

CONCOURS COQ DE CRISTAL

2021

RÈGLEMENT DU CONCOURS

ART. 1

Un concours de produits de bouche agricoles & artisanaux intitulé « Concours Coq de Cristal 2021 » est organisé conjointement par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), Accueil Champêtre en Wallonie (ACW) et le Cheval de Trait Ardennais (Foire de Libramont) appelés les Organisateurs.

ART. 2 Définition

Par agriculteur on entend la personne physique ou morale ou groupement de personnes physiques ou morales qui exerce, à titre principal ou complémentaire, une activité agricole et dont le siège social est en Wallonie (Code wallon de l'Agriculture).

Les coopératives agricoles sont reprises sous cette dénomination et doivent compter un maximum de 5 ETP.

Par artisan on entend la personne physique ou morale active, à titre principal ou complémentaire, dans la transformation et dont les activités présentent des aspects essentiellement manuels, un caractère authentique, développant un certain savoir-faire axé sur la qualité, la tradition, la création ou l'innovation et dont le siège social est en Wallonie (Loi portant définition légale de l'artisan).

Le concours est donc ouvert à des entreprises artisanales ou des coopératives de producteurs répondant individuellement à cette définition et qui comptent un maximum de 5 ETP.

Plus précisément, il faut entendre par artisan celui qui met en œuvre, lui-même et au siège de son exploitation ou au lieu de production, des processus qui modifient la structure et/ou la texture des produits agricoles par recours notamment à des opérations de fermentation, de maturation, de fumage, de cuisson, de préparations culinaires, seules ou associées.

Les opérations de congélation, de surgélation, de découpe, de démoulage, d'emballage, seules ou associées, ne sont pas assimilées à une transformation.

Par produit on entend tout produit issu d'un agriculteur ou d'un artisan et qui répond aux prescriptions légales en vigueur.

ART. 3

Les produits issus de la ferme directement peuvent être inscrits par l'agriculteur ou par la coopérative agricole. Tout producteur membre d'une coopérative, inscrite au concours dans une catégorie déterminée, peut s'inscrire à titre individuel dans cette même catégorie à condition de fournir un accord écrit de la coopérative dont il est membre.

ART. 4 Catégories

Le concours compte 10 catégories de produits, réparties au sein de 3 grandes divisions (produits laitiers, produits à base de viande, autres produits) :

- 5 catégories sont ouvertes exclusivement aux agriculteurs,

- 1 catégorie est ouverte aux agriculteurs et aux artisans transformateurs de produits laitiers (fromage au lait de vache à pâte pressée affiné à la bière wallonne),
- 1 catégorie est ouverte aux agriculteurs et aux artisans transformateurs bouchers (pâté de campagne),
- 1 catégorie est ouverte exclusivement aux boulangers-pâtisseries (craquelin),
- 1 catégorie est ouverte exclusivement aux pisciculteurs (truite arc-en-ciel),
- 1 catégorie est ouverte exclusivement aux brasseurs brassant en propre (bière blonde locale).

Produits laitiers

- Yoghourt à boire aromatisé à la poire (selon les critères repris à l'article 22 de ce règlement)
- Fromage au lait de vache à pâte pressée affiné à la bière wallonne (selon les critères repris à l'article 23 de ce règlement) (catégorie ouverte aux transformateurs)
- Maquée au lait de vache aux fines herbes (sans ail)

Produits à base de viande (boucherie à la ferme)

- Bovine : la tache noire (petit nerf de la grosse-cuisse interne)
- Ovine : ribs d'agneau (selon les critères repris à l'article 24 de ce règlement)
- Pâté de campagne (selon les critères repris à l'article 25 de ce règlement) (catégorie ouverte aux bouchers)

Autres produits

- Légumes : potimarron
- Boulangerie-pâtisserie : craquelin (selon les critères repris à l'article 26 de ce règlement)
- Poissons : truite arc-en-ciel (selon les critères repris à l'article 27 de ce règlement)
- Bières : blondes locales (selon les critères repris à l'article 28 de ce règlement)

ART. 5

Chaque agriculteur ou artisan peut inscrire un seul produit par grande division et peut inscrire un maximum de deux produits (au sein de 2 grandes divisions différentes).

Si un produit inscrit n'est pas transformé sur un lieu de production identique à celui de base, il y a lieu de mentionner le nom du producteur de base (lait, crème, viande) dans la fiche d'inscription.

ART. 6

Pour qu'une catégorie soit présentée au jury de dégustation, il faut que 3 participants minimum soient inscrits dans cette catégorie. En dessous de ce nombre, la catégorie sera malheureusement annulée.

Le nombre maximal de participants par catégorie est quant à lui fixé à 15. Si davantage d'inscriptions nous parvenaient pour une catégorie, seules les 15 premières inscriptions complètes (documents d'inscription rentrés et correctement complétés ainsi que le versement du paiement effectué) seraient prises en compte.

