



**LE CONCOURS
DES FROMAGES FINS
DU QUÉBEC**

**2011
13^e édition**

**Cahier des règlements
Prix de l'École de laiterie**

**Date limite d'inscription
Vendredi 8 avril 2011**

SÉLECTION CASEUS, PRIX DE L'ÉCOLE DE LAITERIE 2011 13^e ÉDITION

RESPONSABILITÉS

La responsabilité de Sélection Caseus, le concours des fromages fins du Québec, Prix de l'École de laiterie relève de la personne qui assume la direction de l'Institut de Technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.

COMITÉ DIRECTEUR

Le concours est encadré par un comité directeur dont les objectifs sont de soutenir le développement de la notoriété de Sélection Caseus, le concours des fromages fins du Québec et de mettre en place différents projets liés à la promotion du concours et de ses gagnants.

Pour l'édition 2011, voici les noms des membres ainsi que leur affiliation :

Michel Beaulac,	ITA, campus de Saint-Hyacinthe
Nicole Dubé,	Fédération des producteurs de lait du Québec
Marie Beaudry,	Aliments du Québec
Lucille Giroux,	Société des fromages du Québec
Steeve Gagné,	Tourisme Bois-Francs
Maryse Labonté,	Syndicat des producteurs de chèvres du Québec
Annie Lafrance	Financière agricole
Jocelyn Trudel,	Transformation alimentaire Québec
Yolaine Villeneuve,	Conseil des industriels laitiers du Québec

COMITÉ TECHNIQUE

Un comité technique, formé de représentants de divers organismes du secteur fromager, participe à la révision des procédures et des règlements du concours. La composition de ce groupe se veut la plus représentative de la diversité du secteur. Pour la présente édition, voici les membres ainsi que leur affiliation :

Louis Arsenault,	Association des fromagers artisans du Québec
Mylène Blanchard,	ITA, campus de Saint-Hyacinthe
Guillaume Bouchard,	Syndicat des producteurs de chèvres du Québec
Michel Fortier,	Fédération des producteurs de lait du Québec
Lucille Giroux,	Société des fromages du Québec
Abdelghani Ould Baba Ali,	Centre d'expertise fromagère du Québec
Patrick Tirard-Collet,	ITA, campus de Saint-Hyacinthe
Robert Vaillancourt,	ITA, campus de Saint-Hyacinthe
Yolaine Villeneuve,	Conseil des industriels laitiers du Québec

BUT GÉNÉRAL

Faire connaître l'excellence des fromages produits au Québec en offrant :

- une visibilité des finalistes et gagnants et une promotion de l'ensemble de l'industrie fromagère québécoise ;
- une occasion de reconnaître le savoir-faire des fabricants.

OBJECTIF

Sélectionner sur la base d'évaluations sensorielles les meilleurs fromages produits au Québec.

