



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 2016** :

- **7 janvier** : Début des inscriptions en ligne
- **12 février** : Date limite des inscriptions au concours
- **16 et 17 février** : Réception des fromages en compétition à l'*University of Guelph, Department of Food Science, Guelph, Ontario*. Heure limite : midi le 17 février.
- **18 et 19 février** : Évaluation des fromages en compétition par un panel de 12 juges à l'*University of Guelph, Department of Food Science, Guelph, Ontario*, sous la supervision du Dr Arthur Hill.
- **1er mars** : Annonce des finalistes par le Comité organisateur du Concours et son président, Georgs Kolesnikovs.
- **14 avril** : Annonce des gagnants lors de la cérémonie de remise des prix en collaboration avec *SIAL Canada : Le Salon International de l'Alimentation*, au Palais des congrès de Montréal, suivi par l'exposition des gagnants ouverte d'abord aux professionnels de l'industrie fromagère et aux médias, puis 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 lactiques 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 2015 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 entendons 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 31 janvier 2016
- 75\$ pour chaque fromage inscrit et dont l'inscription est payée entre le 1^{er} et le 12 février 2016.

AUCUNE INSCRIPTION NE SERA ACCEPTÉE APRÈS MINUIT, LE VENDREDI 12 FÉVRIER 2016.

Le tarif d'inscription est soumis à la taxe de vente harmonisée (TVH). 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 14 avril 2016.

Un logo pour les finalistes sera disponible peu après l'annonce de ceux-ci, le 1^{er} mars.

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://tinyurl.com/concoursdesfromages2016inscrip> et créez votre profil d'entreprise. Vous pourrez ensuite inscrire vos fromages pour la compétition.

Pour toute question ou difficulté relative à l'inscription en ligne, contactez la secrétaire officielle du concours par courriel à l'adresse registrar@cheeseawards.ca ou par téléphone au 1-613-888-5527.

Si vous n'avez pas accès à l'internet et souhaitez recevoir une copie papier du formulaire d'inscription, contactez la secrétaire officielle du concours par téléphone au 1-613-888-5527.

CHOISIR LA BONNE CATÉGORIE

Le concours comporte 17 catégories différentes. L'inscription d'un fromage dans l'une des 17

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 2016 toute catégorie.

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

Toutes les inscriptions seront validées par la secrétaire officielle, le comité d'organisation et si nécessaire par le juge en chef du concours. 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 contacte 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, il n'y a qu'une seule catégorie pour les Gouda. Nous sommes conscients que plusieurs types de gouda existent. Nous vous encourageons à inscrire le vôtre au concours, sans égard au temps d'affinage ou autre critère. Si le nombre d'inscriptions de goudas âgés est très grand, le comité créera une catégorie Gouda âgé. Autre exemple, la catégorie Fromages à croûte lavée selon le nombre d'inscrits, pourrait être divisée en Semi-ferme à croûte lavée et Ferme à croûte lavée.

La catégorie Meilleur nouveau fromage s'adresse aux producteurs ayant lancé un fromage au cours de l'année 2015, soit entre le 1^{er} janvier 2015 et le 31 décembre 2015. Si vous êtes ceux là, inscrivez votre fromage dans l'une des 17 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 12 février 2016 doivent être expédiés à l'*University of Guelph, Department of Food Science, Guelph, Ontario*. Les fromages pourront être réceptionnés le mardi 16 février toute la journée et jusqu'à midi le mercredi 17 février.

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 l'expédition dans des conditions optimales pour les fromages, 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. Le producteur sera avisé par courriel dès que ces étiquettes seront disponibles.

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'identification 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 2016. Toutefois, nous croyons que 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 14 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 2016.

DÉVOILEMENT DES RÉSULTATS

Suite à l'évaluation faite par les juges les 18 et 19 février, la liste des finalistes sera envoyée par courriel le 1er mars 2016 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 14 avril à Montréal. Les gagnants seront dévoilés à la cérémonie de remise des prix et leurs fromages seront présentés à l'exposition des gagnants ouverte aux professionnels de l'industrie et aux médias, 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 2016.

À PROPOS

Le Concours des fromages fins canadiens, un évènement bi-annuel, est organisé par *Cheese Lover Productions*, producteur du *Great Canadian Cheese Festival*. Le but de *Cheese Lover Productions* est de créer un évènement 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, est 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 juge en 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/> .

L'édition inaugurale du Concours des fromages fins canadiens fut l'objet d'une vaste couverture dans les médias du pays :

- http://www.thestar.com/life/food_wine/2014/04/08/quebecs_le_baluchon_named_cheese_of_the_year_at_new_awards.html
- <http://canadaam.ctvnews.ca/video?clipId=321441>
- <http://www.lapresse.ca/le-nouvelliste/actualites/201404/10/01-4756256-le-baluchon-nomme-fromage-de-lannee-au-canada.php>

L'évaluation des fromages par le jury eu lieu en février 2014 à l'*University of Guelph*, au *Department of Food Science*, sous la supervision du juge en chef, Dr. Arthur Hill, doyen et professeur en science de l'alimentation, reconnu internationalement pour ses connaissances en technologie fromagère. Les finalistes des 18 catégories furent annoncés le 7 mars 2014. Les gagnants furent annoncés au cours de la cérémonie de remise des prix le 7 avril 2014 au *St Lawrence Market* de Toronto. Le Baluchon de la Fromagerie F.X. Pichet de Ste-Anne-de-la-Pérade y a été nommé Fromage d'Exception 2014.

FAITES PASSER LE MOT!

Si vous connaissez des producteurs qui pourraient être intéressés à participer à l'édition 2016 du Concours des fromages fins canadiens, faites nous le savoir et nous serons heureux de leur fournir des informations. Ils peuvent aussi consulter notre site internet CheeseAwards.ca.

Pour toute question ou demande d'information supplémentaire, contactez la secrétaire officielle du concours au 1-613-888-5527 ou à l'adresse courriel registrar@cheeseawards.ca. Votre demande sera envoyée à la personne qui sera le plus en mesure de vous aider.

Nous sommes très enthousiastes à l'idée de vous voir à Montréal le 14 avril, en collaboration avec [*SIAL Canada : Salon International de l'Alimentation*](#) au Palais des congrès, pour la remise des prix et l'exposition des gagnants.

v02FR