



21^e édition
2019

Règlement
du concours des fromages
du Québec

Révisé le 13 mars 2019

SÉLECTION CASEUS, LE CONCOURS DES FROMAGES DU QUÉBEC 2019

21^e ÉDITION

BUT GÉNÉRAL

Reconnaître et promouvoir le savoir-faire des fromagers québécois et l'excellence de leurs fromages.

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

- Fournir un soutien aux entreprises de fabrication fromagère du Québec :
 - en mettant en évidence les meilleurs fromages du Québec;
 - en offrant une tribune promotionnelle qui permet à leurs produits de se distinguer auprès des distributeurs et des consommateurs;
 - en différenciant, par un logo distinctif, leurs produits des fromages étrangers;
 - en stimulant l'amélioration continue de la qualité et la promotion de leurs produits.
- Devenir pour les consommateurs une référence en matière d'excellence des fromages québécois offerts sur les marchés.

RESPONSABILITÉS

La responsabilité du jury qui fait l'évaluation sensorielle à l'occasion de Sélection Caseus relève de la personne qui assume la direction de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de Saint-Hyacinthe. Cette personne nomme un ou une responsable du jury.

COMITÉ DIRECTEUR

Le comité directeur est présidé par la Directrice de la main-d'œuvre et de la relève (DMOR). Il fonctionne ainsi :

- La DMOR assure la coordination du concours et l'organisation des rencontres du comité directeur et du comité consultatif.
- L'ITA assure l'organisation du jugement du concours. Un comité interne veille à cette organisation.
- La Direction des communications (DC) soutient Sélection CASEUS par des activités de communication et de promotion et par le maintien de liens avec les partenaires financiers. Un comité interne veille à l'exercice de ce rôle.
- La Direction du développement du secteur de la transformation alimentaire (DDSTA) soutient le comité avec l'aide d'une spécialiste du secteur des fromagers.

COMITÉ CONSULTATIF

Le comité consultatif est présidé par la sous-ministre adjointe à la formation bioalimentaire. Ce comité a pour mission de conseiller le MAPAQ sur les actions à entreprendre pour assurer la réalisation du concours, notamment pour ce qui est des orientations stratégiques, des règlements du concours et des axes de promotion à privilégier auprès du secteur et du grand public. Ces documents sont préparés par le comité directeur. Pour l'édition 2019, outre le personnel du MAPAQ, les partenaires suivants composent le comité consultatif :

- Aliments du Québec;
- Association des fromagers artisans du Québec (AFAQ);
- Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ);
- Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ);
- IGA;
- La Financière agricole du Québec;
- Les Producteurs de lait du Québec (PLQ);
- Metro;
- Provigo;
- Syndicat des producteurs de chèvres du Québec (SPCQ).

INSCRIPTION

Frais d'inscription :	85 \$ par fromage
Période d'inscription :	Du lundi 1 ^{er} avril 2019, 8 h 30, au vendredi 26 avril 2019, 16 h
Date limite de paiement :	Vendredi 24 mai 2019, 16 h (information sur le site de Sélection CASEUS)

DATES DE RÉCEPTION ET D'ÉVALUATION DES FROMAGES

Réception des fromages :

- Du mardi 21 mai 2019 au vendredi 24 mai 2019, de 8 h 30 à 16 h

Réception des fromages frais du jour¹ :

- Mardi 28 mai 2019, de 13 h à 16 h
- Mercredi 29 mai 2019, de 8 h 30 à 11 h

Évaluation des fromages :

