



Le Concours des fromages fins canadiens

Canadian Cheese Awards

# Appel à candidatures 2018

## Instructions pour les producteurs de fromages canadiens

La mission pour **Le Concours des fromages fins canadiens/Canadian Cheese Awards** est de promouvoir la vente et la consommation de fromage artisanal et de fermes canadiennes. Notre mission est de :

- faire la promotion des meilleurs fromages canadiens, tous laits confondus;
- créer un symbole d'excellence reconnu pour tous les fromages canadiens,
- offrir des recommandations d'experts aux producteurs qui soumettent des candidatures en leur fournissant les rapports d'évaluation des juges.

Nous visons à honorer les fromages ayant atteints un niveau d'excellence technique exceptionnel avec de hautes qualités gustatives et esthétiques. Au final, tout est une question de saveurs, d'arômes et de texture.

## OÙ, QUAND, COMMENT

Voici les dates à retenir pour **Le Concours des fromages fins canadiens 2018** :

- **Le 2 janvier** : ouverture des inscriptions en ligne à [CheeseAwards.ca](http://CheeseAwards.ca).
- **Le 16 février** : fin des inscriptions
- **Les 15, 16, 20 et 21 février** : réceptions des fromages à *University of Guelph, Department of Food Science, Guelph, Ontario*.
- **Les 22 et 23 février** : évaluation et notation des entrées.
- **Le 5 mars** : les finalistes sont dévoilés.
- **Le 6 juin** : les résultats sont annoncés lors de la cérémonie de remise des prix pour **Le Concours des fromages fins canadiens** qui se tiendra dans la halle nord du marché St Lawrence. Les gagnants des 17 catégories principales, 9 catégories spéciales, 5 divisions régionales, et le grand prix du fromage de l'année seront reconnus avant le gala de dégustation à l'intention des gens de l'industrie fromagère, des médias et des invités d'honneur.
- **Le 6 juin** dans l'après-midi, nous organiserons une conférence pour les membres de l'industrie du fromage avec des séminaires, des ateliers et des séances de travail entre entreprises portant sur les défis auxquels sont confrontés les fromagers canadiens suite aux accords de libre-échange.
- **Le 7 juin** dans la journée nous aurons l'Exposition des fromages canadiens, un salon pour les professionnels de l'industrie du fromage, de l'hôtellerie, des chefs de cuisine, des médias, des blogueurs, etc.
- **Le 7 juin** Dans la soirée le premier Marché nocturne pour **Le Concours des fromages fins canadiens** mettant en valeur les lauréats et finalistes du concours ainsi qu'une sélection de produits artisanaux, charcuteries, vins, bières, cidres, en deux séances de trois heures pour éviter l'affluence. Les consommateurs de plus de 19 ans pourront goûter et acheter les produits présentés dans la halle nord du Marché St Lawrence.

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Le Concours des fromages fins canadiens** s'adresse aux fromageries canadiennes qui font des fromages à partir de lait pur 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. Le concours s'adresse aux producteurs possédant une accréditation provinciale ou fédérale, ou dans le cas de fromages de brebis ontariens, de production locale.

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

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

Tous les fromages inscrits en compétition doivent être disponibles à la vente depuis le 1er janvier 2017 ou avant, 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). Les fromages doivent être en vente dans une ferme, en ligne ou dans des marchés agricoles publics.

Les fromages vendus exclusivement à des restaurants ou pour des événements privés ne sont pas admissibles. Les fromages vendus en tant que produits de marques privées, tels que le Choix du Président, Compliments, Master Choice, Irresistible, Social Club et Farm Boy, doivent être présentés par le producteur et non par le distributeur ou le détaillant.

## TARIFS D'INSCRIPTION ET DATES LIMITES

- 50\$ pour chaque fromage inscrit et dont l'inscription est payée avant le 31 janvier 2018
- 75\$ pour chaque fromage inscrit et dont l'inscription est payée entre le 1er et le 16 février 2018.

