de fond pour transformer cet acte de « sauvetage » en habitude de consommation responsable.

J'appelle de mes vœux la plus grande unité de tous les acteurs de notre filière pour réussir ce projet ; toutes les idées et envies d'œuvrer en commun au bénéfice de toute la filière seront nécessaires et les bienvenues !

Dans ce cadre, nous avons estimé que notre Concours annuel des Cidres Normandie était un excellent moyen de démontrer la vitalité et l'envie de continuer qui nous animent, tout en offrant au public une première visibilité sur cette production locale à soutenir.

Nous avons donc pris la décision ambitieuse de maintenir notre Concours 2020 !
Nous en ferons un vecteur fort de communication en cette période de début d'été dont nous attendons tous beaucoup, avec en particulier une reprise des activités touristiques et de restauration.

…/…

Avec les soutiens financiers de

MAISON CIDRICOLE DE NORMANDIE
6 rue des Roquemonts – CS 45346
14053 Caen cedex 4
Tél. : 02 31 47 22 47
Fax : 02 31 47 22 60
info@maison-cidricole-normandie.fr
www.maison-cidricole-normandie.fr

Nous rappelons que toutes les actions de promotion collective menées par la Maison Cidricole de Normandie sont financées à au moins 50 % par l'UNICID, grâce aux fonds interprofessionnels dédiés à la communication. A ce titre, l'UNICID exerce un droit de regard sur nos actions collectives et se réserve la possibilité d'intervenir auprès des personnes n'étant pas à jour de leurs obligations au regard des cotisations interprofessionnelles.

Bien entendu, cela se fera dans le respect des règles sanitaires actuellement en vigueur, la sécurité de chacun étant incontournable. Ainsi, les dégustations seront réparties dans le temps et dans l'espace : un jour et un lieu par département de notre Normandie.

Tous les aspects pratiques sont actuellement en cours de finalisation, mais soyez assurés que le concours aura bien lieu ; et il est encore plus important pour vous cette année d'y présenter le meilleur de votre production.

Vous serez également invités très prochainement à prendre part aux dégustations, avec un protocole sécurisant qui vous sera détaillé.

Pour présenter vos produits au concours, je vous invite à ***lire attentivement la feuille jaune du dossier joint, qui détaille la procédure d'inscription.***

En raison de la logistique particulière qui devra être mise en œuvre, j'insiste particulièrement sur le respect impératif des dates indiquées.

Comptant vivement sur votre participation pour faire de cette édition 2020 la première étape d'une reprise d'activité que je souhaite la plus rapide possible, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes salutations distinguées.

Emmanuel PALFRAY
Président

Vous recevez également une invitation pour participer au jury du concours, avec un protocole sanitaire adapté à la situation. Merci par avance d'y répondre dans les meilleurs délais.

PJ : dossier d'inscription complet

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE

édition 2020

Note importante : les producteurs souhaitant participer au concours doivent déposer eux-mêmes leurs échantillons auprès de l'organisation du concours.
Afin de limiter au maximum les frais d'envoi ou les déplacements, différents points de collecte sont mis à votre disposition sur le territoire de la Normandie. Vos échantillons y seront stockés dans les meilleures conditions possibles jusqu'à leur centralisation en vue de la préparation de la dégustation finale.

Comment participer ?

1. **Avant le 11 juin** : privilégiez l'inscription en ligne sur **https://forms.gle/fnYQpyzG4Zk74jAu9** ou utilisez la version papier jointe et retournez-là, accompagnée du paiement des droits d'inscription, à :

   Concours des Cidres Normandie 2020
   Maison Cidricole de Normandie
   6, rue des Roquemonts – CS 45346
   14053 CAEN cedex 4
   info@maison-cidricole-normandie.fr

2. **Analyse des lots présentés** : *exceptionnellement cette année*, nous n'exigerons pas de bulletin d'analyse pour les cidres et poirés présentés. Toutefois, nous vous remercions de nous joindre toute analyse dont vous disposeriez déjà (analyse interne, analyse de suivi, certificat d'agrément, etc.).

3. Prélevez dans votre stock **3 bouteilles habillées de chaque lot** que vous inscrivez au concours.

4. Apposez **sur chacune des bouteilles** une étiquette de la planche jointe à ce dossier, que vous aurez remplie de façon lisible.

   Exemple d'étiquette correctement remplie :

   Cidre [X] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
   Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
   Jus pétillant [ ]
   Nom : *Cidrerie des Vergers Normands*
   Produit : *Cidre demi-sec cuvée prestige*
   N° de lot : *A-08651* Année de récolte : *2019*

   CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

5. Déposez vos bouteilles au point de collecte de votre choix (liste au verso).

⚠ **Date limite pour le dépôt de vos échantillons : 11 juin 2020**
Passé cette date, les points de dépôt n'accepteront plus vos échantillons, il vous faudra alors nous contacter, sans aucune garantie qu'ils soient encore acceptés.