- Mercredi 29 mai 2019

RÈGLEMENT DE SÉLECTION CASEUS, LE CONCOURS DES FROMAGES DU QUÉBEC

- Les participants sont des exploitants d'usines ou d'établissements agricoles disposant d'un permis d'exploitation d'une usine laitière délivré par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Un participant peut également être une entreprise possédant un numéro d'identification ministériel (NIM), détenant le droit de propriété d'un fromage et étant associée à une usine ou à une exploitation agricole disposant d'un permis d'exploitation d'une usine laitière délivré par le MAPAQ. L'obligation de détenir un permis en vigueur délivré par le MAPAQ pour exploiter une usine laitière émane de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chap. P-29, art. 9 k.1).
- Pour pouvoir s'inscrire au concours, le participant doit avoir acquitté tout solde impayé relatif à une inscription antérieure.
- Le participant et ses fromages doivent être en conformité avec l'ensemble des lois et règlements en vigueur tout au long du processus, de l'inscription jusqu'à la remise des prix.
- Participants groupés :
 - Dans le cas d'un fromage fabriqué par plusieurs participants (par exemple si la fabrication et l'affinage sont effectués par deux entreprises différentes), le participant est le groupe composé de toutes les entreprises concourant au processus de fabrication;
 - Dans le cas d'une entreprise détenant un NIM et un droit de propriété d'un fromage qui s'associe à une usine ou à une exploitation agricole disposant d'un permis d'exploitation d'une usine laitière délivré par le MAPAQ, le participant est composé de l'entreprise possédant le NIM et de l'usine ou de l'exploitation agricole.
- Les fromages en compétition doivent être fabriqués entièrement au Québec, de l'emprésurage à l'affinage. De plus, les fromages admissibles doivent répondre 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 et B.08.052 du Règlement sur les aliments et drogues de la Codification des règlements du Canada (CRC, chap. 870).

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.

¹ Les fromages frais du jour ayant été reçus avant 13 h le 28 mai seront réfrigérés jusqu'au matin de l'évaluation.

- f) Les fromages mis en compétition doivent être offerts sur le marché au détail ou sur le marché institutionnel ou industriel au moment de l'inscription et de la remise des prix Caseus, ce qui exclut du concours tout produit en développement ou retiré du marché pour quelque raison que ce soit.
- g) Les participants sont responsables de la qualité de leur envoi jusqu'à la réception. Les organisateurs se déchargent de tout bris de qualité et de toute perte durant le transport. Les participants doivent garantir que les fromages peuvent être consommés en toute sécurité. Le transport des fromages doit être effectué selon la réglementation en vigueur (MAPAQ; Règlement sur les aliments, chap. P-29, r. 1, art. 1.4.1). À l'exception des fromages frais du jour, les fromages doivent donc être conservés à une température de moins de 4 °C durant leur transport. Sur le contenant d'envoi, la mention « À réfrigérer obligatoirement dès réception à une température inférieure à 4 °C » devra apparaître clairement.
- h) Les fromages faits de lait pasteurisé dont le taux d'humidité se situe entre 36 % et 44 %, tels que le cheddar frais, le cheddar en grains et les fromages non affinés à pâte ferme ou à pâte demi-ferme, dont la teneur minimale en matière grasse est de 25 %, peuvent être conservés à une température maximale de 24 °C pour une durée d'au plus 24 heures après leur fabrication (MAPAQ; Règlement sur les aliments, chap. P-29, r. 1, art. 11.8.12).
- i) Un fromage de lait cru est un fromage fabriqué à base de lait ou de crème n'ayant pas subi de traitement thermique supérieur à 40 °C avant l'emprésurage. Cette définition s'appuie sur l'article 11.1.1 du Règlement sur les aliments (chap. P-29, r. 1), qui définit le terme « lait ou crème cru ». La mention « fait de lait cru » devra apparaître sur l'emballage conformément au Règlement sur les aliments (chap. P-29, r. 1, art. 11.8.13, al. 6).
- j) Un participant peut inscrire le nombre de fromages différents qu'il désire pourvu qu'il puisse classer chacun de ses fromages dans l'une des 27 classes d'inscription. Cependant, le nombre de fromages est limité à trois par classe et par usine (numéro d'usine). On suggère donc au participant de faire une présélection des fromages à inscrire. Pour un même groupe d'entreprises (filiales, divisions), le nombre total de fromages ne peut pas dépasser six par classe.
- k) À certaines conditions, il est possible d'inscrire deux fois un même fromage à des âges différents, soit une fois dans l'une des 27 classes d'inscription et une seconde fois dans la classe Longævi, pourvu que le fromage respecte les exigences requises pour cette classe.
Note : La classe Longævi ne donne pas accès aux grands prix ni aux mentions spéciales.
- l) Les fromages admissibles à la classe Longævi sont des fromages fabriqués avec tout type de lait, quel que soit le mode d'affinage, et comptant au moins 12 mois d'affinage. Dans le cas des fromages cheddar ou parmesan, il faut au moins 6 ans d'âge. Le participant inscrivant un fromage dans la classe Longævi devra, au moment de l'envoi des fromages, fournir la date de fabrication (jour, mois, année) et le numéro de lot du fromage et, le cas échéant, fournir les mêmes informations pour le fromage inscrit dans l'une des 27 classes d'inscription. L'âge (en mois ou en années) du fromage inscrit dans la classe Longævi doit apparaître dans le libellé du nom du fromage.
- m) Pour chaque produit soumis, le participant doit remplir et retourner, avant la date limite, le formulaire d'inscription de même que la fiche descriptive du fromage. Il est de la responsabilité du participant d'inscrire ses fromages dans la classe appropriée. Une liste de définitions est disponible à l'annexe 1 et les règles relatives à la classification canadienne sont fournies à l'annexe 2.
- n) Le participant ne peut pas demander de modifier son inscription après la date limite d'inscription. Cependant, si une inscription erronée est décelée lors du dépouillement des inscriptions ou lors de la réception des fromages, les organisateurs du concours verront à en informer le participant. En cas de litige, le MAPAQ se réserve le droit de changer un fromage de classe pour l'associer à la classe appropriée.
- o) Un échantillon de fromage doit peser au moins 2 kg et au plus 5 kg. L'échantillon est constitué d'un seul et unique morceau, à l'exception des fromages dont le poids unitaire est inférieur à 2 kg. Dans ce cas, l'échantillon est constitué de plusieurs unités provenant du même lot avec une garantie d'homogénéité apparente. Tout échantillon de moins de 2 kg sera insuffisant.

