



**LE CONCOURS  
DES FROMAGES FINS  
DU QUÉBEC**

**2009  
11<sup>e</sup> édition**

**Cahier des règlements**

**Prix du Public  
Date limite d'inscription  
27 février 2009**

**Prix de l'École de laiterie  
Date limite d'inscription  
17 avril 2009**

« SÉLECTION CASEUS »  
LE CONCOURS DES FROMAGES FINS DU QUÉBEC, 11<sup>ème</sup> ÉDITION, 2009

---

## RESPONSABILITÉS

Le concours est sous la responsabilité d'un comité de gestion composé à part égale de représentants de l'Institut de Technologie Agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe et des représentants du Festival des fromages fins de Warwick. Le Festival assure le rôle de promoteur du concours et l'ITA, campus de Saint-Hyacinthe celui de maître d'œuvre. À ce titre, l'ITA est responsable dans la limite de ses interventions, de l'objectivité, de l'impartialité et de la confidentialité des résultats du concours.

## COMITÉ DIRECTEUR

Le concours sélection Caseus est aussi encadré par un comité directeur qui a pour but de faire la promotion des finalistes et gagnants du concours et de mettre en œuvre des actions leur permettant une visibilité. Pour l'édition 2009, les noms des membres ainsi que leur affiliation étaient les suivants :

Michel Beaulac,	Financière agricole
Nicole Dubé,	Fédération des Producteurs de lait du Québec
Alain Faucher,	Festival des Fromages de Warwick
Lyne Gagné,	Aliments du Québec
Sophie Gingras,	Association laitière de la chèvre du Québec
Pierre Gratton,	Festival des Fromages de Warwick
Gilles Lafontaine,	Société des fromages du Québec
Francine Lambert,	ITA, campus de St-Hyacinthe
Jean-Paul Lussiaà-Berdou	Transformation alimentaire Québec
Jocelyn Trudel,	Transformation alimentaire Québec
Yolaine Villeneuve,	Conseil des industriels laitiers du Québec

## COMITÉ AVISEUR

Sur une base annuelle, un comité aviseur formé de représentants de divers organismes du secteur fromager participe à la révision des procédures et des règlements du concours. La diversité de ce groupe se veut la plus représentative du secteur. La composition du comité est validée par les membres au moment de la rencontre. Pour l'édition 2009, les noms des membres ainsi que leur affiliation étaient les suivants :

Mylène Blanchard,	ITA, campus de St-Hyacinthe
Alain Faucher,	Festival des Fromages de Warwick
Michel Fortier,	Fédération des Producteurs de lait du Québec
Sophie Gingras	Association laitière de la chèvre du Québec
Pierre Gratton	Festival des Fromages de Warwick
Gilles Lafontaine,	Société des fromages du Québec
Francine Lambert,	ITA, campus de St-Hyacinthe
Patrick Tirard-Collet,	ITA, campus de St-Hyacinthe
Yolaine Villeneuve,	Conseil des industriels laitiers du Québec

## BUT GÉNÉRAL DU CONOURS

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

- une visibilité des finalistes et gagnants et une promotion de l'ensemble de l'industrie fromagère québécoise ;
- une motivation des fabricants basée sur la reconnaissance de leur savoir-faire.

## RÈGLEMENTS GÉNÉRAUX DU CONOURS

Le concours Sélection Caseus se compose de deux prix soient le Prix de l'École de Laiterie et le Prix du Public pour lesquels l'ensemble des règlements généraux décrits ci-dessous s'appliquent. Cependant, chacun de ces prix possède en plus ses propres règlements et droits d'inscription qui sont énumérés plus loin dans leur section respective.

