



CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES



Bienvenue à la 4^e édition du concours international de fromages, organisé par le SIAL Canada. Cet événement met à l'honneur l'innovation, le savoir-faire et la passion des fromagers du monde entier. De retour à Toronto en 2025, il s'annonce comme un rendez-vous incontournable pour les amateurs de fromage et les professionnels de l'industrie.



POINTS FORTS DE L'ÉVÈNEMENT

Retour sur le succès du concours 2023 :

- **231 fromages** en provenance de 8 pays ont concouru dans **25 catégories**.
- Évaluations réalisées par un jury de **18 experts de l'industrie**, présidé par le Maître Fromager **Gurth Pretty**.
- **31 % des visiteurs** ont manifesté un fort intérêt pour le secteur laitier.
- **98 % de satisfaction** des visiteurs et un **taux d'ouverture de 45 %** pour les newsletters dédiées.

Ne manquez pas cette opportunité unique de gagner en visibilité et de créer des connexions dans l'industrie !

INFORMATIONS SUR L'ÉVÈNEMENT

DATE ET LIEU:

- **29 avril 2025**
- Enercare Centre, Toronto, Canada

ÉLIGIBILITÉ:

- Ouvert aux participants canadiens et internationaux, exposant ou non au SIAL.

- Soumissions acceptées pour les fromages prêts à la vente au détail et les fromages nouvellement développés.

PROCESSUS D'ÉVALUATION :

- Les fromages seront évalués sur les aspects techniques et esthétiques, incluant leur apparence, leur arôme, leur saveur et leur texture, par un panel de professionnels distingués, comprenant des fromagers, chefs, membres du Guild International Cheese et détaillants.
- La sélection initiale pour choisir les Champions des catégories aura lieu **les 26 et 27 avril**. La dégustation finale de ces Champions se déroulera le **29 avril** afin de déterminer le Grand Champion, avec l'annonce des résultats le même jour.
- Les évaluations et commentaires des juges seront fournis aux participants après l'événement.

PROGRAMME DU 29 AVRIL :

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

POURQUOI PARTICIPER

- **Portée globale et visibilité :** Le nom de votre compagnie, de votre fromage et de votre fromager sera mis en avant sur l'application mobile de l'événement, consultée par tous les visiteurs, ainsi que sur le site web (**515 500 visiteurs uniques**), les réseaux sociaux (**21 800 abonnés**) et les newsletters ciblées envoyées à **21 800 professionnels de l'industrie**.
- **Reconnaissance prestigieuse :** Concuencez pour les titres de «**Champion de catégorie**» et «**Grand Champion**», célébrés en direct lors de l'événement.
- **Validation experte :** Faites évaluer votre fromage par un jury composé de **leaders de l'industrie**, incluant des fromagers, des chefs et des détaillants.

PRIX ET VISIBILITÉ:

- **Prix d'excellence :** Remportez des médailles physiques et numériques pour valoriser vos produits.
- **Visibilité exclusive :** Les champions sont promus via des communiqués de presse envoyés à **300 médias** et sur les canaux promotionnels de SIAL Canada.
- **Mise en avant médiatique :** Le Grand Champion bénéficie d'une couverture internationale, avec des apparitions dans [Culture Cheese Mag](#), le [Salon du fromage 2026](#), et le podcast [The Food Professor](#).
- **Présentations sur place :** Les fromages primés sont présentés lors d'ateliers de dégustation, permettant ainsi des échanges avec des professionnels de l'industrie et des consommateurs.

CATÉGORIES DES FROMAGES

La compétition comporte **28 catégories***, incluant :

1. Fromage frais de vache (ex. Mozzarella, Queso fresco, Ricotta)
2. Fromage frais tout type de lait (ex. Chèvre, Bufflon...)
3. Fromage à pâte molle et croûte fleurie (ex. Brie)
4. Fromage à croûte lavée (ex. Port-Salut)
5. Fromage à croûte mixte (ex. La Sauvagine)
6. Fromage cheddar affiné de 3 à 6 mois
7. Fromage cheddar affiné de 6 à 12 mois
8. Fromage cheddar affiné de 12 à 24 mois
9. Fromage cheddar affiné de plus de 24 mois
10. Fromage cheddar enveloppé dans un tissu
11. Gouda affiné de 3 à 6 mois
12. Gouda affiné de 6 à 12 mois
13. Gouda affiné de plus de 12 mois
14. Fromage de type suisse
15. Fromage en saumure (ex. Feta)
16. Fromage fumé
17. Fromage avec particules physiques ajoutées (herbes, épices...)
18. Fromage avec particules non physiques ajoutées (bière, cidre, vin...)
19. Fromage à pâte semi-molle
20. Fromage à pâte ferme (ex. Havarti)
21. Fromage à pâte dure (ex. Parmigiano-Reggiano)
22. Fromage bleu avec veinage visible
23. Fromage à griller raclette
24. Fromage à griller de style moyen-oriental
25. Fromage recouvert de cendres
26. Fromage à faible teneur en matières grasses

Prix spéciaux :

27. *Fromage fermier artisanal (réservé aux producteurs utilisant exclusivement le lait de leur propre ferme – certification requise)*
28. *Nouveau fromage (pas encore disponible sur le marché nord-américain)*

***Chaque catégorie nécessite un minimum de trois inscriptions éligibles pour être validée.**

Lors de l'inscription, chaque participant doit sélectionner **une seule catégorie principale** (de 1 à 26) pour chaque fromage. Ensuite, il peut également postuler aux **prix spéciaux** (catégories 27 et/ou 28) en répondant par "oui" ou "non" aux deux questions additionnelles en bas du formulaire en ligne.



