



RÈGLEMENT du concours

Coq de Cristal 2023

ART. 1

Le concours de produits de bouche agricoles & artisanaux intitulé « Concours Coq de Cristal 2023 » est organisé conjointement par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), Accueil Champêtre en Wallonie (ACW) et Libramont Coopéralia SCES agréée ci-après appelé le "comité organisateur".

ART. 2

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 situé en Wallonie (Code wallon de l'Agriculture).

Les coopératives agricoles sont reprises sous cette dénomination et doivent compter un maximum de 10 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 10 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 directement de la ferme 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 de produits

Le concours compte 9 catégories de produits, réparties au sein de 3 divisions :

Produits laitiers

- Crottin de chèvre affiné nature (Art.23)
- Yaourt entier nature au lait de vache (Art.24)
- Glace au lait de vache à la fraise (Art.25)

Produits à base de viande

- Basse côte marinée d'agneau (Art.26)
- Entrecôte de bœuf (Art.27)
- Œufs bio (Art.28)

Autres produits

- Panais (Art.29)
- Tarte au sucre (Art.30)
- Cidre (Art.31)

De ces 9 catégories de produits :

- 5 catégories sont ouvertes exclusivement aux agriculteurs
 - Crottin de chèvre affiné nature (Art.23)
 - Yaourt entier nature au lait de vache (Art.24)
 - Entrecôte de bœuf (Art.27)
 - Œufs bio (Art.28)
 - Panais (Art.29)
- 3 catégories sont ouvertes aux agriculteurs et aux artisans-transformateurs
 - Glace au lait de vache à la fraise
 - Basse côte marinée d'agneau
 - Cidre
- 1 catégorie est réservée aux artisans boulangers-pâtisseries
 - Tarte au sucre.

Ces 9 produits sont détaillés aux articles 23 à 31 du présent règlement.

ART. 5

Chaque agriculteur ou artisan peut inscrire un maximum de deux produits au concours. Un seul produit est inscrit par catégorie.

Si un produit inscrit n'est pas transformé sur la ferme du candidat ou dans le cas d'un candidat artisan, il y a lieu de mentionner le nom du producteur des matières premières dans le formulaire d'inscription.

ART. 6

Pour qu'une catégorie soit présentée au jury de dégustation, il faut que 5 produits minimum soient inscrits dans cette catégorie. En dessous de ce nombre, la catégorie sera malheureusement annulée.

Le nombre maximal de produits par catégorie est quant à lui fixé à 15. Si davantage d'inscriptions nous parvenaient pour une catégorie, seules les 15 premières inscriptions complètes (formulaire d'inscription envoyés et complet 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 :

- Le formulaire d'inscription sera impérativement complété en ligne ;
- L'inscription des produits sera accompagnée :

- De minimum 2 photos en format JPG de bonne qualité (une du point de vente et minimum une par produit inscrits : l'étiquette doit être visible si existante) ;
 - De l'étiquette du produit transformé proposé au concours ou de la liste d'ingrédients si le producteur ne dispose pas d'étiquettes ;
 - De documents et/ou renseignements administratifs en ordre de validité au moment du concours :
 - du numéro d'autorisation ou d'agrément délivré par l'AFSCA pour les produits laitiers, carnés ou les autres produits, avec l'exception qu'il n'existe pas d'agrément si ce ne sont pas des denrées d'origine animales.
 - De la liste des membres de la coopérative et de la preuve que ceux-ci répondent aux conditions ci-dessus dans le cas de l'inscription d'une coopérative.
- Les droits d'inscription sont de 10 € par producteur ou artisan pour un ou deux produits inscrits (à verser à l'Apaq-W au n° IBAN BE32 0910 1126 8702 – mention : « Nom - Inscription Coq de Cristal 2023 »).

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 (environ 15 personnes) et un produit entier pour l'évaluation générale visuelle et le shooting photo (octobre 2023) ;
- 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, en octobre 2023, par le comité organisateur qui devra statuer sur la recevabilité de la candidature.

Les candidatures retenues par ce jury feront ensuite l'objet, en octobre 2023, d'une épreuve de dégustation par un jury de professionnels.

ART. 12

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

ART. 13

Le ramassage des produits est organisé par l'Apaq-W la veille du concours. Un point de collecte est proposé par Province à un horaire qui vous est communiqué au préalable.

ART. 14

Durant l'épreuve de dégustation, les jurés cotent l'ensemble des produits de chaque catégorie. Ce jury est composé notamment de professionnels du secteur de la restauration. Ce jury est présidé par le Commissaire du concours qui est une personne membre du personnel de l'Apaq-W. 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 juré 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 en octobre 2023.

Le classement des produits se fait sur base de la somme des cotations des différents membres du jury.

ART. 15

Dans chaque catégorie, le produit qui obtiendra le score le plus élevé parmi les scores supérieurs à 60% sera lauréat.

Si aucun produit n'a obtenu le score de 60% dans la catégorie, le Coq de Cristal ne sera pas attribué. La proclamation des résultats du concours Coq de Cristal aura lieu en décembre 2023. 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 ;
- La possibilité d'être présent à différentes actions de promotion menées par l'Apaq-W, ACW, Libramont Coopéralia SCES agréée 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 Libramont Coopéralia SCES agréée.