Que ce soit pour les règlements généraux ou les règlements spécifiques, le maître d'œuvre peut 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
- 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. De façon spécifique :
    - lors de l'évaluation et/ou de la dégustation d'un fromage, le participant s'engage à fournir un produit disponible sur le marché, offert à la vente 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 avoir la possibilité d'être récipiendaire d'une récompense.
  - c) Dans le cas d'un fromage fabriqué par plusieurs entreprises, comme par exemple la fabrication et l'affinage effectués par deux entreprises différentes, le participant est un groupe composé de toutes ces entreprises.
  - d) Le concours Sélection Caseus est ouvert aux fromages faits exclusivement à partir d'un lait de vache, de chèvre ou de brebis répondant à la définition de « fromage » de l'article B.08.033 de la «Loi sur les aliments et drogues» administrée par Santé Canada. Sont exclus du concours les fromages

conditionnés à froid, les fromages fondus, les fromages en croûte ainsi que les préparations à base de fromage.

- 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 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 à l'adresse de destination. 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, R.Q. c. P-29 r.1 paragraphe 1.4.1) À l'exception des fromages frais du jour, les fromages doivent donc être maintenus 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 frais du jour peuvent être conservés pour une durée d'au plus vingt-quatre (24) heures à une température maximale de 24°C.
- i) Le participant se doit de répondre à l'ensemble des règlements généraux et, selon son inscription, à l'ensemble des règlements spécifiques du Prix de l'École de laiterie et/ou Prix du public sans quoi il s'engage à retirer le(s) produit(s) de la compétition et à s'exclure de la remise des récompenses.

## 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 des remises pour les gagnants du Prix de l'École de Laiterie et du Prix du Public. Les finalistes du Prix de l'École de Laiterie seront dévoilés vendredi 19 juin 2009 à l'ouverture du Salon des fromages fins du Festival des fromages fins de Warwick.

## UTILISATION DU LOGO CASEUS PAR LES ENTREPRISES À DES FINS PROMOTIONNELLES

- Le promoteur du concours fournit les logos aux entreprises sur demande
- Le logo porte toujours l'année d'attribution du prix
- L'utilisation du logo ou de la mention Caseus doit être faite en lien avec le produit gagnant
- L'entreprise récipiendaire d'un prix s'engage à soumettre au promoteur pour approbation, tous projets d'outil promotionnel portant la mention ou le logo Caseus

## PROPRIÉTÉ DES FROMAGES EN COMPÉTITION

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et le Festival des fromages de Warwick deviennent propriétaires des échantillons de fromages qui leur sont envoyés aux fins du concours.

## PRIX DE L'ÉCOLE DE LAITERIE

---

### OBJECTIF

Sélectionner sur la base d'évaluations sensorielles critériées et rigoureuses les meilleurs fromages produits au Québec

### DESCRIPTION DES RÉCOMPENSES DU PRIX DE L'ÉCOLE DE LAITERIE

- Trois (3) récompenses : (Caseus Or, Argent et Bronze) attribuées 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 le meilleur pointage dans sa classe d'inscription
- Cinq (5) récompenses attribuées à chacun des fromages ayant obtenu le meilleur pointage 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 « Prix nouvelle entreprise » pour le fromage fabriqué par une nouvelle entreprise ayant obtenu la meilleure note toutes classes confondues. La définition du terme « nouvelle entreprise » se trouve dans la section des règlements spécifiques
- Une récompense (1) Caseus Émérite pour tout fromage qui a 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.