RÈGLEMENTS DU CONCOURS

- a) Les participants sont des usines ou des exploitations agricoles disposant d'un permis d'exploitation d'une usine laitière émis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29).
- b) De plus, pour être admissible, l'entreprise et ses fromages mis en compétition doivent être conformes à l'ensemble des lois et règlements en vigueur dans son usine et sur le marché, en particulier les lois et règlements d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et les lois et règlements du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Plus précisément:
 - lors de l'évaluation ou de la dégustation d'un fromage, le participant s'engage à fournir un produit déjà commercialisé et qui ne fait pas l'objet d'un retrait ou d'un rappel ;
 - au moment de l'annonce des finalistes, l'entreprise (et son fromage) doit satisfaire à l'ensemble des règlements gouvernementaux pour pouvoir être mise en nomination ;
 - au moment de la remise des récompenses, l'entreprise (et son fromage) doit satisfaire à l'ensemble des règlements gouvernementaux pour pouvoir conserver son titre de finaliste et recevoir une récompense.
- c) Dans le cas d'un fromage fabriqué par plusieurs entreprises - par exemple si la fabrication et l'affinage sont effectués par deux entreprises différentes -, le participant est le groupe composé de toutes les entreprises concernées.
- d) Le concours Sélection Caseus est ouvert aux produits laitiers répondant à la définition de « fromage » des articles B.08.033, B.08.034, B.08.035, B.08.036 B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.051, B.08.052, de la Loi sur les aliments et drogues. Sont exclus du concours les fromages conditionnés à froid, les fromages fondus, ainsi que les préparations à base de fromage, y compris les fromages en croûte.
- e) Les fromages en compétition doivent être fabriqués entièrement au Québec, de l'emprésurage à l'emballage, y compris l'affinage.
- f) Les fromages mis en compétition doivent être présents sur le marché de détail ou sur le marché industriel au moment de l'inscription et de la remise du prix, ce qui exclut du concours tout produit en développement ou retiré du marché pour quelque raison que ce soit.
- g) Les participants sont responsables de la qualité de leur envoi jusqu'à la réception. Les organisateurs se déchargent de tout bris de qualité et de toute perte durant le transport. Les participants doivent garantir que les fromages peuvent être consommés en toute sécurité. Le transport des fromages doit être effectué selon la réglementation en vigueur (MAPAQ ; Règlement sur les aliments, c. P-29 r.1, article 1.4.1.). À l'exception des fromages frais du jour, les fromages doivent donc être conservé à une température de moins de 4°C durant leur transport. La mention « **À réfrigérer obligatoirement dès réception à une température inférieure à 4°C.** » devra apparaître clairement sur le contenant d'envoi.
- h) Les fromages faits de lait pasteurisé dont le taux d'humidité se situe entre 36 % et 44 %, tels que le cheddar frais, le cheddar en grains et les fromages non affinés à pâte ferme ou à pâte demi-ferme, et

dont la teneur minimale en matière grasse est de 25 %, peuvent être conservés à une température maximale de 24°C pour une durée d'au plus vingt-quatre (24) heures après leur fabrication (MAPAQ ; Règlement sur les aliments, c. P-29 r.1, article 11.8.12.).

- i) Un fromage de lait cru est un fromage fait à partir de lait ou de crème n'ayant pas subi de traitement thermique supérieur à 40 °C avant l'emprésurage. Cette définition s'appuie sur l'article 11.1.1. du Règlement sur les aliments, c. P-29 r.1, qui définit le terme «lait ou crème cru». La mention «fait de lait cru» devra apparaître sur l'emballage tel que requis par le Règlement sur les aliments, c. P-29 r.1, article 11.8.13. alinéa 6).
- j) Un participant peut inscrire le nombre de fromages qu'il désire en autant qu'il puisse classer chacun de ses fromages dans l'une des classes d'inscription. Cependant, le nombre de fromages est limité à trois (3) par classe d'inscription et par usine (numéro d'usine). On suggère donc au participant de faire une présélection des fromages à inscrire. Pour un même groupe d'entreprises (filiales, divisions) le nombre total de fromages ne peut pas dépasser six (6) par classe
- k) Un fromage non aromatisé ne peut être inscrit que dans une seule des classes d'inscription et dans une seule des classes d'affinage. Un fromage aromatisé ne peut être inscrit que dans la classe dédiée aux fromages aromatisés. En cas de litige, le maître d'œuvre se réserve le droit de changer un fromage de classe.
- l) Une entreprise ne peut pas demander de modifier son inscription après la date limite d'inscription.
- m) Aucun prix ne sera attribué dans une catégorie comptant moins de trois (3) inscriptions admissibles au concours. Cependant, les produits resteront en lice pour les autres récompenses et mentions pour lesquelles ces fromages sont admissibles.
- n) Une classe avec moins de trois (3) inscriptions est automatiquement regroupée avec une classe de la même catégorie et le nom de la classe sera modifié en conséquence.
- o) Le jury en titre décide des exigences qualitatives minimales requises pour attribuer ou non un prix. Par conséquent, une classe pourrait compter moins de trois finalistes ou n'avoir aucun gagnant.
- p) Pour chaque produit soumis, le participant doit remplir et retourner le formulaire d'inscription avant la date limite apparaissant sur la fiche d'inscription de même que la fiche descriptive du fromage.
- q) Un échantillon de fromage doit peser au moins 1 kg et au plus 10 kg. L'échantillon est constitué d'un seul et unique morceau, à l'exception des fromages dont le poids unitaire est inférieur à 1 kg. Dans ce cas, l'échantillon est constitué de plusieurs unités provenant de la même fabrication avec une garantie d'homogénéité apparente. Tout échantillon de moins de 1 kg sera considéré comme insuffisant pour une évaluation complète par le jury.
- r) L'entreprise dont le fromage est certifié biologique devra joindre à sa fiche d'inscription une pièce justificative.
- s) La livraison de tous les fromages (sauf les fromages frais) doit se faire selon les dates indiquées sur la fiche d'inscription. Quant aux fromages frais du jour, la livraison peut se faire la veille ou le matin même de la journée de l'évaluation sensorielle et ce, avant 12 h. Les modalités de livraison pour les fromages frais seront transmises à la suite des inscriptions.