**AUCUNE INSCRIPTION NE SERA ACCEPTÉE APRÈS MINUIT, LE VENDREDI 16 FÉVRIER 2018.**

Le tarif d'inscription est soumis à la taxe de vente harmonisée (TVH). Ce tarif donne droit à l'utilisation du logo pour les gagnants 2018 en haute définition pour identifier les fromages lauréats. Le logo sera envoyé aux producteurs victorieux après la cérémonie de remise des prix et le gala de dégustation le 6 juin.

Un logo pour les finalistes sera disponible peu après l'annonce de ceux-ci, le 5 mars 2018.

## PREMIÈRE ÉTAPE – INSCRIPTION EN LIGNE

Dans le but de réduire l'utilisation de papier, nous demandons à tous les producteurs d'utiliser notre système d'inscription en ligne pour soumettre leur candidature pour **Le Concours des fromages fins canadiens**.

Rendez-vous à <http://www.cheeseawards.ca/entry-registration/> 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](mailto:registrar@cheeseawards.ca) ou par téléphone au 1.613.893.0959

## **INFORMATION REQUISE**

La date de fabrication de chaque fromage entré vous sera demandée ainsi que le temps de maturation nécessaire.

S'il vous plaît, indiquez le type de coagulation lactique si le lait est fermenté à un pH inférieur à 5,0 avant de couper ou de briser le caillé. Les fromages lactiques comprennent, par exemple, le fromage à la crème, le cottage, le fromage de chèvre frais et certains fromages affinés en surface tels que le Valencay.

Considérez soigneusement les traitements de la croûte lorsque vous choisissez la catégorie appropriée pour votre fromage, les lavées par rapport aux fleuries (moisissure blanche) par rapport aux croûtes mixtes. Dans la mesure du possible, sans révéler de secrets de fabrication, décrire le processus de maturation, en particulier les traitements spéciaux de la croûte.

Si besoin veuillez indiquer les recommandations faites aux consommateurs. Afin que les juges puissent évaluer la qualité du fromage dans son contexte. Par exemple, fromage à faire frire, variétés ethniques ou variétés uniques.

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 1.613.893.0959

## **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 le Fromage d'exception pour l'année 2018.

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

Toutes les inscriptions seront validées par 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.

Le comité d'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 important, le comité créera une catégorie Gouda âgé. Autre exemple, la catégorie Fromages à croûte lavée selon le nombre d'inscrits, pourrait être divisé 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 2017, soit entre le 1er janvier 2017 et le 31 décembre 2017. Si vous êtes de 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 liste 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 16 février 2016 doivent être expédiés à *l'University of Guelph, Department of Food Science, Guelph, Ontario*. Les fromages pourront être réceptionnés les jeudi 15 et vendredi 16 février ainsi que le mardi 20 toute la journée, et jusqu'à midi le mercredi 21 février. **Aucun fromage ne pourra être reçu le lundi 19 février** en raison de la fête de la famille.

Tous les fromages envoyés seront reçus et traités avec le plus grand respect par des personnes habituées à la manutention de 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 notation 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 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 qui seront envoyées aux producteurs début février.

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 une 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 points pour toutes imperfections détectées à l'intérieur ou l'extérieur du fromage sur les 50 points accordés au départ. Les juges « esthétiques » accorderont

des points jusqu'à un maximum de 50 points pour toutes qualités ou caractéristiques exceptionnelles. Les deux notes seront additionnées pour déterminer la note finale accordée au fromage en compétition.

L'évaluation est basée sur la saveur, l'arôme et la texture.

## **DÉTERMINATION DES GAGNANTS**

Le comité d'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. Toutefois, nous croyons qu'il est également important pour les producteurs de recevoir l'avis et les commentaires des juges. Tous les producteurs qui auront inscrit un fromage au concours recevront les cartes de score de leur produit réalisé par les juges. Cette évaluation sera remise après la cérémonie du 6 juin.

