



19^e édition
2017

Cahier des règlements
Concours des fromages
du Québec

Date limite d'inscription
Vendredi 28 avril 2017, 16 h

SÉLECTION CASEUS, LE CONCOURS DES FROMAGES DU QUÉBEC 2017

19^e ÉDITION

RESPONSABILITÉS

La responsabilité du jury qui fait l'évaluation sensorielle dans le cadre de Sélection Caseus, le concours des fromages du Québec, relève de la personne qui assume la direction de l'Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.

COMITÉ DIRECTEUR

Le concours est encadré par un comité directeur dont les objectifs sont de soutenir le développement de la notoriété de Sélection Caseus et de mettre en place différents projets liés à la promotion du concours et de ses gagnants. Voici le nom des membres ainsi que leur affiliation :

Marie Beaudry,	Aliments du Québec
Michel Beaulac,	La Financière agricole
Mario Béland,	Centre d'expertise fromagère du Québec
Pierre-Guy Bergeron,	Direction du développement des entreprises et des produits MAPAQ
Alain Couture,	Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe
Alain Fournier,	Direction du développement des entreprises et des produits MAPAQ
Roc Généreux,	Direction des communications MAPAQ
Marie-Chantal Houde,	Association des fromagers artisans du Québec
Julie Gélinas,	Les Producteurs de lait du Québec
Annie Marcotte,	Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe
Johanne Pelletier,	Direction des communications, MAPAQ
Marie Vaillancourt,	Syndicat des producteurs de chèvres du Québec
Dominique Viens,	Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe
Yolaine Villeneuve,	Conseil des industriels laitiers du Québec

COMITÉ TECHNIQUE

Un comité technique, formé de représentants de divers organismes du secteur fromager, participe à la révision des procédures et des règlements du concours. La composition de ce groupe se veut la plus représentative de la diversité du secteur. Voici le nom des membres ainsi que leur affiliation :

Mario Béland,	Centre d'expertise fromagère du Québec
Christine Bélanger,	Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe
Alain Couture,	Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe
Michel Fortier,	Les Producteurs de lait du Québec
Alain Fournier,	Direction du développement des entreprises et des produits MAPAQ
Marie-Chantal Houde,	Association des fromagers artisans du Québec
Annie Marcotte,	Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe
Marie Vaillancourt,	Syndicat des producteurs de chèvres du Québec
Robert Vaillancourt,	Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe
Dominique Viens,	Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe
Yolaine Villeneuve,	Conseil des industriels laitiers du Québec

BUT GÉNÉRAL

Faire connaître l'excellence des fromages produits au Québec en offrant :

- une visibilité des finalistes et gagnants et une promotion de l'ensemble de l'industrie fromagère québécoise;
- une occasion de reconnaître le savoir-faire des fabricants.

OBJECTIF

Sélectionner sur la base d'évaluations sensorielles les meilleurs fromages produits au Québec.

RÈGLEMENTS DE SÉLECTION CASEUS, LE CONCOURS DES FROMAGES DU QUÉBEC

- a) Les participants sont des usines ou des exploitations agricoles disposant d'un permis d'exploitation d'une usine laitière émis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29). Un participant peut également être une entreprise détenant un numéro d'identification ministériel (NIM), propriétaire d'un fromage et associé à une usine ou une exploitation agricole disposant d'un permis d'exploitation d'une usine laitière émis par le MAPAQ en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29).
- b) Pour pouvoir s'inscrire au concours, le participant doit avoir acquitté tout solde impayé relatif à une inscription antérieure.
- c) Le participant et ses fromages doivent être conformes à l'ensemble des lois et règlements en vigueur dans son usine et sur le marché, en particulier les lois et règlements d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et les lois et règlements du MAPAQ. Plus précisément :
 - au moment où le participant procède à son inscription;
 - lors de l'évaluation ou de la dégustation d'un fromage;
 - au moment du dévoilement des finalistes ;
 - au moment de la remise des prix Caseus.
- d)
 - 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 concernées par le processus de fabrication.
 - Dans le cas d'une entreprise détenant un NIM et propriétaire d'un fromage qui s'associe à une usine ou une exploitation agricole disposant d'un permis d'exploitation d'une usine laitière émis par le MAPAQ en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29), le participant est composé de l'entreprise possédant le NIM et de l'usine ou l'exploitation agricole.
- e) 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, B.08.052, du Règlement les aliments et drogues (C.R.C., ch.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.
- f) Les fromages mis en compétition doivent être présents sur le marché de détail ou sur le marché institutionnel ou industriel au moment de l'inscription et de la remise des 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, c. P-29 r.1, article 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. La mention « À réfrigérer obligatoirement dès réception à une température inférieure à 4°C » devra apparaître clairement sur le contenant d'envoi.