## RÈGLEMENTS SPÉCIFIQUES

- a) Un participant peut inscrire le nombre de fromages qu'il désire en autant qu'il puisse classer chacun des ses fromages dans l'une des classes d'inscription. Cependant, le nombre de fromages est limité à 3 par classe d'inscription et par usine (numéro d'usine). On suggère donc au participant de faire une présélection des fromages à inscrire.
- b) La classe 11 (fromage de lait de brebis) est toutefois exemptée du précédent point puisqu'elle représente l'unique classe d'inscription pour ce type de lait. Pour cette classe, la limite est fixée à six (6) fromages par usine (numéro de permis).
- c) Un fromage non aromatisé ne peut être inscrit que dans une seule des classes d'inscription et que 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 de classe un fromage participant.
- d) Une entreprise ne peut pas modifier son inscription après la date limite d'inscription.
- e) Aucun prix ne sera attribué dans une classe ou une catégorie comptant moins de 3 inscriptions admissibles au concours. Cependant, les produits resteront en lice pour les autres récompenses et mentions pour lesquelles ces fromages sont admissibles.
- f) Le jury en titre décide des exigences quantitatives et qualitatives minimales requises pour maintenir ou non l'attribution d'un prix.
- g) Si pour une même compagnie, plusieurs fromages de même type sont en compétition, un seul fromage, celui ayant obtenu le meilleur pointage peut être mis en nomination dans la mesure du possible.
- h) 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 sa fiche descriptive du fromage.
- i) Pour tout fromage non défini spécifiquement dans la liste des appellations reconnues dans les lois et les règlements de Santé et bien-être social Canada, une description complète des caractéristiques du fromage doit accompagner l'inscription.
- j) Un échantillon de fromage doit avoir un poids minimum de 1 kg et maximum de 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.
- k) Les usines qui ne peuvent respecter les modalités de livraison devront prendre entente avec les responsables de l'évaluation des fromages dès leur inscription au concours.
- l) Une nouvelle entreprise se définit comme ayant cinq années ou moins d'existence, calculées à partir de la date limite d'inscription au Prix de l'École de Laiterie et de la date du début des opérations de l'entreprise.

- m) L'entreprise qui indique que le fromage est certifié biologique devra joindre à sa fiche d'inscription une pièce justificative.
- n) 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 12h00. Les modalités de livraison pour les fromages frais seront transmises à la suite des inscriptions.

## 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'entreprise<sup>1</sup>, 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 la fin de la liste des classes d'inscription.

Les classes d'inscription 1 à 5 sont réservées aux entreprises transformant plus de 1 000 000 litres de lait par an (volumes cumulés des trois types de lait).

- Classe 1 : Fromage de lait de vache, à pâte molle
- Classe 2 : Fromage de lait de vache à pâte semi-ferme
- Classe 3 : Fromage de lait de vache à pâte ferme ou dure
- Classe 4 : Fromage de lait de chèvre à pâte molle
- Classe 5 : Fromage de lait de chèvre à pâte semi-ferme, ferme ou dure

Les classes d'inscription 6 à 10 sont réservées aux entreprises transformant moins de 1 000 000 litres de lait par an (volumes cumulés des trois types de lait).

- Classe 6 : Fromage de lait de vache, à pâte molle
- Classe 7 : Fromage de lait de vache à pâte semi-ferme
- Classe 8 : Fromage de lait de vache à pâte ferme ou dure
- Classe 9 : Fromage de lait de chèvre à pâte molle
- Classe 10 : Fromage de lait de chèvre à pâte semi-ferme, ferme ou dure

Les classes d'inscription 11 à 16 sont ouvertes à toutes les entreprises, quelque soit leur taille.

- Classe 11 : Fromage de lait de brebis
- Classe 12 : Fromage à pâte fraîche
- Classe 13 : Fromage de mélange de laits (provenant d'espèces animales différentes)
- Classe 14 : Fromage en grain et cheddar doux
- Classe 15 : Fromage cheddar ou apparenté, médium, fort ou extra fort
- Classe 16 : Fromage aromatisé

---

<sup>1</sup> Selon la référence : Liste des entreprises fromagères classées suivant les quantités de lait transformé, Conseil des industriels laitiers du Québec

## Calcul de la valeur HRED

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.

Tableau 1 : Classification sur la base de la valeur HRED<sup>2</sup>

Valeur HRED	Type de fromage
supérieure à 80%	Fromage à pâte fraîche
plus de 67 % mais d'au plus 80 %	Fromage à pâte molle
plus de 62 % mais d'au plus 67 %	Fromage à pâte demi-ferme
au moins 50% mais d'au plus 62%	Fromage à pâte ferme
inférieure à 50 %.	Fromage à pâte dure

## CLASSES D’AFFINAGE

Le concours permet aussi la compétition des fromages selon leur mode d'affinage. Ce volet du concours permet une compétition entre les fromages de tous types de lait et de tous types d'entreprises confondus. Cette classification offre une seconde chance de remporter une récompense et aucune inscription supplémentaire n'est requise.