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 résultat ex-æquo ou extrêmement serré, le juge en chef peut demander une ronde additionnelle d'évaluation et d'évaluation. Ceci pourrait se produire, particulièrement, pour les prix spéciaux, régionaux ou du grand gagnant « Fromage d'exception ».

Nous souhaitons que les prix soient définitifs et sans reproches. Pour ce faire, le jury prendra le temps nécessaire afin de déterminer la liste des meilleurs fromages canadiens 2018.

## **DÉVOILEMENT DES RÉSULTATS**

Suite à l'évaluation faite par les juges les 22 et 23 février, la liste des finalistes sera envoyée par courriel le 5 mars 2018 à tous les producteurs participants. Elle sera aussi affichée sur notre site internet et dans les médias.

Les finalistes et tous les participants seront invités à la cérémonie de remise des prix qui aura lieu le 6 juin à Toronto, et à l'inauguration de l'exposition Canadian Cheese pour les professionnels et le tout premier Marché nocturne le 7 juin. Les gagnants seront dévoilés à la cérémonie de remise des prix et leurs fromages seront présentés au gala de dégustations.

Les gagnants présents à la cérémonie de remise des prix recevront une médaille.

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. Et, 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-mars 2018.

## **LES PRIX EN ESPECES**

Le producteur du grand gagnant – c'est-à-dire du Fromage d'exception de l'année – recevra 5,000 dollars remis par les [Companies Loblaw](#). Cette somme est destinée à supporter une campagne marketing pour le producteur afin de promouvoir son fromage couronné fromage de l'année 2018.

Le gagnant du meilleur fromage au lait de vache recevra également 5,000 dollars remis par [les producteurs laitiers du canada](#) pour sa commercialisation et promouvoir son succès comme meilleur fromage au lait de vache pour 2018. Seuls les fromages qui ont la nouvelle marque d'origine de certification des Producteurs laitiers du Canada ou le symbole 100% lait canadien (la petite vache bleu) sur l'emballage de leurs produits peuvent recevoir le prix présenté par [les producteurs laitiers du canada](#).

D'autres prix peuvent être remis en fonction de sponsors supplémentaires.

## **À PROPOS**

**Le Concours des fromages fins canadiens**, est organisé par Cheese Lover Productions, créateur 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, 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 (14), 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/juges/>

Dès son lancement ce nouveau concours indépendant est devenu la plus grande compétition au Canada.

Le Baluchon fait par la Fromagerie F.X. Pichet à Sainte-Anne-de-la-Pérade, Québec, a été nommé le fromage canadien d'exception en 2014. Avonlea Clothbound Cheddar fait par Cows Creamery à Charlottetown, sur l'île du Prince Edward, fut le Grand Champion en 2016.

## **FAITES PASSER LE MOT!**

Si vous connaissez des producteurs qui pourraient être intéressés à participer à l'édition 2018 pour **Le 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](http://cheeseawards.ca).

Pour toute question ou demande d'information supplémentaire, contactez la secrétaire officielle du concours au **1.613.893.0959** ou à l'adresse courriel [registrar@cheeseawards.ca](mailto:registrar@cheeseawards.ca). Votre demande sera envoyée à la personne qui sera le plus en mesure de vous aider.

Le concours - la plus grande compétition de fromages au Canada - a eu lieu à Toronto en 2014 et à Montréal en 2016, il va devenir un évènement annuel, en commençant par Toronto à partir de 2018.

**Le Concours des fromages fins canadiens / Canadian Cheese Awards**, et ses activités annexes sont organisés par Cheese Lover Productions Inc. soutenu par [Les Compagnies Loblaw](#) à titre de sponsor principal et [Les Producteurs laitiers du Canada](#) à titre de partenaire principal pour les fromages au lait de vache.