

19^e concours des fromages d'alpage de l'OLMA



Conditions de participation

1. But

Le 19^e concours de fromages d'alpages aura lieu dans le contexte de la 77^{ème} OLMA qui se tiendra du 10 au 20 octobre 2019 à St-Gall. Le but du concours est de récompenser des produits de qualité issus de la production d'alpage.

2. Organisateur

L'organisateur du Concours des fromages d'alpage est la société Olma Messen St.Gallen, Splügenstrasse 12, CH-9008 St-Gall.

3. Parrainage

Le parrain principal est la maison d'édition CI Fromage d'alpage suisse, www.schweizeralpkäese.ch



Co-parrains:

- Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein
- Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden
- Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost
- Olma Messen St.Gallen
- St.Galler Bauernverband

Les organisations suivantes soutiennent le Concours des fromages d'alpage de l'OLMA par une contribution financière:

- Agrisano
- Amt für Umwelt Fürstentum Liechtenstein, Abteilung Landwirtschaft
- Bamos AG
- Bauernverband Appenzell Ausserrhoden
- Bauernverband Appenzell Innerrhoden
- Bündner Bauernverband
- CasAlp, Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP
- Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
- Lm-tech GmbH, Beratung/Planung/Anlagen für Lebensmittelbetriebe
- Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV

LAVEBA Genossenschaft soutient le concours de fromage d'alpage de l'OLMA en prenant en charge les coûts de l'apéritif lors de la remise des prix du 11 octobre 2019.

4. Prix

La somme totale des prix du Concours des fromages d'alpage de l'OLMA s'élève à 18'000 CHF et sera répartie entre les cinq catégories „fromage à pâte mi-dure“, „fromage à pâte dure“, „fromage à rebibes“, „tomme (Mutschli)“ et „fromage de chèvre et de brebis“. La répartition de la somme est de la compétence du jury, lequel se réserve le droit de décerner éventuellement des prix spéciaux. De plus, un diplôme sera décerné aux fromages classés dans le premier tiers de chaque catégorie.

5. Concours

Le concours aura lieu à l'OLMA le vendredi 11 octobre 2019. Les gagnants seront avertis à temps par l'OLMA.

Une sélection des fromages primés sera offerte pendant l'OLMA au stand de l'Organisation fromagère suisse dans la halle 9.1 à la vente et à la dégustation. Les producteurs élus seront contactés jusqu' à la fin septembre par un représentant de l'organisation Producteurs Suisses de Lait PSL.

6. Jury

Les fromages sont évalués par un jury de spécialistes lors d'une dégustation à l'aveugle. L'évaluation porte sur le goût, la pâte, l'ouverture et l'aspect extérieur.

7. Conditions de participation

Peuvent participer au concours les fromages d'alpage remplissant les critères suivants:

Catégorie	Tomme (Mutschli) ¹ poids 2kg max.	Fromage à pâte mi-dure ¹	Fromage à pâte dure ¹	Fromage à rebibes ¹	Fromage de chèvre et de brebis ²
Lait entrant dans la fabrication	fabrication au lait cru ou thermisé, 100% de lait cru de vache		fabrication au lait cru, 100% de lait cru de vache		Au moins 25% de lait de chèvre ou de brebis
Désignation	numéro d'immatriculation ou autre étiquetage clair et précis (p.ex. marque de caséine)				-
Teneur en eau	38 - 45%	38 - 42%	<37%	<36%	-
Âge	1 à 5 mois	1 à 5 mois	1 à 2 ans	2 à 3 ans	-
Provenance	Fromage d'alpage fabriqué à base de lait trait et transformé dans la région d'estivage (Suisse et Principauté du Liechtenstein, art. 8 de l'Ordonnance sur les désignations 'montagne' et 'alpage, ODMA)				
Ingrédients	sans herbes, épices, condiments etc.				
À noter	chaque alpage n'a le droit de présenter qu'un seul fromage par catégorie.				

¹ Selon le règlement du Département fédéral de l'intérieur concernant les denrées alimentaires d'origine animale, le formulaire d'inscription doit contenir sous l'information sur le produit les indications suivantes:

- **produit au lait cru:** dans la mesure où une partie du lait utilisé pour la fabrication correspond à la définition du lait cru et où le procès de fabrication ne comprend aucun traitement thermique, physique ou chimique.
- **Tout le lait thermisé:** dans la mesure où le lait utilisé pour la fabrication du fromage a été chauffé entre 40 et 72 °C pendant au minimum 15 secondes et que le lait a satisfait à un test phosphatase positif.

² Les fromages de chèvre et de brebis sont à déclarer sur la fiche d'inscription comme suit:

- **fromage contenant au moins 25% de lait de chèvre ou de brebis:** contenant moins de 500 g de lait de chèvre ou de brebis par kilogramme de lait
- **fromage mi-chèvre ou mi-brebis:** contenant au moins 500 g de lait de chèvre ou de brebis par kilogramme de lait
- **fromage pur chèvre ou pur brebis:** contenant 100% de lait de chèvre ou de brebis

Le participant classe lui-même son fromage dans la bonne catégorie. Le jury se réserve le droit de procéder à d'éventuels changements de catégorie ou d'exclure le participant si les conditions ne sont pas remplies.

8. Conditions d'inscription

Date limite d'inscription:

Les candidats doivent déposer leur formulaire d'inscription au plus tard le jeudi **30 août 2019** auprès de : Olma Messen St-Gall Concours des fromages d'alpage de l'OLMA, Splügenstrasse 12, Case postale, 9008 St-Gall

Frais d'inscription:

Les frais d'inscription de 30 francs par fromage devront être versés jusqu'au 5 septembre 2019 sur le compte: **Banque Raiffeisen St-Gall / IBAN CH54 8000 5000 0402 1309 3**, au nom de Olma Messen St-Gall. Des bulletins de versement peuvent être commandés directement auprès de l'organisateur. La participation au concours n'est effective qu'une fois le paiement crédité.

Livraison:

Les fromages devront être livrés **entre le mardi 3 septembre et le jeudi 5 septembre 2019** à Olma Messen St-Gall, Concours des fromages d'alpage de l'OLMA, Splügenstrasse 12, CH-9008 St-Gall.

Les fromages inscrits n'ayant pas été livrés à Olma Messen St.Gallen jusqu'au jeudi 5 septembre 2019 seront exclus du concours. Veuillez joindre une note avec le nom de l'alpage et du fromage.

Quantités livrées:

- Fromage à pâte mi-dure: une meule (sans "carottes") dans un emballage adéquat
- Tomme (Mutschli): une tomme (sans "carottes") dans un emballage adéquat
- Fromage à pâte dure et fromage à rebibes: 5 kg environ (coupe en quartier) dans un emballage adéquat;
- Fromage de chèvre et de brebis: Un fromage entier dans son emballage d'origine.

Exception faite des fromages de brebis et de chèvre et des tommes de consistance molle, les fromages seront retournés à l'expéditeur après le concours le 11 septembre 2019 par courrier prioritaire (renvoi en Suisse uniquement).

9. Recours et responsabilité

Tout recours est exclu. La foire OLMA de Saint-Gall décline toute responsabilité en cas de dommages causés lors du transport ou de pertes. Aucune correspondance ne sera échangée sur les fromages livrés et le choix du jury. Les rapports d'évaluation ne seront pas distribués.