Tous les fromages, à l'exception des fromages inscrits dans la classe de fromage aromatisé, seront aussi regroupés selon leur mode d'affinage et peuvent s'inscrire à l'une des classes d'affinage décrite ci-dessous. Les classes 17 à 21 sont définies selon le type d'affinage. Il est cependant important que les participants indiquent le mode d'affinage du fromage sur la fiche d'inscription.

- Classe 17 Fromage non affiné
- Classe 18 Fromage à croûte fleurie, mixte ou naturelle
- Classe 19 Fromage à croûte lavée
- Classe 20 Fromage à pâte persillée
- Classe 21 Fromage affiné dans la masse

Note : Une liste de définitions est fournie à l'annexe 1 pour aider à la classification des fromages

<sup>2</sup> Règlement sur les aliments, R.Q . c. P-29 r.1 paragraphe 11.1.1.

## MODE DE JUGEMENT ET D'ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

Un jury expert, composé de personnes retenues par le comité aviseur, évaluera à l'aveugle les fromages en compétition. Les juges seront sélectionnés de façon à représenter différentes tendances de la filière et auront une expertise en évaluation sensorielle, en fabrication fromagère, dans l'achat ou l'utilisation de fromages. Le jury sera divisé en bancs d'évaluation homogènes comprenant un minimum de 4 juges (chaque fromage sera en conséquence évalué par au moins 4 personnes d'horizons différents).

Les fromages recevront des juges 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 compte la description du fromage fournie par le participant. En cas de litige, des documents tels que ceux produits par Les Producteurs laitiers du Canada, des encyclopédies sur les fromages serviront de référence et seront mis à la disposition des juges.

L'évaluation porte sur la flaveur, la saveur, l'apparence, la texture et l'odeur. La grille d'évaluation permettra à chaque juge d'attribuer une note à chaque fromage qui lui est présenté. Les fromages seront présentés aux juges selon leur classe d'affinage.

Pour ce qui est des fromages aromatisés (classe 16), ils seront évalués lors d'une séance dédiée à cette catégorie. Un nouveau jury pourra être formé pour cette catégorie. Les critères d'évaluation incluront un aspect gastronomique.

La compilation des résultats de chacun des juges suivra les règles généralement reconnues en matière d'évaluation sensorielle.

Seuls les fromages gagnants dans leurs classes d'inscription ou dans leurs classes d'affinage sont admissibles aux récompenses pour les Caseus d'Or, d'Argent et de Bronze. Cette attribution s'effectue par le jury en réunion plénière. Le jury au grand complet désigne de façon consensuelle les fromages se démarquant par leur mérite et par leur qualité.

Dans un premier temps, ces fromages seront à nouveau présentés aux évaluateurs. Chaque juge, individuellement et personnellement, devra choisir, parmi l'ensemble des fromages présentés, le fromage qu'il estime le plus méritant. 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. Pour compléter ce 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, et encore, de façon individuelle et personnelle, les juges sont appelés à revoir leur choix du fromage le plus méritant. Le président du jury récupère les propositions du second tour et invite le jury au débat s'il reste plus de trois fromages en lice. Cependant, selon la situation et le nombre de fromages, le président du jury peut demander le vote ou avoir recours à la technique du groupe nominale (multivotes) pour l'attribution des récompenses Caseus d'Or, d'Argent et de Bronze.

## PRIX DE L'ÉCOLE DE LAITERIE

### FICHE D'INSCRIPTION

#### NOTES IMPORTANTES

Date limite d'inscription : Vendredi 17 avril 2009

Date de réception des fromages : Du Mardi 19 mai au 22 mai 2009

Date de réception des fromages frais du jour : Mercredi 27 mai et Jeudi 28 mai avant 12h00

Date d'évaluation des fromages : Jeudi 28 mai 2009

NOM DE L'ENTREPRISE\* : \_\_\_\_\_

RESPONSABLE : \_\_\_\_\_

Nom	No. de téléphone
-----	------------------

COURRIEL : \_\_\_\_\_

ADRESSE : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

CODE POSTAL : \_\_\_\_\_

NO. D'USINE : \_\_\_\_\_

Nouvelle entreprise : OUI   (définition fournie dans les règlements spécifiques)

FRAIS D'INSCRIPTION : Nombre de fromage(s) \_\_\_\_\_ x 60.00 \$ = \_\_\_\_\_

*\* Dans le cas d'un fromage fabriqué par un groupe d'entreprises, le formulaire d'inscription doit être rempli par chacun des partenaires en identifiant leur rôle respectif.*

SVP émettre votre chèque à l'ordre de **Ministre des Finances**. Le bulletin d'inscription est votre facture.