- p) Le participant dont le fromage est certifié biologique devra joindre à sa fiche d'inscription une pièce justificative.
- q) La responsabilité de l'expédition dans des conditions optimales pour les fromages ainsi que de la réception à temps des fromages pour le concours incombe entièrement au producteur. Les fromages arrivés après l'heure limite ou reçus dans de mauvaises conditions de conservation seront exclus de la compétition. Les frais d'inscription ne seront pas remboursés.
- r) Le participant s'engage à fournir un dossier complet et à acquitter les frais d'inscription. Le dossier complet comprend :
- la fiche d'inscription de l'entreprise;
 - la fiche d'inscription des fromages inscrits;
 - les étiquettes (en version papier ou électronique) de chacun des fromages inscrits;
 - les pièces justificatives (ex. : certification biologique), le cas échéant;
 - le numéro de lot et la date de fabrication pour la catégorie Longævi.
- s) Le MAPAQ n'assume pas les frais de retour de glacière. Par conséquent, l'ITA peut retourner la glacière à la condition que le participant assume les frais liés au service de courrier.
- t) Le participant doit respecter l'ensemble du règlement, sans quoi le MAPAQ pourrait retirer son ou ses produits de la compétition, l'exclure de la remise des récompenses et lui retirer les prix déjà gagnés, le cas échéant.
- u) Sélection Caseus se réserve le droit de réviser en tout temps ces règlements pour :
- assurer l'impartialité et l'objectivité du concours;
 - éclaircir et préciser des aspects essentiels à la tenue du concours.

FRÉQUENCE ET REMISE DES PRIX CASEUS

Les récompenses sont remises annuellement. Le comité directeur du concours fixe chaque année la date de remise des prix.

