



Canadian Cheese Awards

Le Concours des fromages fins canadiens

Appel de candidatures

Instructions pour les producteurs de fromage canadiens

Le Concours des fromages fins canadiens/Canadian Cheese Awards s'est donné une mission en trois volets :

- Faire la promotion des meilleurs fromages canadiens, tous laits confondus;
- Créer un signe distinctif d'excellence pour tous les fromages canadiens;
- Fournir un rapport d'évaluation préparé par les juges aux fromagers qui inscriront un fromage au concours.

L'objectif étant de valoriser la fabrication de fromage ayant atteint un niveau d'excellence technique exceptionnel et démontrant la plus haute qualité. Au final, tout est une question de saveurs, d'arômes et de texture.

OÙ, QUAND, COMMENT

Voici les dates à retenir pour cette première édition du **Concours des fromages fins canadiens 2014** :

- 7 janvier : Début des inscriptions en ligne
- 21 février : Date limite des inscriptions au concours
- 24, 25 et 26 février : Réception des fromages en compétition à l'*University of Guelph, Department of Food Science, Guelph, Ontario*. Heure limite : midi le 26 février
- 27 et 28 février : Évaluation des fromages en compétition par les juges
- 7 mars : Annonce des finalistes
- 7 avril : Annonce des gagnants lors de la cérémonie de remise des prix au *St Lawrence Market* de Toronto, suivi par l'exposition des gagnants ouverte d'abord aux professionnels de l'industrie fromagère, puis aux médias et au grand public.

CONDITIONS D'ADMISSION

Le Concours des fromages fins canadiens s'adresse aux fromageries canadiennes qui font des fromages à partir de lait de vache, chèvre, brebis ou bufflonne produit au Canada, sans ajout artificiel de colorant ou arôme, sans agents de conservation et sans substances laitières modifiées. Ce concours bi-annuel s'adresse aux

producteurs possédant une accréditation provinciale ou fédérale, **ou dans le cas de fromages de brebis ontariens, « local ».**

Lors de votre inscription, nous vous demanderons de confirmer que vous rencontrez bien ces critères.

Les fromages envoyés pour le concours devront être en meule entière (non coupées), roue, pain ou bloc, tel que disponible pour la distribution commerciale. Seule exception, les cheddars peuvent être envoyés en bloc de minimum 5kg s'ils proviennent d'une meule plus volumineuse. Tout fromage dont le poids original est de moins de 500g doit être accompagné d'une boîte d'échantillons ou d'un minimum de six morceaux.

Tous les fromages inscrits en compétition doivent être disponibles à la vente sur le marché depuis le 1^{er} janvier 2013 ou avant, ceci jusqu'à la fin du concours et pour un minimum de six mois suivant l'annonce des résultats du concours, sauf pour la catégorie Meilleur nouveau fromage (voir détails plus bas). Par « marché », nous voulons dire les commerces de détail, la vente à la ferme, la vente en ligne ou les marchés agricoles publics. Les fromages vendus exclusivement à des restaurants ou à des événements privés ne sont pas admissibles.

TARIFS D'INSCRIPTION ET DATES LIMITES

- 50\$ pour chaque fromage inscrit et dont l'inscription est payée avant le 7 février 2014
- 60\$ pour chaque fromage inscrit et dont l'inscription est payée entre le 8 et le 15 février 2014
- 75\$ pour chaque fromage inscrit et dont l'inscription est payée entre le 16 et le 21 février 2014

AUCUNE INSCRIPTION NE SERA ACCEPTÉE APRÈS LE VENDREDI 21 FÉVRIER 2014.

Le tarif d'inscription est soumis à la taxe fédérale (TPS). Ce tarif donne droit à l'utilisation du logo des gagnants en haute définition pour identifier les fromages gagnants. Le logo sera envoyé aux producteurs gagnants après la cérémonie de remise des prix et l'exposition des gagnants ayant lieu le 7 avril 2014.

PREMIÈRE ÉTAPE – INSCRIPTION EN LIGNE

Dans le but de réduire la sur-utilisation de papier, nous proposons à tous les producteurs d'utiliser notre système d'inscription en ligne pour soumettre leur candidature au Concours des fromages fins canadiens.

Rendez vous au <http://www.cheeseawards.ca/entry-registration/> et créez votre profil d'entreprise. Vous pourrez ensuite inscrire vos fromages pour la compétition.

Pour l'édition 2016 du concours, les participants de 2014 pourront réutiliser leurs données de 2014 dans notre système d'inscription.

Si vous n'avez pas accès à l'internet, contactez l'organisation par téléphone au 1-905-837-0102, ou par télécopieur au 1-905-837-9253, pour recevoir la version papier du formulaire d'inscription au concours.