⚠ **Dans le contexte sanitaire actuel, et sauf évolution positive, nous vous demandons de bien vouloir téléphoner aux points de collecte avant de vous y rendre, de vous munir d'un masque de protection et de respecter les mesures barrière lors de votre venue.**

Note importante : nous vous informons qu'à l'issue du concours, des produits médaillés pourront faire l'objet d'un contrôle visant à vérifier la conformité des échantillons présentés avec le lot disponible à la vente. Pour cela, des bouteilles (choisies de façon aléatoire) seront achetées en point de vente et seront comparées aux bouteilles de références conservées par nos soins. La comparaison portera sur une analyse physico-chimique et une dégustation. Les producteurs ayant fait l'objet de ce contrôle seront informés du résultat de celui-ci ; des sanctions seront prises en cas d'anomalie avérée (retrait de la médaille et alerte de la DGCCRF).

Liste des points de collecte des échantillons
à votre libre choix

Zone	Lieu de collecte	Horaires - remarques
Calvados	**Chambre régionale d'agriculture de Normandie** 6, rue des Roquemonts 14000 CAEN Tél. : 02 31 47 22 47	du lundi au vendredi 8h00 - 12h30 et 13h30 - 17h30
	ACN 8 rue de la Liberté ZA de Cardonville – Bretteville l'Orgueilleuse 14740 THUE ET MUE	uniquement le lundi matin et le jeudi après-midi appelez avant de vous déplacer : 02 31 93 93 34
	Laboratoire du SVPC **Lycée Agricole du Robillard** Lieury – L'Oudon 14170 SAINT PIERRE EN AUGE Tél. : 02 31 20 60 32	à partir du mardi 2 juin 8h30 – 12h00 13h30 – 17h30 *en cas d'absence, déposez les échantillons en bas de l'escalier d'accès au bureau des œnologues*
	Chambre d'agriculture du Calvados **Antenne de Bayeux** ZAC - route de Caen 14400 BAYEUX – Tél. : 02 31 51 66 33	du lundi au vendredi 8h30 à 12h30 et 13h30 à 17h00 prévenez de votre passage
Eure	**Chambre d'agriculture de l'Eure** **Antenne de Bernay** 13 rue du Champ de Courses 27300 BERNAY – Tél. : 02 32 47 35 60	du lundi au vendredi 8h30 à 12h30 et 13h30 à 17h30 prévenez de votre passage
	Chambre d'agriculture de l'Eure **Antenne des Andelys** Côte de Villers, Lieu-dit La Rivière 27700 LES ANDELYS – Tél. : 02 32 78 80 61	du lundi au vendredi 8h30 à 12h30 et 13h30 à 17h30 prévenez de votre passage
Manche	**Chambre d'agriculture de la Manche** **Antenne de Valognes** Zone Artisanale Armanville 71 Route de la Ferme 50700 VALOGNES - Tél. : 02 33 95 46 00	lundi/mardi/jeudi 8h45 – 12h00 13h30-16h30 mercredi/vendredi 8h45 – 12h00 prévenez de votre passage
	Chambre d'agriculture de la Manche **siège de Saint-Lô** Avenue de Paris 50000 SAINT-LÔ - Tél. : 02 33 06 48 48	du lundi au vendredi 8h00 à 12h30 et 13h30 à 18h00 prévenez de votre passage
Orne	**Chambre d'agriculture de l'Orne** **Antenne de La Ferrière-aux-Étangs** 21 Rue de Briouze 61450 LA FERRIÈRE-AUX-ÉTANGS Tél. : 02 33 62 28 82	du lundi au vendredi 8h30 à 12h00 et 13h30 à 17h00 prévenez de votre passage
	Chambre d'agriculture de l'Orne **Antenne de Sées** ZI Les Fourneaux - Route du Bouillon 61500 SÉES Tél. : 02 33 81 77 80	du lundi au vendredi 9h00 à 12h30 et 13h30 à 17h15 prévenez de votre passage
	Chambre d'agriculture de l'Orne **Antenne de Mortagne-au-Perche** ZI La Grippe - La Fontenelle 61400 MORTAGNE-AU-PERCHE Tél. : 02 33 85 34 40	du lundi au vendredi 8h30 à 12h00 et 13h30 à 17h00 prévenez de votre passage
Seine-Maritime	**Chambre d'agriculture de Seine-Maritime** **Antenne de Bois-Guillaume** Cité de l'agriculture - Chemin de la Bretèque 76230 BOIS-GUILLAUME Tél. : 02 35 59 47 36	du lundi au vendredi 8h30 à 12h15 et 13h00 à 17h00 (16h00 le vendredi) prévenez de votre passage
	Chambre d'agriculture de Seine-Maritime **Antenne de Fauville-en-Caux** Rue de la Ferme 76640 FAUVILLE-EN-CAUX Tél. : 02 35 59 47 31	du lundi au vendredi 8h30 à 12h15 et 13h00 à 17h00 (16h00 le vendredi) prévenez de votre passage

En cas de difficulté pour déposer vos échantillons dans l'un de ces points de collecte, n'hésitez pas à nous téléphoner au 02 31 47 22 58 d'étudier avec nous une solution.

