

SIAL FROMAGE

CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES 2023 par SIAL Canada



Découvrez une compétition internationale de fromages au Canada qui met en valeur l'innovation, l'expertise et la passion des fromagers et des fromagères.

DÉTAILS DE LA COMPÉTITION

SIAL Canada démontre son support à l'industrie fromagère en organisant le Concours International de Fromages par SIAL dans le cadre du prochain événement qui aura lieu en présentiel du 9 au 11 mai 2023 au Enercare Centre de Toronto.

- Le concours s'adresse aux compagnies qui exposent ou non sur le salon.
- Les fromages internationaux et canadiens peuvent être soumis.

Un panel restreint de professionnels de l'industrie fromagère (marchands de fromages et fromagers) et de chefs, évaluera les fromages soumis dans les 26 catégories, ainsi qu'un prix spécial pour le meilleur Fromage Artisanal Fermier certifié du Québec (prix spécial CILQ). Plusieurs membres du jury sont adhérents de La Guilde internationale des fromagers.

Le fromage sera jugé sur ses propriétés **techniques**, et **esthétiques** en termes d'apparence, d'arôme, de saveur et de texture. Les commentaires des juges seront envoyés après le SIAL Canada aux fromagers pour qu'ils les examinent.

La première dégustation et la sélection par les juges pour délibérer sur le champion de chaque catégorie auront lieu avant le salon, les 2 et 3 mai. La presse sera invitée à huis

clos dans le magasin de notre président Gurth Pretty pour faire le point sur le concours et voir tous les fromages participants.

Les **26 Champions**, le **prix spécial CILQ pour le Fromage Artisanal Fermier** certifié du Québec et le **Grand Champion** seront annoncés et récompensés à l'ouverture du salon le 9 mai sur le stand Cheese by SIAL devant la presse et les représentants de l'industrie alimentaire, des épicereries, des restaurants...

Tous les champions seront annoncés le premier jour du spectacle, le mardi 9 mai 2023:

Programme du matin :

- 10h15 Défilé du jury
- 10h30 Dégustation par le jury de tous les gagnants afin de sélectionner le Grand Champion général
- 11h45 Cérémonie de remise des prix aux champions
- 12h15 Cérémonie de remise des prix du Grand Champion

Programme de l'après-midi :

- **Nouveau cette année : Les champions seront honorés !**
- 5 ateliers de dégustation seront proposés aux visiteurs pour goûter les fromages champions primés du mardi 9 mai à 13h30 ; jusqu'au mercredi 10 mai à midi.

POURQUOI PARTICIPER ?

- **Un test de marché efficace** : un moyen compétitif de faire tester votre produit par un panel d'experts mais aussi par les visiteurs du salon.
- **Une vitrine** : Bénéficiez d'une visibilité sur le site web pour générer du trafic supplémentaire vers votre site web et/ou votre stand et maximiser votre retour sur investissement. Le nom et l'adresse de votre entreprise seront indiqués, ainsi que le nom de votre fromage et de votre fromager sur le site web.
- **Couverture médiatique** : Les champions se verront décerner le titre de " Champion de catégorie " lors d'une cérémonie dédiée sur le pavillon Cheese by SIAL le 9 mai 2023. La cérémonie se déroulera en direct devant la presse professionnelle et les visiteurs du salon. Votre nom sera mentionné dans le communiqué de presse dédié.
- **Un échantillonnage ciblé** : Les fromages désignés comme champions de catégorie seront mis en avant lors d'ateliers de dégustation destinés au public le 9 mai 2023. Les visiteurs pourront déguster votre produit au cours d'une séance. Le champion général sera proposé à toutes les sessions, soit 5 au total.
- **Un outil de promotion** : En plus de la médaille remise lors de la cérémonie, les Champions recevront une médaille numérique que vous pourrez utiliser comme outil de promotion auprès de votre public.

FRAIS D'INSCRIPTION

- **Prix régulier jusqu'au 10 avril 2023 (date limite d'inscription)**
 - **85 \$ CAD** par fromage soumis pour les compagnies exposantes au salon
 - **140 \$ CAD** par fromage soumis pour les compagnies non-exposantes au salon

CRITÈRES DE QUALIFICATION

- Peut être un produit déjà disponible dans le secteur de la vente au détail ou de la restauration ou nouveau sur le marché.
- Doit être fabriqué avec du lait, sans ajout d'ingrédients laitiers modifiés : vache, chèvre, brebis, bufflon ou un mélange.
- Doit être étiqueté comme fromage et non comme produit alimentaire à base de fromage fondu.
- Fromage à soumettre pour jugement (quantité minimum 5 lb) :
 - meule ou demi-meules (5 lb minimum)
 - bloc de 5 lb ou plus
 - Fromage de petit format : 1 caisse / boîte
- Aucun échantillon de noyau /«plugs» à prélever du fromage soumis.
- Aucune altération permise