Pour toute question ou difficulté relative à l'inscription en ligne, contactez nous par courriel à l'adresse courriel concours@cheeselover.ca, par téléphone au 1-905-837-0102 ou par télécopieur au 1-905-837-9253.

CHOISIR LA BONNE CATÉGORIE

Le concours comporte 18 catégories différentes. L'inscription d'un fromage dans l'une des 18 catégories le qualifie automatiquement pour la compétition de cette catégorie ET le rends éligible pour l'obtention des prix suivants : Prix spéciaux (9), Prix régionaux (5) et **Fromage d'exception** 2014 toute catégorie.

Consultez le <http://www.cheeseawards.ca/categories/> pour les détails des catégories et des prix spéciaux.

Toutes les inscriptions seront validées par le comité d'organisation. Le comité se réserve le droit de changer un fromage de catégorie s'il a par erreur été inscrit dans la mauvaise catégorie. Il est possible que l'organisation prenne contact avec le producteur avant le concours pour obtenir plus de détails ou pour l'informer d'un changement de catégorie pour son fromage.

L'organisation du concours se réserve le droit de diviser une catégorie en deux si le nombre et le type d'inscriptions le requiert, par exemple pour la catégorie « Fromages aromatisés et fromages fumés ».

La catégorie Meilleur nouveau fromage s'adresse aux producteurs ayant lancé un fromage au cours de l'année 2013, soit après le 1^{er} janvier 2013. Si vous êtes ceux là, inscrivez votre fromage dans l'une des 18 catégories principales. Le fromage sera évalué dans sa catégorie d'inscription et vous recevrez un rapport d'évaluation des juges. Le nouveau fromage sera éligible pour gagner dans cette catégorie, **de plus** il sera **aussi** en lice pour le prix du Meilleur nouveau fromage.

À noter, il n'est PAS PERMIS d'inscrire le même fromage dans plusieurs catégories.

EXPÉDITION DES FROMAGES - INSTRUCTIONS

Tous les fromages inscrits à la compétition avant le 21 février 2014 doivent être expédiés à l'*University of Guelph, Department of Food Science, Guelph, Ontario*. Les fromages pourront être réceptionnés les lundi 24, mardi 25 et mercredi 26 février toute la journée. Les fromages arrivant le jeudi 26 février devront être réceptionnés avant midi.

Tous les fromages envoyés seront reçus et traités avec le plus grand respect par des personnes connaissant les bonnes pratiques de manutention des fromages. Nous

ferons tout ce qui est en notre pouvoir pour assurer l'intégrité de vos fromages, de la réception jusqu'à l'évaluation et au pointage par les juges.

Lorsque votre inscription sera complétée, vous recevrez une confirmation d'inscription, ainsi qu'un code d'identification unique pour chaque fromage inscrit. Vous recevrez aussi des étiquettes pour l'expédition.

La responsabilité de la conservation et de l'expédition dans des conditions optimales pour les fromages jusqu'à la réception au concours, ainsi que de la réception à temps des fromages pour le concours incombe entièrement au producteur. Les fromages arrivés après l'heure limite et/ou reçus dans de mauvaises conditions de conservation (ex. trop chaud, trop froid, écrasés) seront exclus de la compétition et les frais d'inscription ne seront pas remboursés.

RETIRER TOUTES LES ÉTIQUETTES

Les fromages envoyés pour le concours devront être identifiés **UNIQUEMENT** avec les étiquettes codées fournies par l'organisation du concours.

Nous vous demandons d'enlever, de cacher ou de masquer efficacement toute étiquette originale qui pourrait permettre l'identification du fromage. Les fromages ayant un emballage pré-identifié doivent être envoyés dans un emballage générique (tel qu'un pot de plastique) avec uniquement le code fourni par l'organisation du concours sur cet emballage.

Les fromages reçus avec toute forme d'indentification permettant de reconnaître le produit seront exclus du concours et les frais d'inscription ne seront pas remboursés.

MÉTHODE D'ÉVALUATION

Les juges travailleront en équipe de deux, soit un juge technique et un juge « esthétique ».

Les juges techniques déduiront, des 50 points accordés au départ, des points pour toute imperfection ou défaut détecté à l'intérieur ou sur le fromage. Les juges « esthétiques » accorderont des points pour toute qualité ou caractéristique jugée adéquate jusqu'à un maximum de 50 points. Les deux notes seront additionnées pour déterminer la note finale accordée au fromage en compétition.

La priorité de l'évaluation est accordée aux saveurs, aux arômes et la texture des fromages.

DÉTERMINATION DES GAGNANTS

L'organisation du concours appliquera les plus hauts standards de qualité dans l'évaluation de chacun des fromages inscrit en compétition. Chaque fromage sera évalué selon ses attributs et caractéristiques propres.

