

CONCOURS DES FROMAGES DE WALLONIE

REGLEMENT

Le *Concours des Fromages de Wallonie* est organisé par l'APAQ-W au Château de Harzé.

Produits concernés

Les fromages concernés par le concours seront à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis et seront classés en 8 catégories (les fromages aromatisés sont acceptés dans chaque catégorie):

Vache

- Frais
- Pâte molle à croûte lavée
- Pâte molle à croûte fleurie
- Pâte mi-dure
- Pâte dure (minimum quatre mois d'affinage)
- Bleu

Chèvre : tous types de pâtes

Brebis : tous types de pâtes

Conditions de participation

Clauses administratives

Les installations du producteur/transformateur seront situées en Wallonie et le lait sera d'origine wallonne.

Le producteur/transformateur devra en outre être en possession de tous les agréments légaux et obligatoires requis.

Clauses pratiques

Un maximum de 5 fromages différents sera accepté par participant, tous types de laits et toutes catégories confondues.

Pour être pris en considération, chaque fromage concourant devra :

- être mis à disposition en quantité suffisante (\pm 1 kg) pour l'évaluation des aspects gustatifs du produit (goût, nez, aspect, texture);
- être mis à disposition tel que présenté pour la vente, pour l'appréciation visuelle du produit.

Chaque fromage présenté devra obligatoirement être présenté sur un bulletin de participation (modèle en annexe) reprenant entre autres clairement :

- la catégorie du produit;
- un descriptif du produit;
- la forme, le poids unitaire et le type de conditionnement pour la commercialisation;

Le produit sera étiqueté en respectant les règles édictées (*mentions obligatoires: dénomination, origine de production, identification et DLC*). Le Comité organisateur se réserve le droit d'exclure les produits ne correspondant pas aux critères minimums; ses décisions sont sans appel.

Le producteur qui souhaite participer au concours doit s'engager à assurer une production constante ou saisonnière de ses produits.

Cotations

Un jury de 5 personnes maximum sera constitué pour chaque catégorie de fromage. Les membres des jurys seront désignés de manière à garantir le maximum de neutralité et d'objectivité dans l'attribution des cotes.

Un jury indépendant sera chargé d'évaluer l'aspect visuel du produit, tel que présenté pour la vente.

Les jurys seront appelés à se prononcer sur :

- le **goût**: 40 points;
- le **nez**: 10 points;
- la **texture**: 20 points;
- l'**aspect** : 10 points ;
- l'**aspect visuel emballé**: 20 points dont 2 pour la conformité de l'étiquetage (mentions légales) aux normes actuelles en vigueur.

De bonnes raisons de participer!

Deux récompenses (**Harzé d'Or** et **Harzé d'Argent**) pourront être attribuées par l'APAQ-W pour chaque catégorie.

Le **Fromage de l'Année** sera élu parmi les fromages lauréats, lors de la conférence de presse organisée dans le cadre de la Fête du Fromage au Château de Harzé. de plus, le producteur fromager qui recevra la cote la plus élevée parmi les lauréats du concours et qui sera présent avec un stand pendant les deux jours de la Fête Nationale du Fromage de Harzé recevra le **Prix Spécial de la Province de Liège**.

Ces prix seront remis lors de la 35^e Fête du Fromage de Harzé, les 30 et 31 août 2014.

Enfin, deux **coups de cœur** seront attribués par la presse gastronomique et par des chefs de cuisine.

Pendant un an, les lauréats bénéficieront d'une promotion privilégiée assurée par l'APAQ-W.