PROPRIÉTÉ DES FROMAGES EN COMPÉTITION

Dès leur réception, le MAPAQ devient propriétaire des échantillons de fromage qui lui sont remis aux fins du concours.

CLASSES D'INSCRIPTION

Les participants doivent inscrire leur fromage dans l'une des classes suivantes en fonction des caractéristiques du fromage mis en compétition, du type d'entreprise, du volume de lait utilisé annuellement par l'entreprise et du type de lait (espèce animale). En annexe sont fournies des informations visant à aider à la classification des fromages.

Dès qu'il y a moins de quatre fromages inscrits dans une classe d'inscription, le comité directeur se réserve le droit d'annuler ou de modifier une classe. Si une classe est annulée, les fromagers seront remboursés.

Fromage de lait de vache²

Entreprise transformant plus de 1 million de litres/année

1. Fromage de lait de vache à croûte fleurie
2. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
3. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
4. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

Entreprise transformant moins de 1 million de litres/année

5. Fromage de lait de vache à croûte fleurie
6. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
7. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
8. Fromage de lait de vache à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

Fromage de lait de chèvre

9. Fromage de lait de chèvre à croûte fleurie
10. Fromage de lait de chèvre à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
11. Fromage de lait de chèvre à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
12. Fromage de lait de chèvre à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

Fromage de lait de brebis

13. Fromage de lait de brebis à croûte fleurie
14. Fromage de lait de brebis à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte molle
15. Fromage de lait de brebis à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte demi-ferme
16. Fromage de lait de brebis à croûte lavée, mixte ou naturelle – pâte ferme ou dure

Fromage de tout type de lait

17. Fromage non affiné
18. Fromage affiné dans la masse sans ouverture d'affinage
19. Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage
20. Fromage à pâte persillée
21. Fromage fait d'un mélange de laits (vache, chèvre, brebis ou autre espèce) ou de lait d'une autre espèce animale
22. Fromage en grains et frais du jour
23. Fromage cheddar
24. Fromage aromatisé par fumage, macération ou ajout de substance aromatisante
25. Fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix
26. Fromage à griller
27. Fromage réduit en gras (moins de 20 %)

² D'après la *Liste des détenteurs de permis – fabrique laitière* produite par le MAPAQ.

DESCRIPTION DES PRIX CASEUS

Un maximum de 27 prix sont attribués, soit un pour chacun des fromages ayant obtenu la meilleure évaluation dans sa classe et méritant ce titre selon les juges.

Trois prix Caseus (Or, Argent et Bronze) sont attribués aux fromages ayant obtenu les trois meilleures évaluations parmi les gagnants de chacune des classes d'inscription.

Un prix Caseus Longævi est remis au fromage ayant obtenu la meilleure évaluation parmi les fromages vieillis répondant aux critères mentionnés au règlement. Ce fromage n'est pas admissible aux mentions spéciales suivantes.

Une mention spéciale « Meilleur fromage biologique » est décernée au fromage certifié biologique ayant obtenu, lors de l'évaluation sensorielle de la première étape du jugement, la meilleure note parmi l'ensemble des fromages biologiques, toutes classes confondues.

Une mention spéciale « Meilleur fromage de lait cru » est décernée au fromage de lait cru ayant obtenu, lors de l'évaluation sensorielle de la première étape du jugement, la meilleure note parmi l'ensemble des fromages de lait cru, toutes classes confondues.

Un prix Caseus Diamant sera automatiquement décerné à un fromage ayant cumulé trois prix Caseus Or, Argent ou Bronze. Cette reconnaissance d'excellence sera remise à compter de la 21^e édition. Pour toute obtention subséquente d'un prix Caseus (Or, Argent ou Bronze), un nouveau Caseus Diamant sera décerné.