Évidemment, il est extrêmement agréable pour un producteur d'arriver premier dans une des catégories, de recevoir une mention spéciale ou que son fromage soit consacré meilleur fromage canadien 2014. Toutefois, le plus important aux yeux du producteur est de recevoir l'avis et les commentaires des juges. Tous les producteurs qui auront inscrit un fromage au concours recevront l'évaluation de leur produit réalisée par les juges. Cette évaluation sera remise rapidement après la cérémonie du 7 avril.

Selon le nombre d'inscription dans chacune des catégories, le juge en chef pourra établir un nombre de points minimum pour l'obtention d'un prix. Il est possible qu'il n'y ait pas de gagnant dans une catégorie si aucun inscrit n'atteint le nombre de point minimum établi.

En cas, de pointage ex-æquo ou extrêmement serré, le juge en chef peut demander une ronde additionnelle d'évaluation et de pointage. Ceci pourrait se produire, particulièrement, pour la remise des prix spéciaux, régionaux ou du grand gagnant « **Fromage d'exception** ».

Nous souhaitons que les prix soit définitifs et sans reproche. Pour ce faire, le jury prendra le temps nécessaire pour déterminer la liste des meilleurs fromages canadiens 2014.

DÉVOILEMENT DES RÉSULTATS

Suite à l'évaluation des juges le 27 et 28 février, la liste des finalistes sera envoyée par courriel le 7 mars 2014 à tous les producteurs participants. Elle sera aussi affichée sur notre site internet et dans les médias.

Les finalistes et les tous les participants seront invités à la cérémonie de remise des prix et à l'Exposition des gagnants qui aura lieu le 7 avril à Toronto. Les gagnants seront dévoilés à la cérémonie de remise des prix et leurs fromages seront présentés à la l'exposition des gagnants ouverte aux professionnels de l'industrie, au média, puis au grand public.

Les gagnants présents à la cérémonie de remise des prix recevront un trophée.

Suite à l'annonce des gagnants, les participants recevront un bilan des évaluations faites par les juges pour leur(s) fromage(s). Ce bilan contiendra les commentaires des juges, ainsi que le nombre de fromages inscrits dans cette (ces) catégorie(s).

De plus, les gagnants recevront un ruban et un certificat pour chaque fromage primé. Aussi, une version haute résolution du logo des gagnants leur sera envoyée pour identifier leurs fromages. Le tout sera envoyé peu après la cérémonie de remise des prix.

L'ensemble du plan de marketing et promotion pour le grand gagnant « **Fromage d'exception** » ne sera connu qu'après la confirmation de tous les commanditaires du concours en février et mars 2014.

FAITES PASSER LE MOT!

Si vous connaissez des producteurs qui pourraient être intéressés à participer à la première édition du Concours des fromages fins canadiens, faites nous le savoir et nous serons heureux de leur fournir les informations nécessaires et de leur envoyer une invitation officielle. Ils peuvent aussi consulter notre site internet CheeseAwards.ca.

Pour toute question ou demande d'information supplémentaire, contactez l'administration du concours au 1-905-837-0102 ou à l'adresse courriel concours@cheeselover.ca. Votre demande sera envoyée à la personne qui sera le plus en mesure de vous aider.

Nous sommes impatients de recevoir vos inscriptions d'ici le 21 février. Nous sommes très enthousiastes à l'idée de vous recevoir à Toronto le 7 avril pour la remise des prix et l'exposition des gagnants.

À PROPOS

Cette première édition du Concours des fromages fins canadiens est organisée par *Cheese Lover Productions*, producteur du *Great Canadian Cheese Festival*. Le but de *Cheese Lover Productions* est de créer un événement pour le bénéfice de l'industrie fromagère et pour faire connaître les meilleurs fromages canadiens aux consommateurs. Le fondateur et directeur du *Great Canadian Cheese Festival*, Georgs Kolesnikovs, sera le Président du concours.

Dr. Arthur Hill, doyen et professeur du *Department of Food Science* de l'*University of Guelph* a généreusement offert ses services comme juge en chef. Il sera à la tête du jury, de l'évaluation et de la notation. Tous les membres du jury, incluant le chef, sont bénévoles, donnant généreusement de leur temps pour l'essor de l'industrie fromagère au Canada.

Pour en savoir plus sur le jury, consultez : <http://www.cheeseawards.ca/judges/>.

REMERCIEMENTS

Nous aimerions remercier l'*American Cheese Society* et les organisateurs de nombreux concours de renommée internationale de nous avoir fourni leur réglementation et leur documentation. Vous avez été d'une aide inestimable et vous êtes une inspiration pour nous.

v02.11