



22<sup>e</sup> édition  
2022

## Règlement du concours

Révisé le 6 avril 2022

# SÉLECTION CASEUS, LE CONCOURS DES FROMAGES DU QUÉBEC 2022

## 22<sup>e</sup> ÉDITION

---

### 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 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.

### RESPONSABILITÉS

La responsabilité du jury qui fait l'évaluation sensorielle à l'occasion de Sélection CASEUS relève de la Direction du développement d'affaires, partenariats et communications de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ).

### COMITÉ DIRECTEUR

Le comité directeur est présidé par la Direction de la main-d'œuvre et de la relève (DMOR) au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Les membres du comité et leur fonction sont les suivants :

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

### COMITÉ CONSULTATIF

Le comité consultatif est présidé par la sous-ministre adjointe aux enjeux de main-d'œuvre, à la recherche, à l'innovation et à la gestion. Ce comité 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 2022, 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 se fait en ligne au [caseus.inscription](http://caseus.inscription)

Période d'inscription et de paiement : Du lundi 18 avril 2022, 8 h 30 au vendredi 29 avril 2022, 16 h.

Frais d'inscription : **90 \$** plus taxes par fromage.

Le dossier complet comprend :

- La fiche d'inscription de l'entreprise ainsi que les fiches d'inscription et de description des fromages que vous aurez complétés en ligne.
- Les pièces justificatives (certification biologique), le cas échéant.
- Un exemplaire de l'étiquette de chacun des fromages présentés au concours, en version papier ou sous forme numérique.

**Important** : Vous devez nous faire parvenir par courriel les pièces justificatives et les étiquettes en format numérique à l'adresse suivante : [inscriptioncaseus@itaq.ca](mailto:inscriptioncaseus@itaq.ca)

Envoi des fromages :

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

Réception des fromages :

- Du lundi 16 mai 2022 au vendredi 20 mai 2022, 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 « À réfrigérer obligatoirement dès réception à une température inférieure à 4 °C » devra apparaître clairement.

Réception des fromages frais du jour :

- Mardi 31 mai 2022, de 13 h à 16 h;
- Mercredi 1er juin 2022, de 8 h 30 à 11 h;
- Les fromages frais du jour ayant été reçus avant 13 h le 31 mai 2022 seront réfrigérés jusqu'au matin de l'évaluation.

Évaluation des fromages :

- Mercredi 1er juin 2022.

## RÈGLEMENT DU CONCOURS

- a) 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).
- b) 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.
- c) 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 détenant 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 fabricant le fromage.
- d) Le participant et les fromages qu'il inscrit 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.
- e) Le participant s'engage à fournir un dossier complet et à acquitter les frais d'inscription. De même, pour pouvoir s'inscrire au concours, le participant doit avoir acquitté tout solde impayé relatif à une inscription antérieure.

- f) 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.
- g) 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.
- h) Un participant peut inscrire un maximum de trois (3) fromages par classe d'inscription et par numéro d'usine.
- i) 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 disponible à l'annexe 1 et les règles relatives à la classification canadienne sont fournies à l'annexe 2.
- j) 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 organisateurs du concours verront à en informer le participant. En cas de litige, l'ITAQ se réserve le droit de changer un fromage de classe pour l'associer à la classe appropriée.
- k) 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).
- l) Les fromages en grains et frais du jour (définition en 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).
- m) La responsabilité de l'expédition dans des conditions optimales pour les fromages ainsi que de la réception à temps des fromages pour le concours incombe 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.
- n) 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.
- o) Pour les fromages de lait cru (définition en annexe 1), la mention « fait de lait cru » devra apparaître clairement sur l'emballage conformément au Règlement sur les aliments (chap. P-29, r. 1, art. 11.8.13, al. 6).
- p) Le participant dont le fromage est certifié biologique devra joindre à sa fiche d'inscription une pièce justificative.
- q) 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 leur réception, l'ITAQ devient propriétaire des échantillons de fromage qui lui sont remis aux fins du concours ainsi que leur 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). En annexe sont fournies des informations visant à aider à la classification des fromages.