CATÉGORIE DE FROMAGE

****Une catégorie doit compter au minimum trois fromages éligibles pour que la catégorie soit jugée.**

1. Fromage frais de Vache (c.-à-d. Mozzarella, Queso fresco, Ricotta)
2. Fromage frais de Chèvre
3. Fromage à pâte molle et fleuri
4. Fromage à croûte lavée
5. Fromage à croûte mixte
6. Fromage cheddar âgé de 3 à 6 mois
7. Fromage cheddar âgé de 6 à 12 mois
8. Fromage cheddar âgé de plus de 12 mois
9. Fromage cheddar Bandé
10. Gouda âgé de 6 à 12 mois
11. Gouda âgé de plus de 12 mois
12. Style Suisse
13. Fromage en saumure
14. Fromage fumé
15. Fromage avec ajout de particules physiques (herbes, épices...)
16. Fromage additionné de particules non physiques (bière, cidre, vin...)
17. Fromage à pâte demi-ferme

18. Fromage à pâte ferme
19. Fromage à pâte dure
20. Fromage bleu avec veinage présent
21. Fromage à griller Raclette
22. Fromage à griller Style moyen-oriental
23. Fromage enrobé de cendre
24. Fromage à faible teneur en matières grasses
25. Fromage artisanal fermier (certification prouvant que seul le lait de leur ferme est utilisé - document à fournir dans le colis)
26. Nouveau fromage - pas encore disponible sur le marché nord-américain

FROMAGE SOUMIS

- Le fromage ne peut être soumis que dans une catégorie.
- Les juges, avec l'approbation du juge principal, peuvent déplacer un fromage soumis dans une autre catégorie.
- L'équipe de réception enlèvera les étiquettes des marques nationales et leur attribuera un numéro d'identification (par exemple, 1 a).
- Toutes les marques reconnaissables seront recouvertes ou enlevées.
- Les fromages soumis qui ne répondent pas à ces critères seront disqualifiés de la compétition et ne pourront demander le remboursement.
- Un minimum de trois fromages doit être soumis et approuvé dans chaque catégorie pour que celle-ci soit désignée ouverte au jugement.
- Aucun remboursement ne sera effectué.

ENVOIE / RÉCEPTION DES FROMAGES

- Réception du produit à la température appropriée par le personnel du centre de réception.
- **Dates de réception :**
 - Du 18 au 28 avril 2023
 - Du lundi au vendredi : 10h00 - 17h00
- **Adresse des quais de livraison :**
Lakeview Cheese Galore
SIAL Canada - International Cheese Competition
848 Lakeshore Road East, Mississauga, ON, Canada L5E 1E1
- **Pour chaque fromage dans le colis :**
 - Préciser dans quelle catégorie le fromage est soumis.
 - Ajouter l'étiquette originale de la marque nationale, y compris l'étiquette contenant ses ingrédients et ses informations nutritionnelles.

- Si une étiquette est imprimée sur une meule de fromage, prenez les mesures nécessaires pour gratter l'étiquette (sans endommager la croûte), afin que le visuel ne soit pas visible.
- Pour la catégorie Fromage Artisanal Fermier, ajouter le document de certification dans le colis.

À FAIRE AVANT LE 10 AVRIL 2023 :

Remplir le [formulaire en ligne](#) avec toutes les données requises par fromage soumis.

IMPORTANT :

1. AUCUN ÉCHANTILLON NE POURRA ÊTRE RÉCLAMÉ NI RÉEXPÉDIÉ.
2. TOUS LES ÉCHANTILLONS DOIVENT ÊTRE DÛMENT EMBALLÉS. L'organisateur ne pourra être tenu responsable de la non-évaluation du produit suite à un incident lors du transport.
3. LES FRAIS D'EXPÉDITION ET – LE CAS ÉCHÉANT – DE DÉDOUANEMENT SONT À VOTRE CHARGE. Si vous confiez l'envoi à votre propre transporteur, assurez-vous d'acquitter les frais de dédouanement, droits et taxes auprès de celui-ci sinon la livraison pourrait être retardée. Faites un suivi de votre colis avec votre transporteur jusqu'à la livraison. La marchandise doit être dédouanée et livrée à Toronto avant le 28 avril (comptez un délai de 10 jours pour les formalités douanières). Au besoin, contactez notre courtier en douane officiel **North American Logistics Services Inc.**, M. Fernando VERA au 514 847 1791 ou fvera@nalsi.com
4. LA RECEPTION DE VOS ECHANTILLONS APRES LE 28 avril 2023 ENTRAINERA LA NON-PARTICIPATION DE VOS PRODUITS AU CONCOURS. En aucun cas, l'organisateur ne sera tenu responsable et aucun remboursement ne sera effectué.

PAIEMENT

Seul le paiement validera l'inscription.

MODALITÉS D'ANNULATION

En cas d'annulation, aucun remboursement ne sera effectué et les échantillons ne seront pas retournés.

FORCE MAJEURE

En fonction des conditions sanitaires, SIAL Canada se réserve le droit d'organiser le concours de manière virtuelle. Modification des inclusions en cas de force majeure : Participation au concours 2024 + référencement sur la plateforme en ligne de SIAL Canada.