- 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, et 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 vingt-quatre (24) heures après leur fabrication (MAPAQ; Règlement sur les aliments, c. P-29 r.1, article 11.8.12.).
- i) Un fromage de lait cru est un fromage fait à partir 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, c. P-29 r.1, qui définit le terme « lait ou crème cru ». La mention « fait de lait cru » devra apparaître sur l'emballage tel que requis par le Règlement sur les aliments, c. P-29 r.1, article 11.8.13. alinéa 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 classes d'inscription. Cependant, le nombre de fromages est limité à trois (3) 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 (6) par classe.
- k) Selon certaines conditions, il est possible d'inscrire deux fois le même fromage, fromage ayant des âges différents, soit une fois dans les classes d'inscription et une seconde fois dans la classe Longaevi pourvu que le fromage rencontre les exigences requises pour cette classe.
Note : la classe Longaevi ne donne pas accès aux grands prix ni aux mentions spéciales.
- l) Les fromages admissibles à la classe Longaevi sont des fromages faits à partir de tout type de lait, quel que soit le mode d'affinage, comptant au moins 12 mois d'affinage et, dans le cas des fromages cheddar ou parmesan, au moins 6 ans d'âge. Le participant inscrivant un fromage dans la classe Longaevi 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, de même, pour le fromage inscrit dans la classe d'inscription régulière. L'âge, en mois ou en années, du fromage inscrit dans la classe Longaevi, doit apparaître dans le libellé du nom du fromage.
- m) Pour chaque produit soumis, le participant doit remplir et retourner le formulaire d'inscription avant la date limite apparaissant sur la fiche 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. En cas d'incertitude, il est toujours possible de contacter les responsables du concours.
- 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 responsables 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 1 kg et au plus 10 kg. L'échantillon est constitué d'un seul et unique morceau, à l'exception des fromages dont le poids unitaire est inférieur à 1 kg. Dans ce cas, l'échantillon est constitué de plusieurs unités provenant de la même fabrication avec une garantie d'homogénéité apparente. Tout échantillon de moins de 1 kg sera considéré comme insuffisant pour évaluation complète par le jury.

- p) Le participant dont le fromage est certifié biologique devra joindre à sa fiche d'inscription une pièce justificative.
- q) La livraison de tous les fromages (sauf les fromages frais) doit se faire selon les dates indiquées sur la fiche d'inscription. Quant aux fromages frais du jour, la livraison peut se faire la veille ou le matin même de la journée de l'évaluation sensorielle, et ce, avant 12 h. Les modalités de livraison pour les fromages frais seront transmises à la suite des inscriptions.
- 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 descriptive de chacun 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, la date de fabrication pour la catégorie Longaevi.
- s) Le MAPAQ n'assume pas les frais de retour de glacière. Toutefois, l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) peut retourner la glacière à condition que le participant assume les frais liés au service de courrier.
- t) Le participant doit respecter l'ensemble des règlements sans quoi le MAPAQ pourrait lui retirer le(s) produit(s) en compétition, l'exclure de la remise des récompenses et lui retirer les prix déjà gagnés, le cas échéant.
- u) L'Institut se réserve le droit de compléter en tout temps ces règlements pour :
- augmenter l'impartialité et l'objectivité du concours ;
 - assurer la sécurité des évaluations sensorielles ;
 - éclaircir et préciser des aspects essentiels à la tenue du concours.