Dès qu'il y a moins de trois fromages inscrits dans une classe d'inscription, le comité directeur se réserve le droit d'annuler cette classe. Si une classe est annulée, les fromagers seront remboursés.

### **Fromage de lait de vache<sup>1</sup>**

#### Entreprise transformant plus de 1 million de litres/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/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 ouverture 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 substance aromatisante
19. Fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix
20. Fromage à griller
21. Fromage réduit en gras
22. Classe ouverte : Cette classe regroupe tous les fromages qui ne répondent pas aux critères des autres classes d'inscription. Elle permet notamment la participation au concours de fromages fait d'un mélange de lait d'espèces animales différentes, de fromages fait du lait d'une autre espèce animale que la vache, la chèvre et la brebis ainsi que certains fromages non affinés.

---

<sup>1</sup> Volume de lait transformé par les entreprises 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 attribués aux fromages ayant obtenu les trois meilleures évaluations parmi les gagnants de chacune des classes d'inscription.

Une mention spéciale « Distinction 2022 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 2022 fromage de lait cru » est décernée au fromage de lait cru ayant obtenu, lors de l'évaluation sensorielle de la première étape du jugement, la meilleure note parmi l'ensemble des fromages de lait cru, toutes classes confondues.

## COMPOSITION DU JURY

Le jury est composé de juges reconnus pour leurs compétences en évaluation sensorielle ou leur connaissance des fromages. Le jury est divisé en bancs d'évaluation (panels) comprenant un minimum de 4 juges (chaque fromage est évalué par au moins 4 personnes de provenance différente). 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 grille d'évaluation. De plus, un changement d'au moins 20 % du jury est assuré par rapport à l'année précédente.

### Provenance des juges

- Chef cuisinier
- Critique gastronomique
- Fromager marchand
- Sommelier ou biérologue
- 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 est composé de trois étapes : évaluation individuelle, 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 en 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 évaluent 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 est sous la supervision d'une personne présidente du jury qui est dûment nommée par l'ITAQ.

## 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 d'au moins 25 %, qu'ils soient en grains ou mis en forme de meule.

**Fromage de lait cru** : fromage fabriqué à base de lait ou de crème n'ayant pas subi de traitement thermique supérieur à 40 C avant l'emprésurage (article 11.1.1 du Règlement sur les aliments, chap. P-29, r. 1).

**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 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; cela 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. Cela 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 résultants d'une fermentation propionique. Cela inclut, 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 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 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.



## 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 :

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

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, le HRED sera de  $39 / (100 - 31) * 100\% = 56,5 \%$ . 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 présentée ci-dessous.

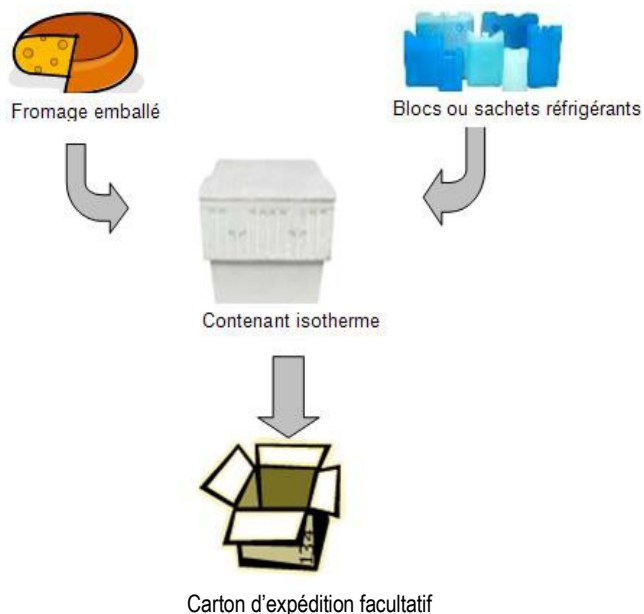
#### Adresse pour l'envoi des échantillons :

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

#### Information :

Dominique Viens : 450 778-6504, poste 6242

### 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 permettra 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** ».