COMPOSITION DU JURY

Le jury est composé de personnes recrutées par le comité directeur. Les juges possèdent une expertise en évaluation sensorielle, en fabrication fromagère, dans l'achat, la commercialisation ou l'utilisation de fromages ou en critique gourmande. Le jury est divisé en bancs d'évaluation (panels) homogènes, composés de quatre ou cinq juges. Afin d'assurer une impartialité, il y a changement d'au moins 20 % des juges chaque année.

Catégories de juges

- Hôtellerie | Restauration | Chef
- Spécialiste en évaluation sensorielle
- Fromager marchand
- Sommelier | Biérologue
- Spécialiste en fabrication fromagère
- Critique gastronomique

PROCESSUS DE JUGEMENT ET D'ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES³

Le processus de jugement menant à la sélection des finalistes de chacune des classes et des lauréats des prix Caseus Or, Argent et Bronze est composé de trois étapes : évaluation individuelle, plénière et grande finale.

Étape 1 – Évaluation individuelle

À l'aide de grilles d'évaluation sensorielle, les juges attribuent individuellement un pointage découlant de la comparaison entre les caractéristiques des produits évalués et les caractéristiques généralement reconnues au type ou à la catégorie du fromage évalué. Les fromages obtenant les trois plus hautes notes sont finalistes dans leur classe d'inscription (sous réserve d'une note minimale de 80 %). Cette étape exclut la classe Longævi.

³ Le comité directeur se réserve le droit de ne pas tenir compte d'une fiche d'évaluation ou d'une note si celle-ci comporte toute forme d'anomalie.

Étape 2 – Plénière

Les fromages ayant obtenu les trois meilleures notes dans leur classe d'inscription sont présentés à nouveau aux juges du panel ayant précédemment procédé à l'évaluation individuelle de ces fromages. Le panel doit ici confirmer, par consensus, les gagnants de chacune des classes qui passeront à l'étape suivante.

Étape 3 – Grande finale

À l'aide d'une nouvelle grille d'appréciation, l'ensemble des juges évaluent les 27 fromages finalistes. Les fromages obtenant les trois plus hautes notes se verront attribuer dans l'ordre les prix Caseus Or, Argent et Bronze.

Dans un deuxième temps, à l'aide d'une grille d'évaluation sensorielle similaire à celles utilisées lors de la première étape, l'ensemble des juges seront appelés à évaluer les fromages inscrits dans la classe Longævi, et ce, afin d'attribuer le prix Caseus pour cette classe d'exception.

Pour plus de détails, voir l'annexe 4, *Processus d'évaluation*.

Annexe 1

Définitions utilisées pour la classification des fromages aux fins du concours

Fromage en grains et frais du jour : fromage fait de lait pasteurisé dont le taux d'humidité se situe entre 36 % et 44 %, tel que le cheddar frais, le cheddar en grains et les fromages non affinés à pâte ferme ou à pâte demi-ferme, et dont la teneur minimale en matière grasse est d'au moins 25 %, qu'ils soient en grains ou mis en forme de meule.

Fromage cheddar : fromage fabriqué avec du lait de vache, de chèvre ou de brebis ayant une humidité maximale de 39 % et un taux de matière grasse minimal de 31 %; le procédé de fabrication correspond au standard de cheddarisation habituellement reconnu, avec un salage du grain avant pressage.

Cheddar doux, mi-fort, fort ou extra fort : le temps de maturation est de six mois ou moins pour le cheddar doux, d'un an ou moins pour le cheddar mi-fort, et de plus d'un an pour les cheddars forts et extra forts; ces indications de temps ne sont données qu'à titre indicatif.

Croûte fleurie : fromage présentant en surface des moisissures sélectionnées par le fromager-affineur. *Penicillium camemberti*, *Penicillium candidum*, *Geotrichum candidum* ou des moisissures apparentées y prédominent.

Croûte lavée : fromage dont l'entretien de surface permet le développement d'une flore résistante au sel où domine généralement la bactérie *Brevibacterium linens*.