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE

2020

FICHE DE PARTICIPATION A RETOURNER

pour le 11 juin 2020 au plus tard à :

Concours des Cidres Normandie 2020
à l'attention d'Arnaud DIDIER
Maison Cidricole de Normandie
6, rue des Roquemonts – CS 45346
14053 CAEN cedex 4
info@maison-cidricole-normandie.fr

MAISON CIDRICOLE DE NORMANDIE

Merci de lire attentivement la feuille jaune jointe à ce dossier

PARTICIPANT

Raison sociale Nom et Prénom	
Adresse complète	
Téléphones	
e-mail	
Site Internet	

FRAIS D'INSCRIPTPTION

Forfait de participation : 25 €

Montant par produit présenté : 7 € x ..... produits = ... €

TOTAL : ..... €

Je joins à mon dossier un chèque de ce montant à l'ordre de la Maison Cidricole de Normandie

Je reconnais avoir pris connaissance du règlement joint et l'accepte sans réserve.

Fait à ....., le ..... 2020.

Signature :

Identification des produits pages suivantes

Avec les soutiens financiers de :

RÉGION NORMANDIE • DE • FRANCE

CIDRES

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE

2020

A photocopier si nécessaire

PRODUIT N°1

Nom commercial du produit (marque, domaine, cuvée, etc.)	Numéro de lot
Cidre O Poiré O Jus de Pommes ou de poires O Jus pétillant O	Année de récolte
Produit pasteurisé oui O non O	Produit issu de l'agriculture biologique oui O non O
AOP Pays d'Auge O AOP Poiré Domfront O AOC Cidre Cotentin O IGP Cidre de Normandie O	
Cidre du Pays de Caux O Cidre du Perche O Autre cidre produit en Normandie O Cidre rosé O	
Cidre aromatisé O Cidre de glace O AOP Poiré Domfront O Autre poiré produit en Normandie O	
Jus de pommes tranquille O Jus de poires tranquille O Jus de pommes pétillant O Jus de poires pétillant O	
Extra-brut O Brut O Demi-sec O Doux O	
Prise de mousse en bouteille O Cuve close O Gazéification O	
Prix de vente (€ TTC tarif particulier)	Quantité commercialisable en stock
Analyse du lot (pour cidre et poiré uniquement) Fournie par mes soins O Confiée à la MCN O	

PRODUIT N°2

Nom commercial du produit (marque, domaine, cuvée, etc.)	Numéro de lot
Cidre O Poiré O Jus de Pommes ou de poires O Jus pétillant O	Année de récolte
Produit pasteurisé oui O non O	Produit issu de l'agriculture biologique oui O non O
AOP Pays d'Auge O AOP Poiré Domfront O AOC Cidre Cotentin O IGP Cidre de Normandie O	
Cidre du Pays de Caux O Cidre du Perche O Autre cidre produit en Normandie O Cidre rosé O	
Cidre aromatisé O Cidre de glace O AOP Poiré Domfront O Autre poiré produit en Normandie O	
Jus de pommes tranquille O Jus de poires tranquille O Jus de pommes pétillant O Jus de poires pétillant O	
Extra-brut O Brut O Demi-sec O Doux O	
Prise de mousse en bouteille O Cuve close O Gazéification O	
Prix de vente (€ TTC tarif particulier)	Quantité commercialisable en stock
Analyse du lot (pour cidre et poiré uniquement) Fournie par mes soins O Confiée à la MCN O	

Vous pouvez renseigner d'autres produits au verso

MAISON CIDRICOLE DE NORMANDIE

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE

2020

A photocopier si nécessaire

PRODUIT N°3

Nom commercial du produit (marque, domaine, cuvée, etc.)	Numéro de lot
Cidre O Poiré O Jus de Pommes ou de poires O Jus pétillant O	Année de récolte
Produit pasteurisé oui O non O	Produit issu de l'agriculture biologique oui O non O
AOP Pays d'Auge O AOP Poiré Domfront O AOC Cidre Cotentin O IGP Cidre de Normandie O	
Cidre du Pays de Caux O Cidre du Perche O Autre cidre produit en Normandie O Cidre rosé O	
Cidre aromatisé O Cidre de glace O AOP Poiré Domfront O Autre poiré produit en Normandie O	
Jus de pommes tranquille O Jus de poires tranquille O Jus de pommes pétillant O Jus de poires pétillant O	
Extra-brut O Brut O Demi-sec O Doux O	
Prise de mousse en bouteille O Cuve close O Gazéification O	
Prix de vente (€ TTC tarif particulier)	Quantité commercialisable en stock
Analyse du lot (pour cidre et poiré uniquement) Fournie par mes soins O Confiée à la MCN O	