ART. 7

L'inscription d'un produit est définitive quand :

- Le formulaire d'inscription en ligne est envoyé et complet (avec les copies des pièces administratives et documents relatifs à l'origine, l'histoire et le projet économique) ;
- l'inscription est jugée recevable par les organisateurs et notifiée à l'agriculteur ou l'artisan ;
- l'agriculteur ou l'artisan s'est acquitté du paiement des droits d'inscription.

ART. 8

Les conditions générales d'inscription sont les suivantes :

- la fiche d'inscription et de renseignements (dont modèle en annexe) seront impérativement complétées en ligne;
- l'inscription des produits sera accompagnée :

- de deux photos en format JPG de bonne qualité - (une du point de vente et une du/des produit(s)).
 - des documents et/ou renseignements administratifs en ordre de validité au moment du concours :
 - pour les produits laitiers du numéro d'agrément de l'établissement laitier
 - pour les produits carnés : du numéro d'agrément délivré par l'AFSCA ou du numéro d'autorisation de fabrication, de mise dans le commerce ou d'exportation des denrées alimentaires délivrée par l'AFSCA.
 - Pour les autres produits : du numéro d'agrément délivré par l'Administration compétente.
 - Les coopératives communiqueront la liste de leurs membres et apporteront la preuve que ceux-ci répondent aux conditions ci-dessus
- les droits d'inscription comprendront **25,00 € de forfait par producteur + 5,00 € par produit—inscrit (à verser à l'Apaq-W au n° IBAN BE32 0910 1126 8702 – mention : « Nom - Inscription Coq de Cristal 2021 »).**

ART. 9

Du fait de l'inscription d'un de ses produits et de sa recevabilité au concours, l'agriculteur ou l'artisan s'engage à :

- mettre gratuitement à la disposition des organisateurs une quantité de produit ou un volume de produit suffisant pour l'épreuve de dégustation du jury professionnel (le 06 octobre 2021) ;
- fournir aux organisateurs tout renseignement quant à la manière dont le produit a été obtenu, qu'il soit en l'état ou transformé ;
- se conformer aux indications qui lui seront communiquées en relation avec l'organisation pratique de ce concours.

ART. 10

Le non-respect par un concurrent d'une, au moins, des dispositions prévues au présent règlement, peut entraîner la radiation de son (de ses) produit(s) inscrit(s) au concours. En outre, les organisateurs se réservent le droit de refuser au concurrent la possibilité de s'inscrire pour les éditions ultérieures du concours.

ART. 11

Les candidatures feront l'objet d'une présélection par un comité qui devra statuer sur la recevabilité du produit candidat.

Les produits retenus par ce jury feront ensuite l'objet d'une épreuve de dégustation par un jury de professionnels.

ART. 12

Pour l'épreuve de dégustation, les produits inscrits seront livrés dans l'état où ils sont mis en vente au consommateur.

ART. 13

Pour l'épreuve de dégustation, les jurés cotent l'ensemble des produits dans chaque catégorie. Ce jury est composé notamment de professionnels du secteur de la restauration. Ce jury est présidé par le Commissaire du concours. Le Commissaire ne cote pas, il vérifie le bon déroulement des opérations.

En cas de problèmes, les jurés consultent le commissaire qui peut préciser les critères d'appréciation.

Les produits soumis à l'appréciation du jury sont présentés de manière anonyme par le comité organisateur. Pour chaque produit, chaque membre remet une cotation. Cette cotation est personnelle. À la fin de l'épreuve, chaque membre remet ses cotations au commissaire du concours.

Les membres du jury, convoqués nominativement, se réuniront le 06 octobre 2021.

Le classement des produits se fera dans la foulée de cette cotation.

ART. 14

Dans chaque catégorie, le produit qui obtiendra le score le plus élevé parmi les scores supérieurs à 70% sera lauréat.

Si aucun produit n'a obtenu le score de 70% dans la catégorie, le Coq de Cristal ne sera pas attribué. Dans ce cas-là, le premier de la catégorie recevra un diplôme d'honneur. La proclamation des résultats du concours Coq de Cristal aura lieu en décembre 2021. Les candidats en seront avertis personnellement.

Chaque produit lauréat se verra attribuer un prix consistant en un trophée, le Coq de Cristal. Le prix comporte également :

- le droit d'utilisation d'un macaron aux conditions reprises dans le présent règlement ;
- possibilité d'être présent à différentes actions de promotion menées par l'Apaq-W, ACW, Foire de Libramont ou d'autres institutions de la Région wallonne ;
- l'achat d'un volume de produits à déterminer en fonction de la participation aux actions de promotion menées par l'Apaq-W, ACW et la Foire de Libramont.