Croûte mixte ou naturelle : fromage présentant en surface une flore bactérienne ou fongique diversifiée tout en restant comestible. Le type d'entretien de la surface du fromage durant l'affinage peut varier.

Pâte persillée : fromage dont la pâte est parsemée de *Penicillium roqueforti* ou de moisissures apparentées.

Fromage affiné dans la masse : la modification de la texture, de l'apparence et du goût provient exclusivement de la transformation interne des constituants du fromage; cela exclut les autres types d'affinage précédemment définis.

Fromage affiné dans la masse sans ouvertures d'affinage (ou avec de petites) : fromage sans croûte n'ayant pas d'ouvertures d'affinage, ou n'ayant que de petites ouvertures d'affinage, ou fromage avec ouvertures mécaniques. Cela inclut, entre autres, les fromages de types brick, gouda et havarti ou ayant des caractéristiques similaires.

Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage : fromage sans croûte ayant des ouvertures d'affinage communément appelées yeux résultant d'une fermentation propionique. Cela inclut, entre autres, les fromages de types suisse, emmenthal et gruyère.

Fromage aromatisé : quels que soient le type de lait et le type d'affinage, fromage avec une aromatisation de nature particulière ou non.

Fromage aromatisé par fumage, macération ou ajout de substance aromatisante : fromage aromatisé par l'effet du fumage, d'une macération dans un liquide alcoolisé ou non ou par addition au lait, au caillé ou au fromage d'arômes naturels ou artificiels ou d'une préparation édulcorante ou aromatisante.

Fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix : fromage contenant dans sa masse un aromate (épices ou herbes, légumes, fruits ou noix), qu'il soit dans sa forme entière ou fragmentaire, et dont les ingrédients ajoutés sont visibles à l'œil nu.

Fromage à griller : fromage à texture semi-ferme pouvant être grillé sans qu'il fonde, fabriqué expressément pour le grillage et pouvant être aromatisé ou non.

Fromage réduit en gras : catégorie faisant référence à un fromage qui contient moins de 20 % de matière grasse.

Annexe 2

Information relative à la classification canadienne

La valeur d'humidité relative à l'extrait sec dégraissé (ci-après « HRED ») est à la base de la classification canadienne. Cette valeur se calcule de la façon suivante :

$$\text{HRED} = \frac{\% H}{(100 - \% MG)} \times 100 \%$$

où H désigne l'humidité et MG la matière grasse.

Fromage à pâte fraîche : fromage dont la valeur HRED est supérieure à 80 %.

Fromage à pâte molle : fromage dont la valeur HRED est de plus de 67 % et d'au plus 80 %.

Fromage à pâte demi-ferme : fromage dont la valeur HRED est de plus de 62 % et d'au plus 67 %.

Fromage à pâte ferme : fromage dont la valeur HRED est d'au moins 50 % et d'au plus 62 %.

Fromage à pâte dure : fromage dont la valeur HRED est inférieure à 50 %.

Aux fins du concours, seules les classes de fromages à pâte molle, demi-ferme, ferme et dure sont à considérer (voir les classes d'inscription concernées dans la liste de la section *Classes d'inscription*).

Annexe 3

PROCÉDURE POUR L'EMBALLAGE, L'ENVOI ET LA RÉCEPTION DES FROMAGES

La mention « **À réfrigérer obligatoirement dès réception à une température inférieure à 4 °C** » doit apparaître clairement sur le contenant de l'envoi. Une méthode d'emballage pour le transport dans des conditions réfrigérées est présentée ci-dessous.

