

Règlement

Concours des meilleurs Fromages de chez nous.

Généralités

Le Concours des Meilleurs Fromages de chez nous sera organisé le vendredi 26 septembre 2025 par l'Apac-W, à l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur.

Les inscriptions sont ouvertes du 7 avril au 25 avril 2025

Produits concernés

Les fromages concernés par le concours seront à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis, **nature** (**sans ajout d'épices ni d'aromates**) et seront classés en 8 catégories :

Fromages frais : tous types de lait

Fromages au lait de vache à pâte molle et croûte lavée

Fromages au lait de vache à pâte molle et croûte fleurie

Fromages au lait de vache à pâte pressée non cuite (chauffé à - de 40°C)

Fromages au lait de vache à pâte pressée cuite ou mi-cuite (chauffé à + de 40°C)

Fromages au lait de chèvre affinés : pâtes molles et pâtes pressées

Fromages au lait de brebis affinés : pâtes molles et pâtes pressées

Fromages à pâte persillée : tous types de lait

Des catégories pourraient être regroupées si le nombre de fromages inscrits dans une catégorie est inférieur à 4.

Conditions de participation

CLAUSES OBLIGATOIRES

L'inscription est réservée aux producteurs et transformateurs. Les distributeurs et les écoles de formation en fromagerie ne peuvent pas inscrire un produit.

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

Le producteur/transformatriceur 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, liste des ingrédients, 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 ;
- nombre de points de vente où le produit est commercialisé ;

Pour être pris en considération, chaque fromage concourant devra :

- 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 ;
Attention : prévoyez bien une étiquette sur le produit.

- 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.

Pour les fromages type meules, ils peuvent être pris en photo par vos soins (photo du fromage entier emballé comme présenté à la vente). Dans ce cas, la remise d'une pièce entière n'est pas nécessaire. La ou les photos seront transmises par le site de l'Apaq-W si possible lors de l'inscription ;

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 23 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 Lézipont 12 - 4671 Barchon.

Le mardi 23 septembre de 7h00 à 16h00.

- **Ecole provinciale d'agronomie et des sciences de Ciney, Pôle fromager**
Rue Saint-Quentin 14 - 5590 Ciney.
Le mardi 23 septembre de 8h00 à 15h00.
- **CARAH**
Rue de l'Agriculture 301 - 7800 Ath.
Le mardi 23 septembre de 8h30 à 16h00.
- **Entrepôt ApaQ-W**
Rue du Tronquoy 6A - 5380 Fernelmont. ZI de Noville-les-bois.
Le mardi 23 septembre de 10h00 à 17h00.

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** : 60 points ;
- **l'odorat** : 15 points ;
- **la texture** : 15 points ;
- **la présentation globale du produit** (sur base du produit entier ou de la photo envoyée et de l'étiquetage) : 10 points ;

Pour les autres catégories :

- **le goût** : 60 points ;
- **l'odorat** : 10 points ;
- **l'aspect visuel** : 10 points ;
- **la texture** : 10 points ;
- **la présentation globale du produit** (sur base du produit entier ou de la photo envoyée et de l'étiquetage) : 10 points ;

Le jury se réserve le droit de ne pas attribuer de prix dans une catégorie si les cotations des produits n'atteignent pas la moyenne des cotations des lauréats toutes catégories confondues. La conformité de l'étiquetage sera évaluée par Diversiferm.

De bonnes raisons de participer !

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

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

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

Mentions RGPD

Les données personnelles traitées dans le cadre du présent concours seront conservées par l'APAQ-W, responsable du traitement, uniquement dans le cadre de l'organisation du concours et de la promotion des lauréats pendant une durée de 3 ans.