



23^e édition

**RÈGLEMENT DU CONCOURS
2023**

Révisé le 2 mars 2023

BUT GÉNÉRAL

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 offrant une tribune promotionnelle qui permet à leurs produits de se distinguer auprès des distributeurs et des consommateurs,
 - 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 :
 - en mettant en évidence les meilleurs fromages du Québec,
 - en différenciant, par un logo distinctif, les gagnants de chaque catégorie.

RESPONSABILITÉ

La responsabilité du jury qui effectue l'évaluation sensorielle à l'occasion du concours Sélection CASEUS relève de la Direction de la formation continue et des projets régénérateurs (DFCPR) de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ).

COMITÉ DIRECTEUR

Le comité directeur est présidé par la personne à la tête de la Direction de la coordination, de la relève et des services-conseils (DCRSC) au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Les membres du comité et leur fonction sont les suivants :

- La DCRSC assure la coordination du concours et l'organisation des rencontres du comité directeur et du comité consultatif;
- L'ITAQ veille à l'organisation du jugement du concours;
- La Direction des communications (DC) du MAPAQ assiste Sélection CASEUS par des activités de communication et de promotion et par le maintien de liens avec les partenaires financiers;
- La Direction du développement stratégique de la transformation alimentaire (DDSTA) du MAPAQ soutient le comité directeur avec l'aide du responsable du développement du secteur fromager.

COMITÉ CONSULTATIF

Le comité consultatif est présidé par la sous-ministre adjointe au développement durable, territorial et sectoriel. Il a pour mission de conseiller le MAPAQ et l'ITAQ 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 2023, outre le personnel du MAPAQ et de l'ITAQ, 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).

CALENDRIER ET MODALITÉS D'INSCRIPTION ET D'ENVOI DES FROMAGES

L'inscription s'effectue en ligne sur le site du concours Sélection Caseus au www.caseus.ca.

Période d'inscription et de paiement : du lundi 10 avril 2023, 8 h 30, au vendredi 28 avril 2023, 16 h

Frais d'inscription : **100 \$**, plus taxes, par fromage

Le dossier complet comprend :

- la fiche d'inscription de l'entreprise;
- la fiche d'inscription des fromages inscrits;
- la liste des ingrédients ainsi que les paramètres (taux d'humidité, pourcentage de matière grasse, etc.);
- les pièces justificatives (ex. : certification biologique, fromage fermier), le cas échéant.

Important : Vous devez nous faire parvenir par courriel les pièces justificatives et les étiquettes en format numérique à l'adresse suivante : caseus@itaq.ca.

Envoi des fromages :

- La fromagerie doit assurer le transport des fromages dans de bonnes conditions (voir l'annexe 3) et une livraison qui respecte les délais de réception.

Réception des fromages :

- Du lundi 15 mai 2023 au vendredi 19 mai 2023, de 8 h 30 à 16 h;
- À l'exception des fromages frais du jour, les fromages doivent être conservés à une température de moins de 4 °C durant leur transport. Sur le contenant d'envoi, la mention suivante devra apparaître clairement : « À réfrigérer obligatoirement dès réception à une température inférieure à 4 °C ».

Réception des fromages frais du jour :

- Le mardi 30 mai 2023, de 13 h à 16 h;
- Le mercredi 31 mai 2023, de 8 h 30 à 11 h;
- Les fromages frais du jour et reçus avant 13 h le 30 mai 2023 seront réfrigérés jusqu'au matin de l'évaluation.

Évaluation des fromages :

- Le mercredi 31 mai 2023.

RÈGLEMENT DU CONCOURS

1. Règles relatives aux entreprises participantes

- 1.1. Le participant est un exploitant d'usines ou d'établissements agricoles disposant d'un permis d'exploitation d'une usine laitière délivré par le MAPAQ (RLRQ, chap. P-29, art. 9 k.1).
- 1.2. Le participant peut également être une entreprise possédant un numéro d'identification ministériel (NIM), détenant le droit de propriété d'un fromage. Ce participant doit alors être associé à une usine ou à une exploitation agricole disposant d'un permis d'exploitation d'une usine laitière délivré par le MAPAQ et qui fabrique le fromage inscrit.
- 1.3. Le participant doit être un groupe d'entreprises :
 - Dans le cas d'un fromage fabriqué par plusieurs entreprises (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 qui détient un NIM et un droit de propriété d'un fromage, le participant est composé de l'entreprise possédant le NIM et de l'usine ou de l'exploitation agricole fabriquant le fromage.
- 1.4. Les participants et les fromages qu'ils inscrivent au concours doivent être en conformité avec l'ensemble des lois et règlements en vigueur au MAPAQ tout au long du processus, de l'inscription jusqu'à la remise des prix.

1.5. Le participant s'engage à fournir un dossier complet et à acquitter les frais d'inscription. De même, pour pouvoir s'inscrire au concours, il doit avoir payé tout solde impayé relatif à une inscription antérieure.