Faire parvenir à : ITA, campus de Saint-Hyacinthe,

A/s Mme Claudette Giard

3230, rue Sicotte, C.P. 70

Saint-Hyacinthe, Québec J2S 7B3

Télécopieur: (450) 778-6708

**Fromage 1**

- Nom du fromage : \_\_\_\_\_
- Classe d'inscription : \_\_\_\_\_
- Marque de commerce: \_\_\_\_\_
- Composition en matière grasse \_\_\_\_\_ et humidité : \_\_\_\_\_
- Certification biologique  oui si oui, joindre une pièce justificative

**Important :** Indiquez le mode d'affinage sauf pour les fromages aromatisés :

- Fromage non affiné
- Croûte fleurie, mixte ou naturelle
- Croûte lavée
- Pâte persillée
- Fromage affiné dans la masse

**Description du fromage**

Description de l'odeur du fromage (familles d'odeur et intensité)		
Description de l'apparence du fromage au niveau de la croûte et de la pâte (couleur, ouvertures,...)		
Description de la texture du fromage (au toucher et en bouche)		
Description de la saveur du fromage (acide, salée, intensité...)		
Description de la flaveur du fromage (familles et intensité)		
* Liste des ingrédients (tel que décrit sur l'emballage)		
<i>* pour fromage aromatisé</i>		

## Fromage 2

- Nom du fromage : \_\_\_\_\_
- Classe d'inscription : \_\_\_\_\_
- Marque de commerce: \_\_\_\_\_
- Composition en matière grasse \_\_\_\_\_ et humidité : \_\_\_\_\_
- Certification biologique  oui si oui, joindre une pièce justificative

**Important :** Indiquez le mode d'affinage sauf pour les fromages aromatisés :

- Fromage non affiné
- Croûte fleurie, mixte ou naturelle
- Croûte lavée
- Pâte persillée
- Fromage affiné dans la masse

## Description du fromage

Description de l'odeur du fromage (familles d'odeur et intensité)		
Description de l'apparence du fromage au niveau de la croûte et de la pâte (couleur, ouvertures,...)		
Description de la texture du fromage (au toucher et en bouche)		
Description de la saveur du fromage (acide, salée, intensité...)		
Description de la flaveur du fromage (familles et intensité)		
*Liste des ingrédients (tel que décrit sur l'emballage)		
* pour fromage aromatisé		

*A photocopier au besoin*

## ENVOI DES FROMAGES

Tous les fromages, à l'exception des fromages frais du jour, doivent être livrés entre Mardi 19 mai au vendredi 22 mai 2009

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).

Pour les poids d'échantillon et les modalités d'envoi, vous référez à la section des règlements spécifiques.

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 en annexe.

**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  
 Télécopieur: (450) 778-6708

## INSCRIPTION ET DROITS D'INSCRIPTION

La date limite d'inscription est vendredi le 17 avril 2009. L'inscription se fait auprès l'ITA campus de St-Hyacinthe avec les formulaires des pages 9 et 10 du présent cahier des règlements

Les droits d'inscription pour chaque fromage mis en compétition sont fixés à 60\$

## DEMANDE D'INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE

Pour toute information concernant le Prix de l'École de Laiterie, vous pouvez contacter la personne suivante :

Mme Mylène Blanchard  
 Téléphone : 450-778-6504 poste 6227  
 Courriel : [mylene.blanchard@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:mylene.blanchard@mapaq.gouv.qc.ca)

Pour toute information ou entente particulière concernant la livraison des fromages, vous pouvez contacter la personne suivante :

Mme Isabelle Gariépy  
 450-778-6504 poste 6240  
 Ou  
 Mme Joëlle Seyer  
 450-778-6504 poste 6419

## PRIX DU PUBLIC

---

### OBJECTIF

Reconnaître la popularité d'un fromage sur la base de ses qualités organoleptiques perçues par les consommateurs.