FRÉQUENCE ET MOMENT DE REMISE DES PRIX CASEUS

Les récompenses seront remises annuellement à condition que les critères d'attribution soient tous remplis. Le comité directeur du concours fixe pour chaque année le calendrier de remise des prix.

PROPRIÉTÉ DES FROMAGES EN COMPÉTITION

Le MAPAQ devient propriétaire des échantillons de fromage qui lui sont envoyés 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, selon le volume de lait utilisé annuellement par l'entreprise¹, et le type de lait (espèce animale). En annexe sont fournies les informations pour aider à la classification des fromages.

Fromage de lait de vache

Entreprise transformant plus de 1M litres / année¹

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 1M litres / année¹

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 ouvertures 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 (provenant d'espèces animales différentes)
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 « **Nouveau en 2017** »

¹ D'après la liste des détenteurs de permis – fabrique laitière émise par le MAPAQ.

DESCRIPTION DES PRIX CASEUS

- Vingt-six (26) prix attribués à chacun des fromages ayant obtenu la meilleure évaluation dans sa classe et méritant ce titre selon les jurés.
- Trois (3) prix : (Caseus Or, Argent et Bronze) attribués aux fromages ayant obtenu les trois meilleures évaluations parmi les gagnants de chacune des classes d'inscription régulière.
- Un (1) prix Caseus Émérite décerné à tout fromage ayant cumulé deux (2) Caseus Or. L'attribution de ce prix est automatique. La remise se fait la même année que celle de l'attribution du deuxième Caseus Or. Le prix Émérite se veut l'ultime reconnaissance de l'excellence et ne peut être remis qu'une seule fois pour un même fromage.
- Un (1) prix Caseus Longaevi remis au fromage ayant obtenu la meilleure évaluation parmi les fromages vieilliss répondant aux critères mentionnés au règlement. (il n'est pas admissible aux mentions spéciales suivantes)
- Une (1) mention spéciale « Meilleur fromage biologique » pour le fromage certifié biologique ayant obtenu la meilleure note parmi l'ensemble des fromages biologiques, toutes classes confondues.
- Une (1) mention spéciale « Meilleur fromage de lait cru » pour le fromage de lait cru ayant obtenu la meilleure note parmi l'ensemble des fromages de lait cru, toutes classes confondues.

MODE DE JUGEMENT ET D'ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

Un jury expert, composé de personnes retenues par le comité technique, évalue à l'aveugle les fromages en compétition. Les juges sont sélectionnés de façon à représenter les tendances de la filière. Ils possèdent une expertise en évaluation sensorielle, en fabrication fromagère ou dans l'achat, la commercialisation ou l'utilisation de fromages. Le jury est divisé en bancs d'évaluation homogènes comprenant un minimum de 4 juges (chaque fromage est évalué par au moins 4 personnes d'horizons différents).

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 juges pourront prendre en considération la description du fromage fournie par le participant. En cas de litige, des documents tels que ceux produits par les Producteurs laitiers du Canada ou des encyclopédies sur les fromages seront mis à la disposition des juges.

Pour les fromages non aromatisés, l'évaluation porte sur la flaveur, la saveur, l'apparence, la texture et l'odeur. Les fromages non aromatisés sont présentés aux juges selon la classe d'inscription.

Pour les fromages aromatisés, l'évaluation porte sur : l'apparence et l'odeur de l'aromate ou du condiment, l'apparence, la texture et la saveur du fromage et l'apport de l'aromatisation au fromage et sur l'équilibre entre le fromage et son arôme. Les fromages aromatisés sont présentés aux juges selon l'intensité aromatique basée sur l'information de la liste d'ingrédients.

Pour les fromages à griller, ils seront tous évalués chaud. L'évaluation porte sur la flaveur, la saveur, l'apparence, la texture et l'odeur, après grillage dans des conditions standardisées.