PRODUIT N°4

Nom commercial du produit (marque, domaine, cuvée, etc.)	Numéro de lot
Cidre O Poiré O Jus de Pommes ou de poires O Jus pétillant O	Année de récolte
Produit pasteurisé oui O non O	Produit issu de l'agriculture biologique oui O non O
AOP Pays d'Auge O AOP Poiré Domfront O AOC Cidre Cotentin O IGP Cidre de Normandie O	
Cidre du Pays de Caux O Cidre du Perche O Autre cidre produit en Normandie O Cidre rosé O	
Cidre aromatisé O Cidre de glace O AOP Poiré Domfront O Autre poiré produit en Normandie O	
Jus de pommes tranquille O Jus de poires tranquille O Jus de pommes pétillant O Jus de poires pétillant O	
Extra-brut O Brut O Demi-sec O Doux O	
Prise de mousse en bouteille O Cuve close O Gazéification O	
Prix de vente (€ TTC tarif particulier)	Quantité commercialisable en stock
Analyse du lot (pour cidre et poiré uniquement) Fournie par mes soins O Confiée à la MCN O	

MAISON CIDRICOLE DE NORMANDIE

Cidre [ ] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
Jus pétillant [ ]
Nom :
Produit :
N° de lot : Année de récolte :

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

Cidre [ ] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
Jus pétillant [ ]
Nom :
Produit :
N° de lot : Année de récolte :

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

Cidre [ ] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
Jus pétillant [ ]
Nom :
Produit :
N° de lot : Année de récolte :

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

Cidre [ ] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
Jus pétillant [ ]
Nom :
Produit :
N° de lot : Année de récolte :

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

Cidre [ ] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
Jus pétillant [ ]
Nom :
Produit :
N° de lot : Année de récolte :

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

Cidre [ ] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
Jus pétillant [ ]
Nom :
Produit :
N° de lot : Année de récolte :

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

Cidre [ ] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
Jus pétillant [ ]
Nom :
Produit :
N° de lot : Année de récolte :

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

Cidre [ ] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
Jus pétillant [ ]
Nom :
Produit :
N° de lot : Année de récolte :

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

Cidre [ ] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
Jus pétillant [ ]
Nom :
Produit :
N° de lot : Année de récolte :

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

Cidre [ ] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
Jus pétillant [ ]
Nom :
Produit :
N° de lot : Année de récolte :

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

Cidre [ ] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
Jus pétillant [ ]
Nom :
Produit :
N° de lot : Année de récolte :

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

Cidre [ ] Poiré [ ] Jus de pommes [ ] Jus de poires [ ]
Cidre de glace [ ] Cidre aromatisé [ ]
Jus pétillant [ ]
Nom :
Produit :
N° de lot : Année de récolte :

CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

RÈGLEMENT DU CONCOURS DES CIDRES NORMANDIE 2020

Article 1 : la **Maison Cidricole de Normandie** (MCN) organise le Concours des Cidres 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 du **22 au 26 juin 2020**.

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.

⚠ **Exceptionnellement en 2020 : il ne sera pas exigé de bulletin d'analyse pour les cidres et poirés présentés. Toutefois, il est recommandé de fournir toute analyse dont vous disposeriez déjà (analyse interne, analyse de suivi, certificat d'agrément, etc.).**

Droits d'inscription

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

- droit fixe de participation : **25 €**
- droit par échantillon présenté : **7 €**

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 bouchés, les cidres de glace, les cidres aromatisés, ainsi que les jus de pommes et de poires tranquilles ou 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** : 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

Jus de pommes et jus de poires

	Jus de pommes Jus de poires
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,
- 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 5 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 :** Cidre du Perche (démarche AOP), agréé par le syndicat, (une seule catégorie).
  - **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 ou Perche devra être garantie par le syndicat correspondant (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 de glace**
  - Cidres 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**
- **6e division : les jus de pommes et les jus de poires pétillants**

Les cidres et poirés des récoltes antérieures à 2019 seront distingués dans les séries de dégustation et seront regroupés au sein d'une rubrique dédiée 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** de type champenoise de 75 cl, bouchées par un bouchon de type champignon avec muselet. 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 autocollantes 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 les techniciens cidricoles de la Chambre régionale d'agriculture de Normandie.**

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 leur 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 quatre 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 fournis 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.