

OBJECTIF

Reconnaître la popularité de quatre fromages sur la base de leurs qualités organoleptiques perçues par les consommateurs québécois.

DESCRIPTION DE LA RÉCOMPENSE DU PRIX DU PUBLIC

- **Prix « en régions » :**

Trois (3) Prix du Public *en régions* récompenseront chacun des fromages ayant reçu la meilleure appréciation dans sa catégorie parmi un large public composé d'au moins 3 000 personnes. Les prix *en régions* seront décernés par une formule de jugement mettant à contribution le public consommateur du Québec lors de dégustations prévues à l'agenda de la présente édition dans environ 12 lieux publics.

- **Prix « Le Festival des Fromages Fins de Victoriaville » (2e édition)**

Un (1) Prix du Public *Le Festival des Fromages Fins de Victoriaville* récompensera le fromage, toutes catégories confondues, ayant reçu la meilleure appréciation lors de l'événement. Le prix *Le Festival des Fromages Fins* sera décerné par une formule de jugement mettant à contribution les visiteurs du Festival.

1. RÈGLEMENTS SPÉCIFIQUES : PRIX « EN RÉGIONS »

- a) Les fromages en compétition doivent être fabriqués entièrement au Québec de l'emprésurage à l'emballage, y compris l'affinage.
- b) Les fromages mis en compétition doivent être présents, sur le marché du détail ou industriel, au moment de l'inscription et de la remise des prix, ce qui exclut du concours tout produit en développement ou retiré du marché pour quelque raison que ce soit.
- c) 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*» administrée par Santé Canada. 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.
- d) Une entreprise peut inscrire un seul fromage par classe à la compétition, ce qui veut dire un maximum de trois fromages.
- e) Les trois classes d'inscriptions ont été définies selon les taux d'humidité rapportés sur l'extrait dégraissé du fromage (HRED¹) suivants :
 - **Pâte molle : de 67 % et plus**
 - **Pâte semi-ferme : de 62 % à 67 %**
 - **Pâte ferme ou dure : 62 % et moins**

¹ Pour la méthode de calcul du HRED, voir à la fin de ce document.

- f) Le programme de dégustation se déroulera lors d'activités promotionnelles qui auront lieu dans différents endroits publics du Québec du mois avril au mois de mai. Le programme s'échelonnnera sur une période d'environ six semaines de dégustations.
- g) 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.
- h) 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,
 - Respecter les méthodes d'envois des produits réfrigérés. (Les contenants à retourner seront aux frais de la fromagerie) ;
 - Offrir un produit qui est prêt à la consommation immédiate.
- i) Le participant se doit de répondre à l'ensemble des règlements généraux et, selon son inscription, à l'ensemble des règlements spécifiques du volet Prix du Public de Sélection CASEUS sans quoi il s'engage à retirer le(s) produit(s) de la compétition et à s'exclure de la remise des récompenses.

AVANTAGES À PARTICIPER AU PRIX « EN RÉGIONS » ET AU SALON DES FROMAGES FINS

- **Rabais de 250 \$**

Les fromageries (transformant moins d'un million de litres de lait par année) participant à l'une des trois classes du Prix du Public *en régions* **bénéficieront d'un rabais de 250 \$** sur la location d'un kiosque dans le cadre du Festival des Fromages Fins *

** Ce montant vous sera posté. S.V.P., ne pas l'appliquer sur vos paiements.*

- **Kiosque gratuit pour le Festival des Fromages Fins 2013**

Les récipiendaires d'un des quatre Prix du Public et exposant au Salon des Fromages Fins 2012 bénéficieront gratuitement d'un emplacement d'une dimension 10' x 10' une façade pour l'édition 2013.

ENVOI DES FROMAGES

Le promoteur du concours communiquera en temps opportun aux entreprises participantes, les dates 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 d'un maximum de 500 g 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 portions maximums de 500 g.
- Chaque portion devra être identifiée avec le nom de la fromagerie et du fromage.
- Le fromage devra être expédié au Festival des Fromages Fins de Victoriaville (adresse à venir)
- Le fromage devra être expédié dans un contenant isotherme permettant de maintenir une température de réfrigération jusqu'à l'endroit de livraison. Les contenants à retourner seront aux frais de la fromagerie.