2. Règles relatives aux fromages participants et aux classes d'inscription

- 2.1. 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). Les fromages conditionnés à froid, les fromages fondus ainsi que les préparations à base de fromage ne sont pas admissibles au concours.
- 2.2. 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.
- 2.3. Un participant peut inscrire un maximum de trois fromages par classe d'inscription et par numéro d'usine. Il n'est cependant pas limité dans le nombre total de fromages qu'il inscrit au concours, pourvu qu'il puisse les classer dans la classe appropriée.
- 2.4. Un fromage doit impérativement être inscrit dans la classe qui le caractérise le mieux. Plus particulièrement, il ne peut être inscrit dans la classe ouverte s'il correspond à l'une des autres classes, et la classe ouverte ne peut pas servir à inscrire plus de trois fromages répondant aux critères d'une même classe.
- 2.5. Dès que moins de trois fromages sont inscrits dans une classe d'inscription, le comité directeur se réserve le droit d'annuler cette classe. Si une classe est annulée, l'entreprise a le choix d'inscrire son fromage dans la classe ouverte ou de retirer son fromage de la compétition; dans ce dernier cas, elle sera remboursée.

3. Règles relatives aux modalités d'inscription et de livraison des fromages

- 3.1. 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 fournie à l'annexe 1 et les règles relatives à la classification canadienne sont présentées à l'annexe 2.
- 3.2. Le participant ne peut pas demander de modifier son inscription après la date limite d'inscription. Lors du dépouillement des inscriptions ou lors de la réception des fromages, si un fromage se trouve dans une classe qui ne correspond pas à ses caractéristiques, le président du jury pourra alors retirer le fromage de la compétition et le participant sera remboursé.
- 3.3. 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).
- 3.4. La responsabilité de l'expédition dans des conditions optimales pour les fromages ainsi que la responsabilité de leur réception à temps pour le concours incombent 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.
- 3.5. 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.

4. Cas particuliers

- 4.1. Les fromages en grains et frais du jour (définition à l'annexe 1) 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).
- 4.2. Le participant dont le fromage est certifié biologique ou fermier (définition à l'annexe 1) devra joindre une pièce justificative à sa fiche d'inscription.
- 4.3. Les fromages aromatisés, à l'exception des fromages aromatisés à griller, doivent impérativement se retrouver dans l'une des deux classes prévues pour leur inscription (classe 18 ou 19).
- 4.4. Tous les fromages à griller, y compris les fromages aromatisés à griller, doivent impérativement se retrouver dans la classe prévue pour leur inscription (classe 20).

5. Respect du règlement

- 5.1. Le participant doit respecter l'ensemble de ce 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.

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 la réception des fromages, l'ITAQ devient propriétaire des échantillons qui lui sont remis aux fins du concours ainsi que du contenant de livraison.

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). Des informations visant à aider à la classification des fromages sont fournies en annexe.

Fromage de lait de vache¹

Entreprise transformant plus de 1 million de litres par 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 par 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

Fromage de lait de brebis

11. Fromage de lait de brebis à croûte fleurie
12. Fromage de lait de brebis à croûte lavée, mixte ou naturelle

Fromage de tout type de lait

13. Fromage affiné dans la masse sans ouvertures d'affinage
14. Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage
15. Fromage à pâte persillée
16. Fromage en grains et frais du jour
17. Fromage cheddar
18. Fromage aromatisé par fumage, macération ou ajout de substances aromatisantes
19. Fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix
20. Fromage à griller
21. Fromage réduit en gras (moins de 20 %)
22. Classe ouverte

¹ D'après la *Liste des détenteurs de permis – fabrique laitière* produite par le MAPAQ.

DESCRIPTION DES PRIX CASEUS

Un maximum de 22 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 décernés aux fromages ayant reçu les trois meilleures évaluations parmi les gagnants de chacune des classes d'inscription.

Une mention spéciale « Distinction 2023 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 « Distinction 2023 fromage fermier » est décernée au fromage certifié fermier ayant obtenu, lors de l'évaluation sensorielle de la première étape du jugement, la meilleure note parmi l'ensemble des fromages fermiers, toutes classes confondues.

COMPOSITION DU JURY

Le jury est composé de juges reconnus pour leurs compétences en matière d'évaluation sensorielle ou pour leur connaissance des fromages. Il est divisé en bancs d'évaluation (panels) comprenant un minimum de quatre juges (au moins quatre personnes de provenance différente évaluent chaque fromage). Le jury sera amené à juger les fromages de façon juste et impartiale, ce qui se traduit par le choix des juges, les dégustations à l'aveugle des fromages et l'utilisation de grilles d'évaluation. De plus, un changement d'au moins 20 % du jury est assuré par rapport à l'année précédente.

Catégories de juges

- Chef cuisinier
- Critique gastronomique
- Fromager marchand
- Sommelier ou biéologue
- Spécialiste en évaluation sensorielle
- Spécialiste en fabrication fromagère
- Spécialiste en sciences et technologies fromagères

PROCESSUS DE JUGEMENT ET D'ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

Le processus de jugement menant à la sélection des finalistes de chacune des classes et des lauréats des prix CASEUS Or, Argent et Bronze se déroule en trois étapes : évaluation individuelle, évaluation 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 passent à l'évaluation suivante.

