



RÈGLEMENT

CONCOURS «FROMAGES DE CHEZ NOUS»

Généralités

Le **Concours «Fromages de chez nous»** sera organisé le 17 septembre 2021 par l'Apag-W, au Centre Epicuris de Villers-le-Bouillet.

Produits concernés

Les fromages concernés par le concours seront à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis et seront classés en 12 catégories :

Vache (*6 catégories*) :

- Frais naturels
- Boulette de Wallonie
- Pâtes molles à croûte lavée
- Pâtes molles à croûte fleurie
- Pâtes pressées non cuites (chauffé à - de 45°)
- Pâtes pressées cuites ou mi-cuites (chauffé à + de 45°)

Chèvre (*3 catégories*) :

- Frais naturels
- Affinés - pâte molle
- Affinés - pâte pressée

Brebis (*1 catégorie*) : tous types de pâtes

Bleus (*1 catégorie*) : tous types de lait

Lactique affiné (*1 catégorie*) : tous types de lait

Des catégories pourraient être regroupées si le nombre de fromages inscrits dans une catégorie est inférieur à 3.



Conditions de participation

CLAUSES OBLIGATOIRES

L'inscription est réservée aux producteurs et transformateurs. Les distributeurs ne peuvent pas inscrire un produit.

Les installations du producteur/transformatrice seront situées en Wallonie et le lait utilisé pour la fabrication du fromage sera d'origine wallonne.

Le producteur/transformatrice devra en outre être en possession de tous les agréments légaux et obligatoires requis.

Le produit sera étiqueté en respectant les règles édictées (*mentions obligatoires : dénomination, origine de production, identification, DLC, allergènes*). Le Comité organisateur se réserve le droit d'exclure les produits non conformes.

Le produit présenté est commercialisé. En effet, il est primordial que les fromages primés soient disponibles pour le consommateur vu la promotion dont les produits lauréats profiteront.

Le producteur qui souhaite participer au concours doit s'engager à assurer une production constante ou saisonnière de ses produits, sous peine d'exclusion d'office lors d'une nouvelle édition du concours.

CLAUSES PRATIQUES

Un participant peut inscrire maximum 1 fromage par catégorie.

Chaque fromage présenté devra obligatoirement être décrit sur un bulletin de participation à compléter sur le site apaqw.be reprenant entre autres :

- la catégorie du produit ;
- un descriptif du produit ;
- la forme, le poids unitaire et le type de conditionnement pour la commercialisation ;

Pour être pris en considération, chaque fromage concourant devra :

- être mis à disposition tel que présenté pour la vente (*pièce entière*), pour l'appréciation du produit ainsi que pour la réalisation de photos dans le cadre de la promotion des lauréats.
- être mis à disposition en quantité suffisante (**+/- 500 g**) pour l'évaluation des aspects gustatifs du produit (*goût, nez, aspect, texture*) et de la conformité à l'étiquetage ;



Les fromages concourants devront être apportés par le producteur dans une caisse identifiée d'une feuille A4 portant l'indication : « Concours fromages de chez nous + Nom du producteur » à l'un des points de dépôts suivants, à la date mentionnée.

► **Réal**

Rue de Herve 110 - 4651 Battice.

Le mardi 14 septembre de 6h00 à 12h00 et de 13h00 à 16h30.

Attention : déposer les fromages concourants dans une caisse avec la mention : « Concours Fromages de chez nous - pour l'Apaq-W » au magasin et non à la réception fournisseurs.

► **Camal**

Route de Légipont 12 - 4671 Barchon.

Le mardi 14 septembre de 7h00 à 16h00.

► **Ecole provinciale d'agronomie et des sciences de Ciney, Pôle fromager**

Rue Saint-Quentin 14 - 5590 Ciney.

Le mardi 14 septembre de 8h00 à 15h00.

► **CARAH**

Rue de l'Agriculture 301 - 7800 Ath.

Le mardi 14 septembre de 8h30 à 16h00.

► **Entrepôt Apaq-W**

Rue du Tronquoy 6A - 5380 Fernelmont. ZI de Noville-les-bois.

Le mercredi 15 septembre de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h00.

► **Tour de la Famenne**

Camionnette Apaq-W - 6900 Marche-en-Famenne.

Le mercredi 15 septembre de 10h00 à 11h00.

Intervention financière de l'Apaq-W

Consciente de l'impact financier que peut parfois représenter la fourniture de pièces entières et compte tenu de l'importance de disposer de celles-ci pour une évaluation correcte/photo du produit emballé, l'Apaq-W se réserve le droit, dans certains cas (par exemple volume du fromage), d'intervenir financièrement pour encourager la participation de petits producteurs.

Cette aide devra néanmoins être demandée et précisée par le producteur au niveau du formulaire d'inscription. Dès réception de ce formulaire, l'Apaq-W avertira le producteur de sa décision.



Cotations

Le Jury composé d'experts fromagers, de crémiers, de restaurateurs, de journalistes culinaires, de blogueuses food sera invité à se prononcer sur les éléments suivants :

Pour les fromages frais :

- **le goût** (*la saveur*) : 60 points ;
- **le nez** : 30 points ;
- **la présentation du produit** : 10 points ;

Pour les autres catégories :

- **le goût** (*la saveur*) : 60 points ;
- **le nez** : 10 points ;
- **l'aspect visuel** (*aspect, croûte*) : 10 points ;
- **le toucher** (*texture*) : 10 points ;
- **la présentation du produit** : 10 points ;

Le jury se réserve le droit de ne pas attribuer de prix au lauréat d'une catégorie n'atteignant pas la moyenne des cotations des lauréats toutes catégories confondues. La présentation du produit tel que présenté pour la vente sera évaluée par un groupe de consommateurs et par Diversiferm.

De bonnes raisons de participer!

Si les conditions sont respectées, deux récompenses (**Harzé d'Or** et **Harzé d'Argent**) pourront être attribuées pour chaque catégorie.

Le **Fromage de l'Année** sera élu, parmi les Harzé d'Or, par un jury d'experts.

Si les conditions sanitaires le permettent, ces prix seront remis lors d'une conférence de presse organisée par l'Apaq-W.

L'Apaq-W réalisera de multiples actions de promotion et de communication au bénéfice des lauréats.