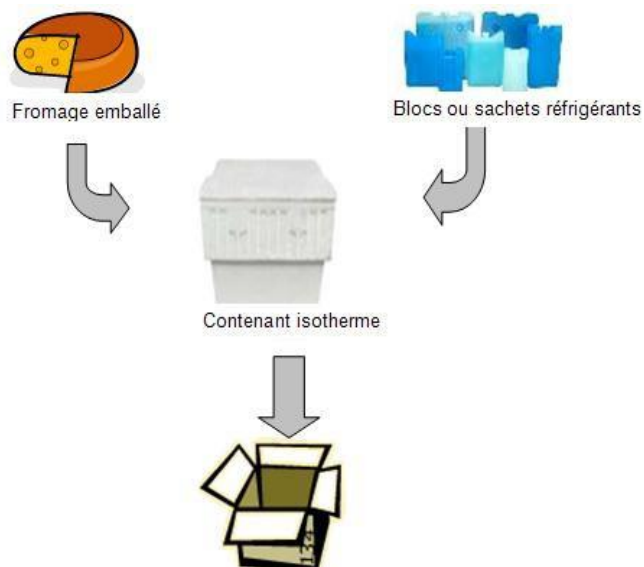
Adresse pour l'envoi des échantillons :

À l'attention de Madame Isabelle Gariépy
Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe
3230, rue Sicotte
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2

Information :

450 778-6504, poste 6240

MÉTHODE D'EMBALLAGE POUR LE TRANSPORT DANS DES CONDITIONS RÉFRIGÉRÉES À 4 °C



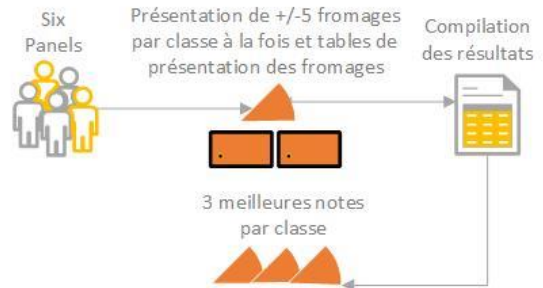
Les échantillons de fromage doivent être placés dans un **contenant isotherme**, telles une glacière en styromousse ou une boîte de carton dont l'intérieur est recouvert de plaques de styromousse. La glacière doit être de dimension suffisante pour contenir les fromages et le réfrigérant. Le réfrigérant peut être **un bloc ou un sachet réfrigérant (ice pack) préalablement congelé**. Durant le transport, le réfrigérant permettra de garder au frais le contenu de la glacière. Il importe de prévoir suffisamment de réfrigérant. Il faut aussi bien fermer la glacière et, idéalement, la placer dans un emballage d'expédition, par exemple une boîte de carton. Enfin, il faut prendre soin d'inscrire sur l'emballage d'expédition la mention suivante : « **À réfrigérer obligatoirement dès réception à une température inférieure à 4 °C** ».

Annexe 4

PROCESSUS D'ÉVALUATION

Étape 1 : Évaluation individuelle | Durée totale : 2 h

- Six panels (+/- 45 fromages par panel)
- Présentation de +/- 5 fromages par classe à la fois
- Tables de présentation des fromages (les juges pourront se lever et faire une vérification visuelle des fromages)
Durée : 15 min/plateau
Une pause après 3 plateaux, durée : 1 h 30
- Trois finalistes par classe
- Une mention spéciale accordée au fromage biologique ayant obtenu la meilleure note, toutes classes confondues
- Une mention spéciale accordée au fromage de lait cru ayant obtenu la meilleure note, toutes classes confondues



Étape 2 : Plénière | Durée totale : 1 h

- Évaluation qualitative des 3 finissants par classe pour en déterminer l'ordre définitif : 1^{er}, 2^e et 3^e
Durée : 10 min/classe
- Si même ordre = aucun processus mis par écrit
- Si changement d'ordre = processus mis par écrit



Étape 3 : Grande finale | Durée totale 1 h 30

- Évaluation individuelle de la classe Longævi avec la grille d'évaluation complète
- 27 fromages méritoires
- Évaluation individuelle et quantitative des 27 fromages à l'aide d'une nouvelle grille d'évaluation pour déterminer les CASEUS Or, Argent et Bronze