MODE DE JUGEMENT – PRIX « EN RÉGIONS »

- a) Le Prix du Public *en région* est attribué par les consommateurs et visiteurs des différents endroits où ont lieu les activités de dégustation. 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 lieux publics. 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 goûté, 5 démontrant la plus grande appréciation.
- c) À 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 des Prix du Public *en régions* est faite après la compilation de l'ensemble des bulletins de vote valides recueillis lors des activités. La cote attribuée à un fromage correspond à la moyenne des cotes individuelles attribuées. Le fromage ayant la plus haute moyenne de sa catégorie sera déclaré récipiendaires de sa classe des Prix du Public.

INSCRIPTION ET DROITS D'INSCRIPTION

La date limite d'inscription est le vendredi 24 février 2012.

L'inscription se fait auprès des responsables du Festival des Fromages Fins de Victoriaville.

Les frais d'inscription pour chaque fromage mis en compétition sont fixés à **150 \$**.

Le paiement devra être reçu au plus tard le 2 mars. Après cette date, les fromages inscrits seront automatiquement retirés de la compétition.

ATTENTION

Cette inscription n'est pas la même que celle des Prix de l'École de laiterie. Pour ces derniers, vous recevrez de la part de l'ITA – Campus de Saint-Hyacinthe, les informations relatives aux règlements et aux inscriptions.

2. RÈGLEMENTS SPÉCIFIQUES : PRIX « LE FESTIVAL DES FROMAGES FINS DE VICTORIANVILLE »

- a) Toutes fromageries participantes au Festival des Fromages Fins de Victoriaville (exposant) peuvent, si elle le désire, s'inscrire **sans frais supplémentaire** au Prix du Public *Le Festival des Fromages Fins de Victoriaville*.
- b) Le prix *Le Festival des Fromages Fins de Victoriaville* est une classe ouverte et vise à identifier « le coup de cœur » des festivaliers.
- c) Une entreprise peut inscrire un seul fromage à la compétition (un fromage par numéro d'entreprise)
- d) Les fromages en compétition doivent être fabriqués entièrement au Québec de l'emprésurage à l'emballage, y compris l'affinage.
- e) 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.
- f) 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»** administrée par Santé Canada. 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.
- g) Le programme de dégustation se déroulera lors de la tenue du Festival des Fromages Fins de Victoriaville, soit les 15, 16 et 17 juin 2012.
- h) Les fromageries inscrites devront satisfaire aux exigences du programme de dégustation, c'est-à-dire :
 - Permettre la dégustation du fromage en compétition, et ce pendant toute la durée du Festival
 - Offrir un produit qui est prêt à la consommation immédiate.
- i) Le participant se doit de répondre à l'ensemble des règlements généraux et, selon son inscription, à l'ensemble des règlements spécifiques du volet les Prix du Public sans quoi il s'engage à retirer le produit de la compétition et à s'exclure de la remise des récompenses.

Note : La participation au prix « Le Festival des Fromages Fins de Victoriaville » est indépendante du volet « en régions ».

MODE DE JUGEMENT – PRIX « LE FESTIVAL DES FROMAGES FINS »

- a) Le Prix du Public *Le Festival des Fromages Fins* est attribué par les consommateurs et visiteurs du Festival des Fromages Fins de Victoriaville. Leur jugement s'exprimera lors de leur dégustation.
- b) Le festivalier aura à évaluer au moins trois (3) fromages (sur un même bulletin de vote) parmi ceux qui lui sont présentés lors du Festival. S'il le désire, le visiteur pourra déguster et évaluer plus de trois (3) fromages, voir même 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) À la fin de chaque journée de dégustation, tous les bulletins de vote seront regroupés 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 *Le Festival des Fromages Fins de Victoriaville* est faite après la compilation de l'ensemble des bulletins de vote valides recueillis lors de l'événement. La cote attribuée à un fromage correspond à la moyenne des cotes individuelles attribuées. Le fromage ayant la plus haute moyenne sera déclaré récipiendaire du prix.

DEMANDE D'INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE

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

info@festivaldesfromages.qc.ca
855 751-9990

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 HRED²

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

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