ART. 16

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. 17

S'il vient à la connaissance du comité organisateur que des producteurs ont porté atteinte intentionnellement ou non au concours 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. 18

En vue de la promotion et de la commercialisation de ses produits lauréats, le producteur est autorisé à faire état du classement de son produit au concours 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 2023 » 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. 19

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

ART. 20

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

ART. 21

Les participants au Concours Coq de Cristal 2023 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. 22

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. 23

Une catégorie « crottin de chèvre affiné nature » est ouverte aux éleveurs-transformateurs wallons. Les conditions d'admission pour cette catégorie sont que :

- le produit soit transformé à partir lait cru et
- Le lait soit issu des chèvres de l'exploitation du éleveurs-transformateur et
- que l'affinage couvre une période de 1 à 4 semaines et
- qu'aucun ajout de produit (bière, alcool, etc.) ou d'épice, cendre ne soit fait.

ART. 24

Une catégorie « Yaourt entier nature au lait de vache » est ouverte aux éleveurs-transformateurs wallons.

Les conditions d'admission pour cette catégorie sont que :

- le produit soit transformé à partir de lait cru et
- le lait soit issu des vaches de l'exploitation du éleveurs-transformateur et
- qu'aucun ajout de sucre ne soit fait.

ART. 25

Une catégorie « glace au lait de vache à la fraise » est ouverte aux éleveurs-transformateurs et aux artisans wallons.

Les conditions d'admission pour cette catégorie sont que :

- le lait soit issu des vaches de l'exploitation de l'éleveur-transformateur ou que l'artisan-transformateur se fournisse directement en lait cru auprès d'un éleveur wallon et
- que seuls les ingrédients suivants soient présents dans le produit : du lait, de la poudre de lait, de la crème de vache, du sucre et dérivés (hors édulcorant), fraises de chez nous et
- que pour obtenir une glace au lait, le taux de matière grasse minimum soit de 2,5 % pour le lait et de 5 % en extrait dégraissé de lait. Si il y a emploi de matière grasse supplémentaire, elle doit être d'origine laitière.
- Aucun ajout d'arôme de fraises ou de coulis de fraises industriel ne peut être fait.

ART. 26

Une catégorie « basse côte marinée d'agneau » est ouverte aux éleveurs-transformateurs et également aux bouchers wallons.

Les conditions d'admission pour cette catégorie sont que :

- le mouton soit né, élevé, abattu et transformé en Wallonie et
- que l'ingrédient principal suivant soit présent dans le produit : basse côte d'un agneau de moins d'un an. Elle ne peut pas faire plus de 8 côtes.

- La marinade doit être faite principalement à partir de produits wallons.

ART. 27

Une catégorie « entrecôte » est ouverte aux éleveurs-transformateurs wallons.

Les conditions d'admission sont que :

- La vache soit née, engraisée, abattue et transformée en Wallonie et
- que la vache soit âgée de 36 à 84 mois et
- que le seul ingrédient présent dans le produit soit la viande de vache.

Toutes les races et les cahiers des charges sont acceptés.

Le morceau devra être choisi dans le même muscle soit les 1ère ou 2ème tranche de l'entrecôte.

L'entrecôte devra faire 2 cm d'épaisseur.

ART. 28

Une catégorie « œufs bio » est ouverte aux éleveurs wallons.

Les conditions d'admission sont que :

- la volaille pondeuse soit élevée en Wallonie dans des poulaillers mobiles ;
- les œufs soient issus d'élevage « bio » (code 0) ;
- les œufs soient de taille M ;
- seuls les œufs « extra frais » c'est-à-dire pondus maximum 9 jours avant le dépôt des produits pour la dégustation seront acceptés, le marquage des œufs faisant foi.

ART. 29

Une catégorie « panais » est ouverte aux horticulteurs wallons.

La condition d'admission est que les panais soient produits en Wallonie.

ART. 30

Une catégorie « Tarte au sucre » est ouverte exclusivement aux boulangers-pâtisseries ayant l'accès à la profession et ayant un point de vente à destination des consommateurs en Wallonie.

Les conditions d'admission sont que :

- la pâte à tarte soit une pâte levée traditionnelle (lait, beurre, œuf, etc.) ;
- la tarte soit de type simple sucre ;
- la garniture soit faite à partir d'un seul sucre blanc issu de betteraves wallonnes.
- Aucun ajout d'arôme ne peut être fait.

Il est fortement souhaité de privilégier les produits issus de l'agriculture locale.

ART. 31

Une catégorie « cidre » est ouverte aux artisans-transformateurs.

Les conditions de participation sont que :

- la boisson réponde à la définition du cidre, à savoir : une boisson alcoolisée effervescente titrant généralement entre 2% et 8% du volume d'alcool, provenant de la fermentation de moûts de pommes fraîches ou d'un mélange de moût de pommes et de poires fraîches avec ou sans addition d'eau.
- les pommes et poires utilisées soient d'origine locale ;
- La production de cidre soit localisée en Wallonie ;
- Seule, la mise en bouteilles puisse s'effectuer hors Wallonie.