### DESCRIPTION DE LA RÉCOMPENSE DU PRIX DU PUBLIC

Un (1) Prix du Public récompensera le fromage ayant reçu la meilleure appréciation parmi un large public composé d'au moins 2500 personnes. Le prix du public sera décerné par une formule de jugement mettant à contribution le public consommateur du Québec lors d'événements de dégustation prévus à l'agenda de la présente édition.

Le Prix du Public est aussi assorti de prix de participation pour les consommateurs.

### RÈGLEMENTS SPÉCIFIQUES

- a) Une entreprise ne peut inscrire qu'un seul fromage à la compétition.
- b) L'entreprise devra obligatoirement être inscrite comme exposant au Salon des fromages fins du Festival des fromages de Warwick dont la date limite est fixé au 27 février 2009. Seules les fromageries inscrites au Prix du Public du concours Sélection Caseus avant le 27 février 2009 seront admissibles aux programmes de dégustation. Cette échéance est nécessaire aux préparatifs des dégustations ainsi qu'au programme officiel du Festival.
- c) Le programme de dégustation se déroulera lors d'activités promotionnelles qui auront lieu dans différents endroits publics du Québec de mai à août. Le programme s'échelonnnera sur une période minimale de 10 jours de dégustations en plus des trois (3) jours du Salon des fromages fins du Festival des fromages de Warwick.
- d) Les fromages inscrits seront présentés à un moment ou l'autre des événements par des agents de dégustation ayant spécialement été formés pour les dégustations fromagères. Les agents auront préalablement reçu une formation adéquate et tiendront compte des informations fournies par le participant sur son fromage et son entreprise.
- e) Les fromageries inscrites devront satisfaire aux exigences du programme de dégustation, c'est-à-dire :
  - *Lors des activités de dégustation prévues à l'agenda, fournir gratuitement le fromage en compétition.*
  - *Lors de la tenue du **Salon des fromages fins**, et ce, pendant les trois jours d'activités de Warwick, être capable d'offrir à son kiosque d'exposant une dégustation gratuite de son fromage en compétition.*

## AGENDA DES DÉGUSTATIONS 2009

15 et 16 mai :	Marché Jean-Talon, Montréal
22 et 23 mai:	Déli du Marché, Hull
28 et 29 mai:	Marché de Shawinigan, Shawinigan
5 et 12 juin	Marché public de Drummondville
6 et 13 juin:	Marché Godefroy, Bécancour
19, 20 et 21 juin :	Salon des fromages fins, Festival des fromages de Warwick
26 et 27 juin:	Marché Maisonneuve, Montréal
3 et 4 juillet	Marché du Vieux Port, Québec
10 et 11 juillet	Marché Atwater, Montréal Marché Gourmant Laval
17 et 18 juillet	Marché public de St-Jérôme, St-Jérôme
14 et 15 août	Marché de Sherbrooke, Sherbrooke

## MODE DE JUGEMENT

- a) Le prix du public est attribué par les consommateurs et visiteurs des différents endroits où ont lieu les activités de dégustation et au Salon des fromages fins du Festival des fromages de Warwick. Leur jugement s'exprimera lors de leur dégustation.
- b) Le consommateur aura à évaluer au moins 3 fromages parmi ceux qui lui sont présentés lors des activités en marchés publics. Pendant le Salon des fromages, le consommateur aura accès à tous les fromages en compétition. Le consommateur pourra, s'il le désire, déguster et évaluer tous les fromages en liste. Pour chaque fromage dégusté, il exprimera sur le bulletin de vote son niveau d'appréciation selon une échelle de hédonique allant de 1 à 5 pour chaque fromage, 5 démontrant la plus grande appréciation.
- c) A la fin d'une activité de dégustation, tous les bulletins de vote seront regroupés et envoyés à l'ITA, campus de Saint-Hyacinthe pour compilation des évaluations.
- d) Seuls les billets valides seront compilés. Le bulletin de vote sera considéré valide pour la compilation s'il porte le nom du participant et si au moins 3 fromages ont été évalués. L'ITA, responsable de la surveillance du concours, se réserve le droit de disqualifier tout bulletin de vote qu'il jugera susceptible de rendre le concours déloyal.
- e) L'attribution du Prix du Public est faite après la compilation de l'ensemble des bulletins de vote valides recueillis lors des activités publiques et lors du « Salon des fromages fins ». La cote attribuée à un