- t) Le participant s'engage à fournir un dossier complet incluant les fiches d'inscription complétées et les étiquettes (en version papier ou électronique) de chacun des fromages inscrits de même que les pièces justificatives (ex : certification biologique) le cas échéant.
- u) Le participant doit respecter l'ensemble des règlements sans quoi il s'engage à retirer le(s) produit(s) en compétition et à s'exclure de la remise des récompenses.

L'Institut se réserve le droit de compléter en tout temps ces règlements pour :

- augmenter l'impartialité et l'objectivité du concours ;
- assurer la sécurité des évaluations sensorielles ;
- éclaircir et préciser des aspects essentiels à la tenue du concours.

FRÉQUENCE ET MOMENT DE REMISE DES RÉCOMPENSES

Les récompenses seront remises annuellement à condition que les critères d'attribution soient tous remplis. Le comité directeur du concours fixe pour chaque année le calendrier de remise des récompenses.

PROPRIÉTÉ DES FROMAGES EN COMPÉTITION

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) devient propriétaire des échantillons de fromage qui lui sont envoyés aux fins du concours.

DESCRIPTION DES RÉCOMPENSES DU PRIX DE L'ÉCOLE DE LAITERIE

- Trois (3) récompenses : (Caseus Or, Argent et Bronze) attribués aux fromages ayant obtenu les trois meilleures évaluations parmi les gagnants de chacune des classes d'inscription et des classes d'affinage.
- Seize (16) récompenses attribuées à chacun des fromages ayant obtenu la meilleure évaluation dans sa classe d'inscription
- Six (6) récompenses attribuées à chacun des fromages ayant obtenu la meilleure évaluation dans sa classe d'affinage
- Une (1) mention spéciale « Meilleur fromage biologique » pour le fromage certifié biologique ayant obtenu la meilleure note parmi l'ensemble des fromages biologiques, toutes classes confondues.
- Une (1) mention spéciale « Meilleur fromage de lait cru » pour le fromage de lait cru ayant obtenu la meilleure note parmi l'ensemble des fromages de lait cru, toutes classes confondues.
- Prix Caseus Émérite : pour tous les fromages qui ont cumulé deux (2) Caseus d'Or, l'attribution de ce prix est automatique. La remise se fait la même année que celle de l'attribution du deuxième Caseus d'Or. Le prix Émérite se veut l'ultime reconnaissance de l'excellence et ne peut être remis qu'une seule fois pour un même fromage.

CLASSES D'INSCRIPTION

Les fromages participants doivent être inscrits dans l'une des classes d'inscription suivantes en fonction des caractéristiques de l'entreprise et du fromage mis en compétition. La classification s'appuie sur le volume de lait utilisé annuellement par l'entreprise¹, le type de lait (espèce animale) et, selon le cas, la valeur HRED définie comme étant l'humidité rapportée sur l'extrait dégraissé du fromage. Le calcul de la valeur HRED est fourni à l'annexe 2.

Catégorie réservée aux fromages de lait de vache produits par des entreprises transformant plus de 1 000 000 litres de lait par an.

