

Concours

FROMARTE, l'association des Artisans suisses du fromage, récompensera chaque année les meilleurs fromages suisses dans le cadre des «Swiss Cheese Awards». Cette manifestation a pour but de promouvoir la qualité des fromages suisses et de confronter les consommatrices et les consommateurs à leur diversité.

La participation est ouverte à tous les fabricants de fromages suisses répondant aux exigences de qualité les plus sévères. Le concours comprend les catégories Emmental, Gruyère, Sbrinz, Appenzell, Tilsit au lait cru et au lait pasteurisé, Raclette, Tête de Moine, Fromage de montagne des Grisons, Vacherin fribourgeois, Vacherin Mont-d'Or, fromage d'alpage, fromage de brebis, fromage de chèvre, fromage à pâte molle à croûte fleurie et à croûte lavée, fromage frais, fromage fondu, autre fromage à pâte mi-dure, innovation et meilleur fromage AOC.

Dans le cadre du concours, une équipe de 4 à 5 personnes d'horizons divers appréciera les fromages présentés au concours. Le jury est constitué de représentants de la production, du commerce, de la gastronomie et des consommateurs. Différents critères tels que l'apparence générale, le goût, l'arôme, la consistance de la pâte, seront notés. Il sera pour ce faire tenu compte des prescriptions des interprofessions et des fabricants. La note maximale est 20.

Le participant qui a remporté le plus de points par catégorie a droit au titre de lauréat des Swiss Cheese Awards. Tous les participants ayant réalisé plus de 19 points recevront un diplôme.

Les lauréats des Swiss Cheese Awards dans les catégories «fromage» ont le droit d'utiliser les logos et les sigles des Swiss Cheese Awards jusqu'au prochain concours.

Le règlement du concours est joint au dossier.