Chaque juge utilise une grille d'évaluation afin d'attribuer une note à chacun des fromages qui lui est présenté. La compilation des résultats de chacun des juges suivra les règles généralement reconnues en matière d'évaluation sensorielle.

Les fromages ayant obtenu le meilleur pointage dans leur classe d'inscription, au nombre de trois maximum et sous réserve d'avoir obtenu une note d'au moins 80 %, sont présentés à nouveau au groupe de jurés ayant précédemment procédé à l'évaluation des fromages de la classe. À cette étape, le groupe de jurés en titre confirme, par consensus, le statut de finalistes pour chacun des fromages soumis et il détermine le fromage gagnant de la classe, parmi les fromages finalistes. Il revient aux jurés de déterminer les exigences qualitatives minimales requises pour attribuer ou non à un fromage le titre de finaliste et le titre de gagnant de classe. Par conséquent, une classe pourrait compter moins de trois finalistes ou n'avoir aucun gagnant de classe, la classe en est ainsi abolie. Advenant le cas où un groupe de jurés recommanderait d'abolir une classe, ce dernier devra réévaluer les fromages et ce, sous la supervision de deux membres du comité technique, dont la personne présidente des jurés.

Seuls les fromages gagnants dans leur classe d'inscription sont admissibles aux prix Caseus Or, Argent et Bronze. Ces gagnants sont désignés par le jury en réunion plénière. Le jury au grand complet choisit alors de façon consensuelle les fromages se démarquant par leur mérite et par leur qualité. L'attribution du Caseus Longaevi est déterminée par le jury au grand complet.

Les fromages admissibles aux Caseus Or, Argent et Bronze sont à nouveau présentés aux évaluateurs. Chaque juge, individuellement, devra choisir, parmi l'ensemble des fromages présentés, le fromage qu'il considère le plus estimable. Par la suite, la personne assumant la présidence du jury dévoile les fromages proposés par les juges. Les fromages n'ayant eu aucune proposition sont, dès lors, exclus du premier tour de la grande finale. Les juges sont ensuite invités, en discussion libre et ouverte, à faire part de leurs commentaires et explications quant à leur choix. À la suite de cette discussion, les juges sont invités à revoir leur choix s'il y a lieu. La présidente ou le président du jury collige les propositions du second tour et invite le jury au débat pour départager les fromages retenus. Selon la situation et le nombre de fromages encore en liste, le président du jury peut, à cette étape, demander un vote pour l'attribution des prix Caseus Or, Argent et Bronze.

L'attribution du prix Caseus Longaevi est déterminée par le jury au grand complet et le mode d'attribution prend la forme de celui des grands gagnants.

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 %, tels 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 à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis ayant une humidité maximale de 39 % et un taux de matière grasse minimale de 31 %; le procédé de fabrication correspond au standard habituellement reconnu de cheddarisation avec un salage du grain avant pressage.

Cheddar doux, médium, 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 moyen alors qu'il est de plus d'un an pour les cheddars forts et extra-forts; ces indications de temps n'étant données qu'à titre indicateur.

Croûte fleurie : fromage présentant en surface des moisissures sélectionnées par le fromager-affineur. *Penicillium camemberti*, *Penicillium candidum*, *Geotricum 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; ce qui 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. À titre d'exemple, cela inclut entre autres les fromages de types brick, gouda, havarti et autres fromages ayant des caractéristiques similaires à ceux-ci...

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. À titre d'exemple, cela inclut entre autres les fromages de types suisse, emmenthal, gruyère.

Fromage aromatisé : quels que soient le type de lait et le type d'affinage, 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 visible à l'œil nu.

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

Annexe 2

Information à la classification canadienne

La valeur 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 %, mais de moins de 80 %.

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

Fromage à pâte ferme : fromage dont la valeur HRD est d'au moins 50 %, mais d'au plus 62 %.

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

Aux fins du concours, seules les classes fromages à pâte molle, demi-ferme, ferme et dure sont à considérer. Se référer à la section classes d'inscription pour savoir où cela s'applique.