fromage correspond à la moyenne des cotes individuelles attribuées. Le fromage ayant la plus haute moyenne sera déclaré récipiendaire pour le Prix du Public.

## ADMISSIBILITÉ DES CONSOMMATEURS AUX PRIX DE PARTICIPATION

- a) Pour être admissible à un prix de participation, le consommateur doit avoir rempli le bulletin d'évaluation prévu à cet effet et avoir évalué un minimum de trois (3) fromages en respectant les divers règlements et procédures du concours.
- b) Toutes les personnes qui ont déposé un bulletin de vote remplis correctement seront admissibles à des prix de participation attribués par tirage au sort.
- c) Le consommateur doit inscrire sur le bulletin d'évaluation ses nom et coordonnées permettant de le contacter et, s'il y a lieu, fournir d'autres données permettant d'analyser le profil des consommateurs qui auront voté pour chaque fromage.
- d) À la fin de chaque activité de dégustation, le promoteur du concours procédera au tirage d'un ou plusieurs prix parmi les participants. Les noms des gagnants seront affichés lors de la tenue du Salon des fromages fins

## ENVOI DES FROMAGES

Pour les activités de dégustation, le promoteur du concours communiquera en temps opportun aux entreprises participantes la date de réception des fromages et les coordonnées d'envoi. Si les fromages n'étaient pas reçus à temps, ils pourraient ne pas être présentés pour la dégustation. Les fromages seront réfrigérés jusqu'au moment de la présentation.

La quantité de fromage nécessaire pour le concours est de 1,5 kg pour chacune des activités de dégustation. Il pourrait arriver qu'un supplément soit requis d'urgence. Les fromageries seraient alors contactées par téléphone.

Pour chacun des événements prévus à l'agenda, les fromages devront être emballés, étiquetés et expédiés de la façon suivante :

- Le fromage devra être découpé en 3 portions de 500 g (3 x 500 g) pour un total de 1,5 kg;
- Chaque portion devra être identifiée avec le nom de la fromagerie et du fromage;
- Le fromage devra être expédié dans un contenant isotherme permettant de maintenir une température de réfrigération jusqu'à l'endroit de livraison. (se référer à la section des règlements généraux et à l'annexe 2).

## INSCRIPTION ET DROITS D'INSCRIPTION

La date limite d'inscription est le 27 février 2009. L'inscription se fait auprès des responsables du Festival des fromages de Warwick.

Les droits d'inscription pour chaque fromage mis en compétition sont fixés à 75\$

## DEMANDE D'INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE

Pour toute question concernant le Prix du Public, vous pouvez communiquer avec les responsables du Festival des Fromages de Warwick :

Festival des fromages de Warwick  
Téléphone: 1-819-358-4470  
[info@festivaldesfromages.qc.ca](mailto:info@festivaldesfromages.qc.ca)

## 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** : cheddar vendu frais dès la fin de son égouttage ou cheddar de moins de six mois d'affinage; les fromages fabriqués à partir de lait de chèvre ou de brebis respectant le procédé de fabrication du cheddar doux sont admissibles à cette classe.

**Cheddar médium, fort ou extra fort** : le temps de maturation est 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, mixte ou naturelle** : fromage présentant en surface des moisissures sélectionnées par le fromager-affineur; pour les croûtes fleuries *Penicillium camemberti* prédomine généralement, pour les croûtes naturelles, la flore fongique varie tout en restant comestible.

**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'affinages 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 : Méthode d'emballage pour transport sous conditions réfrigérées à 4°C

Les échantillons de fromages doivent être placés dans un contenant isotherme telle 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.*