Classe 1 : Fromage de lait de vache à pâte fraîche ou molle

Classe 2 : Fromage de lait de vache à pâte demi-ferme

Classe 3 : Fromage de lait de vache à pâte ferme ou dure

Catégorie réservée aux fromages de lait de chèvre produits par des entreprises transformant plus de 1 000 000 litres de lait par an.

Classe 4 : Fromage de lait de chèvre à pâte fraîche ou molle

Classe 5 : Fromage de lait de chèvre à pâte demi-ferme, ferme ou dure

Catégorie réservée aux fromages de lait de vache produits par des entreprises transformant moins de 1 000 000 litres de lait par an.

Classe 6 : Fromage de lait de vache à pâte fraîche ou molle

Classe 7 : Fromage de lait de vache à pâte demi-ferme

Classe 8 : Fromage de lait de vache à pâte ferme ou dure

Catégorie réservée aux fromages de lait de chèvre produits par des entreprises transformant moins de 1 000 000 litres de lait par an.

Classe 9 : Fromage de lait de chèvre à pâte fraîche ou molle

Classe 10 : Fromage de lait de chèvre à pâte demi-ferme, ferme ou dure

Catégorie réservée aux entreprises transformant du lait de brebis.

Classe 11 : Fromage de lait de brebis à pâte fraîche ou molle.

Classe 12 : Fromage de lait de brebis à pâte demi-ferme, ferme ou dure.

Classes ouvertes à toutes les entreprises, quelle que soit leur taille.

Classe 13 : Fromage de mélange de laits (provenant d'espèces animales différentes)

Classe 14 : Fromage en grains et frais du jour

Classe 15 : Fromage cheddar ou apparenté

Classe 16 : Fromage aromatisé

¹ D'après la liste des entreprises fromagères classées selon les quantités de lait transformé du Conseil des industriels laitiers du Québec

CLASSES D’AFFINAGE

Il existe aussi des classes pour le mode d’affinage des fromages. Ce volet du concours élargit la compétition à entre les fromages de tous types de lait et de tous types d’entreprises. Cette classification offre aussi une seconde chance de remporter une récompense. Aucune inscription supplémentaire n’est requise.

À l’exception des fromages aromatisés, les fromages, quelle que soit leur classe d’inscription, seront comparés entre eux selon le type d’affinage. **Il appartient à chaque fromagerie d’indiquer le mode d’affinage sur la fiche d’inscription :**

- Classe des fromages non affinés
- Classe des fromages à croûte fleurie
- Classe des fromages à croûte mixte ou naturelle
- Classe des fromages à croûte lavée
- Classe des fromages à pâte persillée
- Classe des fromages affinés dans la masse

Note : Une liste de définitions est fournie à l’annexe 1 pour aider à classer les fromages

MODE DE JUGEMENT ET D’ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

Un jury expert, composé de personnes retenues par le comité technique, évalue à l’aveugle les fromages en compétition. Les juges sont sélectionnés de façon à représenter les tendances de la filière. Ils possèdent une expertise en évaluation sensorielle, en fabrication fromagère ou dans l’achat ou l’utilisation de fromages. Le jury est divisé en bancs d’évaluation homogènes comprenant un minimum de 4 juges (chaque fromage est évalué par au moins 4 personnes d’horizons différents).

Les juges attribuent individuellement un pointage découlant de la comparaison entre les caractéristiques des produits évalués et les caractéristiques généralement reconnues au type ou à la catégorie du fromage évalué. Les juges pourront prendre en considération la description du fromage fournie par le participant. En cas de litige, des documents tels que ceux produits par les Producteurs laitiers du Canada ou des encyclopédies sur les fromages seront mis à la disposition des juges.

Pour les fromages non aromatisés, l’évaluation porte sur la flaveur, la saveur, l’apparence, la texture et l’odeur. Les fromages non aromatisés sont présentés aux juges selon leur classe d’affinage.

Pour les fromages aromatisés (classe 16), l’évaluation porte sur : l’apparence et l’odeur de l’aromate ou du condiment, l’apparence, la texture et la saveur du fromage et l’apport de l’aromatisation au fromage et sur l’équilibre entre le fromage et son arôme.