Si la réponse est "oui", le fromage sera automatiquement inscrit au prix spécial correspondant, en plus de sa catégorie principale.



À noter : Seul le fromage ayant obtenu **le score le plus élevé dans sa catégorie principale** sera récompensé pour le prix spécial.

COMMENT PARTICIPER

INSCRIPTION EN LIGNE :

- Remplissez [le formulaire d'inscription](#)
- Date limite d'inscription : le 4 avril 2025

FRAIS DE PARTICIPATION :

- Tarif early bird (valable jusqu'au 21 février 2025)
 - **\$65 CAD + taxes** par fromage pour les entreprises exposantes
 - **\$130 CAD + taxes** par fromage pour les entreprises non-exposantes
- Tarif normal (du 22 février au 14 avril 2025)
 - **\$95 CAD + taxes** par fromage (pour les entreprises exposantes)
 - **\$160 CAD + taxes** par fromage (pour les entreprises non-exposantes)

PAIEMENT :

Seuls les paiements par carte de crédit effectués en ligne confirmeront votre inscription.

RÈGLES DE PARTICIPATION

- Les fromages doivent être fabriqués à partir de lait (vache, chèvre, brebis, bufflon ou un mélange), sans ingrédients de lait modifiés, et étiquetés en tant que fromage (pas de fromage transformé).
- Chaque fromage ne peut être soumis que dans une seule catégorie, sauf pour les Fromages Artisans et les Nouveaux Fromages en Amérique du Nord, éligibles pour des prix spéciaux.
- Les étiquettes de marque seront retirées, et les fromages recevront un identifiant unique.
- Un minimum de trois soumissions est requis pour qu'une catégorie soit jugée.
- Les juges peuvent réaffecter les fromages à une autre catégorie.
- Les fromages en retard, endommagés ou non conformes seront disqualifiés sans remboursement.
- Les produits doivent arriver à temps, être dédouanés et correctement expédiés.

CONSIGNES DE LIVRAISON

Format du produit :

- Soumettre des **meules entières**, des **blocs (5 lbs ou plus)** ou des **caisses de petit format (une boîte d'au moins 12 unités)**.
- Étiqueté en tant que fromage (pas de fromage transformé).
- Aucun échantillon ou bouchon de cœur ne doit être prélevé du fromage soumis.
- Aucune modification autorisée.

Étiquettes :

- Spécifiez clairement la catégorie pour chaque fromage dans le colis.
- Inclure l'étiquette de la marque nationale d'origine avec les informations sur les ingrédients et la valeur nutritionnelle.
- Si une étiquette est imprimée directement sur la meule de fromage, retirez-la soigneusement (par exemple, en la raclant) sans endommager la croûte, en veillant à ce qu'aucune marque ne soit visible.

Emballage et température :

- Assurez-vous que les fromages soient emballés de manière sécurisée pour éviter les dommages pendant le transport.
- Les produits doivent arriver à la température appropriée pour être éligibles au jugement.

Dates de réception :

Du 14 au 25 avril 2025 (du lundi au vendredi, de 10 h à 17 h EST).

*Attention le magasin sera **fermé le vendredi 18 avril***

Adresse des quais de livraison :

Lakeview Cheese Galore
SIAL Canada – International Cheese Competition
848 Lakeshore Road East, Mississauga, ON, Canada L5E 1E1

Informations sur le courtier en douane :

Pour toute assistance concernant la douane et l'expédition, contactez : **North American Logistics Services Inc (NALSI)**, M. Fernando VERA : 514-847-1791 | fvera@nalsi.com

NOTES IMPORTANTES

1. **Les échantillons ne seront pas retournés.**
2. **Emballez les échantillons avec soin :** les produits endommagés ne pourront pas être jugés, et SIAL Canada n'est pas responsable des dommages.
3. **Les participants sont responsables des frais d'expédition, des taxes et du dédouanement.** Assurez-vous que les envois soient dédouanés et livrés à Lakeview Cheese Galore **avant le 25 avril 2025**. Pour toute assistance concernant la douane/l'expédition, contactez **NALSI** (M. Fernando Vera) : 514-847-1791 | fvera@nalsi.com
4. **Les soumissions endommagées ou en retard ne seront pas éligibles**, et aucun remboursement ne sera effectué.

CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations ou pour vous inscrire, visitez [le site officiel de SIAL Canada](https://www.sialcanada.com) ou contactez-nous directement à communication@expocanadafrance.com.

Ne manquez pas l'occasion de présenter votre fromage à un public mondial et d'obtenir une reconnaissance inégalée dans l'industrie.