ART. 15

Le produit lauréat dans sa catégorie ne sera pas primé si l'agriculteur ou l'artisan qui l'a présenté n'est pas présent ou valablement représenté à la remise des prix officielle. La représentation est considérée comme valable si la personne a été mandatée et si les organisateurs en ont été avertis par courrier.

L'absence du lauréat a donc pour conséquence que le Coq n'est pas attribué dans cette catégorie. Il n'y a toutefois pas de déclassement.

ART. 16

S'il vient à la connaissance du comité organisateur que des producteurs ont porté atteinte intentionnellement ou non au concours du Coq de Cristal par leurs déclarations et/ou agissements, ceux-ci sont et seront exclus du concours. Toute tentative de discréditer de quelque manière que ce soit le concours est assimilée à une atteinte.

ART. 17

En vue de la promotion et de la commercialisation de ses produits **lauréats** (premier avec un score supérieur ou égal à 70%), le producteur est autorisé à faire état du classement de son produit au concours du Coq de Cristal. Dans ce cas, il indiquera impérativement et de façon apparente la catégorie et l'année d'obtention de son prix. La publicité de ce prix ne peut servir qu'à la promotion de produits primés.

Les macarons « Coq de Cristal 2021 » remis au producteur lauréat par les organisateurs permettent d'identifier les produits lauréats. Seuls les produits lauréats peuvent être porteurs de ce macaron. Sa reproduction, sa multiplication ou son imitation sont strictement interdites.

Toute utilisation abusive tant du logo que du macaron est passible de poursuites judiciaires.

ART. 18

La participation au concours implique automatiquement l'adhésion au présent règlement dans toutes ses composantes et sans aucune réserve.

ART. 19

Tous les cas non prévus par le présent règlement seront soumis au Directeur Général de l'Apaq-W qui en référera au comité technique (organisateur), lequel statuera.

ART. 20

Les participants au Concours Coq de Cristal 2021 consentent à ce que les données à caractère personnel qu'ils fournissent aux organisateurs dans le cadre de leur participation au concours soient traitées conformément à la loi du 30 juillet 2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel. À tout moment, le participant a le droit de consulter et de modifier ses données à caractère personnel si elles s'avéraient incorrectes ou de les faire effacer. Pour ce faire, il doit en informer l'Apaq-W (info@apaqw.be).

ART. 21

Les agriculteurs et artisans participants autorisent les organisateurs à diffuser leurs données dans toute communication faisant la promotion des lauréats du concours et de leurs produits.

ART. 22

Cette année, une catégorie « Yoghourt à boire à la poire » est ouverte.

Les conditions d'admission pour cette catégorie sont les suivantes :

- Poires et lait d'origine wallonne.

ART. 23

Cette année, une catégorie « Fromage au lait de vache à pâte pressée affiné à la bière wallonne » est ouverte (également aux transformateurs).

Les conditions d'admission pour cette catégorie sont les suivantes :

- lait wallon ;
- bière artisanale wallonne, brassée en propre, utilisée pour l'affinage.

ART. 24

Cette année, une catégorie « ribs d'agneau » est ouverte.

Les conditions d'admission pour cette catégorie sont les suivantes :

- agneau né, élevé, abattu et transformé en Wallonie.

ART. 25

Cette année, une catégorie « pâté de campagne » est ouverte (également aux bouchers).

Les conditions d'admission pour cette catégorie sont les suivantes :

- cochon né, élevé, abattu et transformé en Wallonie ;
- interdiction d'utiliser du nitrite de sodium pour la préparation du pâté.

ART. 26

Cette année, une catégorie « craquelin » est ouverte (exclusivement aux boulangers-pâtisseries).

Les conditions d'admission pour cette catégorie sont les suivantes :

- le producteur doit impérativement avoir l'accès à la profession de boulanger-pâtisseries ;
- interdiction d'utiliser du levain industriel pour la préparation du craquelin ;
- interdiction d'utiliser des arômes industriels pour la préparation du craquelin ;
- privilégier les produits issus de l'agriculture durable (œufs, lait, beurre, sucre).

ART. 27

Cette année, une catégorie « truite arc-en-ciel » est ouverte (exclusivement aux pisciculteurs).

Les conditions d'admission pour cette catégorie sont les suivantes :

- truite née, élevée et tuée en Wallonie.

ART. 28

Cette année, une catégorie « bière blonde locale » est ouverte (exclusivement aux brasseurs brassant en propre).

Les conditions d'admission pour cette catégorie sont les suivantes :

- à minima une matière première issues de l'agriculture locale (idéalement wallonne, si pas, belge) : sucre, malt (orge) ou houblon local ;
- bière blonde dont le titrage est inférieur à 7,5 °.