Étape 2 – Évaluation plénière

Les trois fromages ayant obtenu les 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 confirme, par consensus, que ces trois fromages sont finalistes de leur classe. Le panel désigne le gagnant de chacune des classes qui sera admissible à la grande finale.

Étape 3 – Grande finale

À l'aide d'une grille d'appréciation, l'ensemble des juges évalue les fromages gagnants des classes. Les fromages obtenant les trois plus hautes notes se verront attribuer dans l'ordre les prix CASEUS Or, Argent et Bronze.

Le processus d'évaluation se déroule sous la supervision d'une personne présidente du jury qui est dûment nommée par l'ITAQ.

COMMUNICATION DES RÉSULTATS

Les finalistes de chaque classe sont annoncés par communiqué au plus tard un mois après l'évaluation des fromages.

Les gagnants de classe, les trois prix CASEUS et les deux mentions spéciales sont dévoilés lors du Gala CASEUS qui a lieu à l'automne 2023.

Chaque fromager reçoit les fiches d'évaluation de ses fromages après le gala.

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 de 25 %, qu'il soit en grains ou mis en forme de meule.

Fromage fermier : fromage fabriqué par un producteur-fromager selon des techniques traditionnelles à partir de lait provenant uniquement de son exploitation. Le fromage doit être certifié conforme à la norme par un organisme accrédité par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants.

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 généralement de six mois ou moins pour le cheddar doux, de six mois à un an pour le cheddar mi-fort, et de plus d'un an pour les cheddars forts et extra-forts.

Croûte fleurie : fromage présentant en surface de façon prépondérante des moisissures *Penicillium camemberti*, *Penicillium candidum*, *Geotrichum candidum* ou des moisissures apparentées.

Croûte lavée : fromage dont l'entretien de surface favorise 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 uniquement de la transformation interne des constituants du fromage; elle exclut les autres types d'affinage précédemment définis.

Fromage affiné dans la masse sans ouvertures d'affinage (ou avec de petites ouvertures) : fromage sans croûte n'ayant pas d'ouvertures d'affinage, ou n'ayant que de petites ouvertures d'affinage, ou fromage avec ouvertures mécaniques. Cette catégorie 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. Cette catégorie comprend, 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 substances aromatisantes : fromage aromatisé par l'effet du fumage, d'une macération dans un liquide alcoolisé ou non ou par l'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 : fromage qui contient moins de 20 % de matière grasse.

Fromage de la classe ouverte : tous les fromages qui ne répondent pas aux critères des autres classes d'inscription. La classe ouverte assure notamment la participation au concours de fromages faits d'un mélange de lait d'espèces animales différentes, de fromages faits du lait d'une autre espèce animale que la vache, la chèvre et la brebis ainsi que certains fromages non affinés. Elle permet aussi aux fromages d'une classe annulée par manque de participants de prendre part à la compétition.

ANNEXE 2

Définitions utilisées aux fins du concours, relatives à la classification canadienne des fromages

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

$$HRED = \frac{H}{100 - G} \times 100 \%$$

où H désigne la quantité d'eau en grammes et G la quantité de matière grasse en grammes pour 100 grammes de fromage.

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 %.

Par exemple, pour le cheddar, avec une composition indiquée sur l'étiquette de 31 % de matière grasse minimum et de 39 % d'eau maximum, la valeur HRED sera de $\frac{39}{100-31} \times 100 \% = 56,5 \%$. Le cheddar est par conséquent un fromage à pâte ferme.

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 décrite ci-dessous.

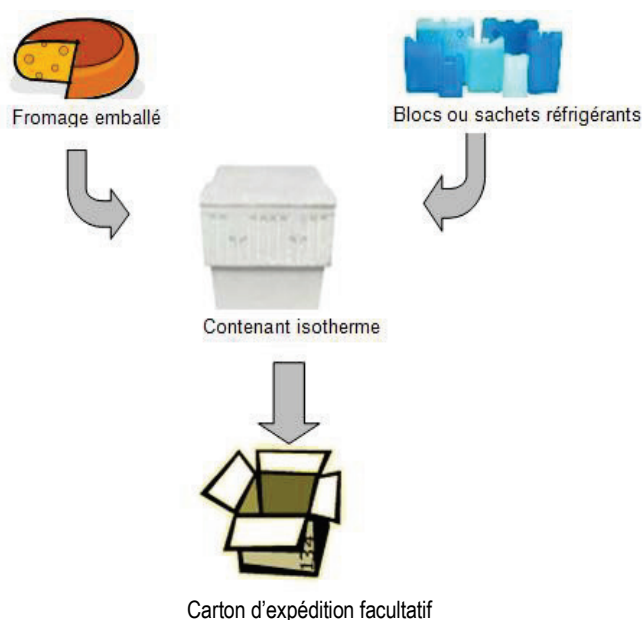
Adresse pour l'envoi des échantillons :

À l'attention du concours Sélection CASEUS
Institut de technologie agroalimentaire du Québec
3230, rue Sicotte
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2

Information :

450 778-6504, poste 6000

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 assurera 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** ».