Les fromages aromatisés sont présentés aux juges selon l’intensité aromatique basée sur l’information de la liste d’ingrédients.

Chaque juge utilise une grille d’évaluation afin d’attribuer une note à chacun des fromages qui lui est présenté. La compilation des résultats de chacun des juges suivra les règles généralement reconnues en matière d’évaluation sensorielle.

Les trois fromages ayant obtenu le meilleur pointage dans chacune des classes d'inscription ou d'affinage sont présentés au jury divisé en panels. La sélection du gagnant pour chacune des classes se fait par consensus.

Seuls les fromages gagnants dans leur classe d'inscription ou dans leur classe d'affinage sont admissibles aux récompenses pour les Caseus d'Or, d'Argent et de Bronze. Ces gagnants sont désignés par le jury en réunion plénière. Le jury au grand complet choisit alors de façon consensuelle les fromages se démarquant par leur mérite et par leur qualité.

Ces fromages sont à nouveau présentés aux évaluateurs. Chaque juge, individuellement, devra choisir, parmi l'ensemble des fromages présentés, le fromage qu'il considère le plus estimable. Par la suite, le président du jury dévoile les fromages proposés par les juges. Les fromages n'ayant eu aucune proposition sont, dès lors, exclus du premier tour. Les juges sont ensuite invités, en discussion libre et ouverte, à faire part de leurs commentaires et explications quant à leur choix. À la suite de cette discussion, les juges sont invités à revoir leur choix s'il y a lieu. Le président du jury collige les propositions du second tour et invite le jury au débat pour départager les fromages retenus. Selon la situation et le nombre de fromages encore en liste, le président du jury peut, à cette étape, demander un vote pour l'attribution des récompenses Caseus d'Or, d'Argent et de Bronze.

Annexe 1 : Définitions utilisées pour la classification des fromages au fin du concours

Fromage en grains : fromage laissé sous forme de grains non moulés ni pressés; le fromage provient de la transformation de lait de chèvre, de brebis ou de vache et respecte les règlements relatifs à la pasteurisation; la teneur en humidité se situe entre 36 et 44 %.

Fromage cheddar ou apparenté: fromage fabriqué à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis ayant une humidité maximale de 39 % et un taux de matière grasse minimale de 31 %; le procédé de fabrication correspond au standard habituellement reconnu de cheddarisation avec un salage du grain avant pressage.

Cheddar doux, médium, fort ou extra fort : le temps de maturation est de six mois ou moins pour le cheddar doux, d'un an ou moins pour le cheddar moyen alors qu'il est de plus d'un an pour les cheddars forts et extra-forts; ces indications de temps n'étant donné qu'à titre indicateur.

Croûte lavée : fromage dont l'entretien de surface permet le développement d'une flore résistante au sel où domine généralement la bactérie *Brevibacterium linens*

Croûte fleurie : fromage présentant en surface des moisissures sélectionnées par le fromager-affineur. *Penicillium camemberti*, *Penicillium candidum*, *Geotricum candidum* ou des moisissures apparentées y prédominent.

Croûte mixte ou naturelle : fromage présentant en surface une flore bactérienne ou fongique diversifiée tout en restant comestible. Le type d'entretien de la surface du fromage durant l'affinage peut varier.

Pâte persillée : fromage dont la pâte est parsemée de *Penicillium roqueforti* ou de moisissures apparentées.

Fromage affiné dans la masse : la modification de la texture, de l'apparence et du goût provient exclusivement de la transformation interne des constituants du fromage; ce qui exclut les autres types d'affinage précédemment définis.

Fromage aromatisé : fromages fabriqués à partir de lait de chèvre, de brebis ou de vache, quelle que soit leur fermeté, avec une aromatisation de nature particulière ou non; les fromages peuvent être aromatisés à l'aide de fines herbes, d'épices, de préparation édulcorante, d'arômes naturels ou artificiels, de fumés ou par une macération dans l'alcool.

Fromage à pâte dure: fromage dont la valeur HRED est inférieure à 50 %.

Fromage à pâte ferme: fromage dont la valeur HRD est d'au moins 50 % mais d'au plus 62 %.

Fromage à pâte demi-ferme: fromage dont la valeur HRED est de plus de 62 % mais d'au plus 67 %.

Fromage à pâte molle: fromage dont la valeur HRED est de plus de 67 % mais de moins de 80 %.

Fromage à pâte fraîche: fromage dont la valeur HRED est supérieure à 80 %.

Annexe 2 : Calcul de la valeur HRED ²

La valeur HRED désigne un indice de classification basé sur le calcul suivant :

$$\text{HRED} = \frac{\% H}{(100 - \% MG)} \times 100 \%$$

où H désigne le % d'eau du fromage et MG le % de matière grasse.

² Règlement sur les aliments, c. P-29 r.1 paragraphe 11.1.1.

PROCÉDURE POUR EMBALLAGE ET ENVOI DES FROMAGES

ENVOI ET RÉCEPTION DES FROMAGES

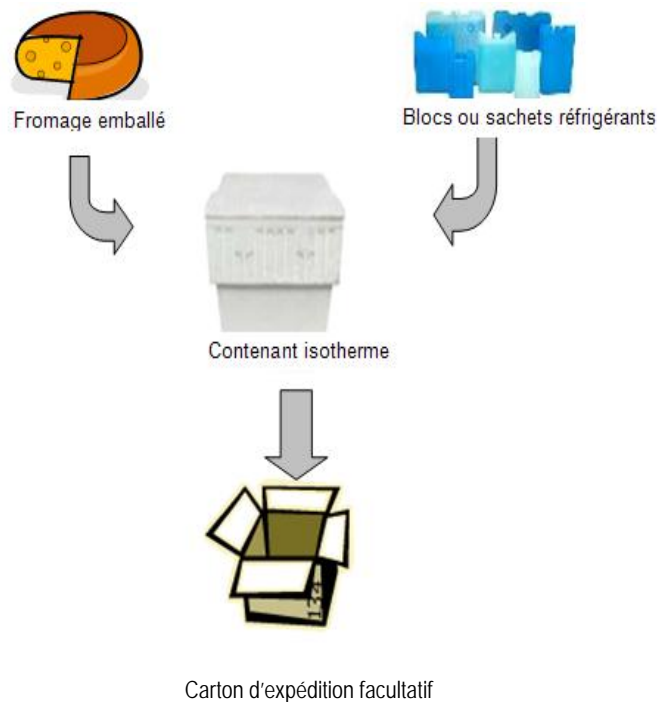
La réception des échantillons se fait à l'entrée principale de l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe, aux heures d'ouverture (8h30-16h30), auprès du bureau d'information (et non auprès du gardien de sécurité).

La mention « **À réfrigérer obligatoirement dès réception à une température inférieure à 4°C.** » devra apparaître clairement sur le contenant d'envoi. Une méthode d'emballage pour le transport sous conditions réfrigérées est présentée ci-dessous..

Adresse d'envoi des échantillons :

ITA, campus de Saint-Hyacinthe
a/s Mme Isabelle Gariépy
3230, rue Sicotte, C.P. 70
Saint-Hyacinthe, Québec J2S 7B3
Téléphone: (450) 778-6504 poste 6240

MÉTHODE D'EMBALLAGE POUR TRANSPORT SOUS CONDITIONS RÉFRIGÉRÉES À 4°C



Les échantillons de fromages doivent être placés dans un **contenant isotherme** tel une glacière en styromousse ou une boîte de carton dont l'intérieur est recouvert avec des panneaux de styromousse. La boîte-glacière doit être de dimension suffisamment grande pour y contenir les fromages et le réfrigérant. Le réfrigérant peut être un **bloc ou un sachet réfrigérant (ice pack) préalablement congelé**. Lors du transport, la décongélation du réfrigérant permettra de garder au frais le contenu de la glacière. Prévoir suffisamment de réfrigérant. Bien fermer la glacière et, idéalement, la placer dans un contenant d'expédition telle une boîte de carton. Prenez soin d'indiquer sur le contenant d'envoi la mention : ***À réfrigérer obligatoirement dès réception à une température inférieure à 4°C.***