



**SWISS CHEESE AWARDS**

Vallée de Joux VD  23 - 25 septembre 2016

# Bienvenue!

## Informations du concours

Le Sentier, Vallée de Joux  
23 septembre 2016



# Informations du concours

## John Haldemann

Consultant en fromagerie  
Institut des sciences en denrées alimentaires  
Agroscope, Liebefeld-Bern

Membre du jury  
SWISS CHEESE AWARDS

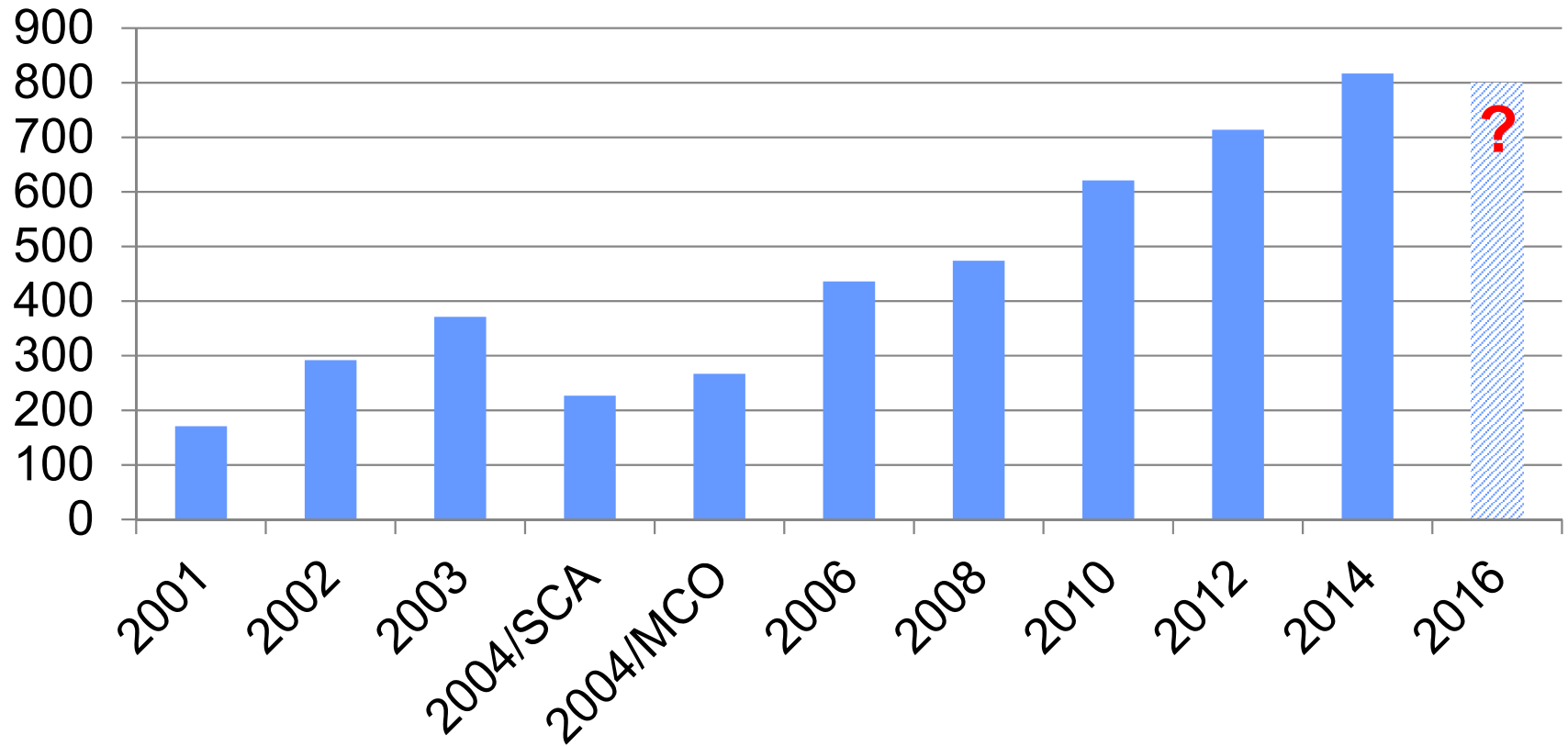


SWISS CHEESE AWARDS

Vallée de Joux VD  23 - 25 septembre 2016



# Nombre de fromages 2001 - 2016





# SWISS CHEESE AWARDS 2014

- 817 fromages
- 28 catégories
- 25 groupes des jurys
- 124 jurés

# SWISS CHEESE AWARDS 2016 ?

# Jurés 2014

pays	nombre
Etats-Unis d'Amérique	2
Grande-Bretagne	1
Japon	1
Autriche	3
Belgique	3
Allemagne	29
France	8
Espagne	6
Suisse	71
<b>Totale</b>	<b>124</b>

# Nombre de fromages par catégorie 2014

Catégorie	Désignation	Nombre
101	Emmentaler AOP	28
102	Le Gruyère AOP	39
103	Le Gruyère d'alpage AOP	12
104	Sbrinz AOP	13
105	Appenzeller	28
106	Tilsit fabriqué à partir de lait cru	17
107	Bündner Bergkäse	8
108	Walliser Raclette AOP	17
109	Raclette und Bratkäse	60
110	Vacherin Fribourgeois AOP	24
111	Vacherin Mont d'Or AOP	12
112	Tête de Moine AOP	7
113	Bloderkäse und Sauerkäse AOP	6
114	L'Etivaz AOP	12
115	Berner Alpkäse und Hobelkäse AOP	9

# Nombre de fromages par catégorie 2014

Catégorie	Désignation	Nombre
116	Formaggio d'Alpe ticinese DOP	6
117	Glarner Alpkäse AOP	12
118	Fromages de brebis	15
119	Fromages de chèvre	40
120	Fromages frais	35
121	Fromages à pâte molle à croûte fleurie	58
122	Fromages à moisissures bleues	13
123	Fromages à pâte molle à croûte emmorgée	20
124	Autres fromages à pâte mi-dure (sans additifs aromatisés)	146
125	Autres fromages à pâte mi-dure (avec additifs aromatisés)	56
126	Autres fromages à pâte dure	67
127	Autres fromages d'alpage	9
128	Innovations en matière de fromage	48
	<b>Totale</b>	<b>817</b>

# Critères d'appréciation (standard)

Points	Appréciation
5	Apparence, ouverture
10 (2 x 5)	Goût, arôme
5	Texture de la pâte
20	<b>Totale</b>



# Raclette du Valais AOP (Cat. 108)

## Raclette und Bratkäse (Cat. 109)

Points	Appréciation
5	Apparence, ouverture
5	Goût, arôme
5	Consistance, pâte (fondu)
5	Séparation de graisse
20	<b>Totale</b>

# Innovations (Cat. 129)

Points	Appréciation
5	Apparence, ouverture, texture
5	Goût, arôme
5	Innovation
5	Potentiel sur le marché
20	<b>Totale</b>

# Vainqueur „SWISS CHAMPION“

Points	Appréciation
<b>10</b> (2 x 5)	Goût, arôme
<b>5</b>	Texture de la pâte
<b>5</b>	Impression générale
<b>20</b>	<b>Totale</b>

# Schéma d'évaluation

Points	Déscriptions
5	remplit parfaitement les exigences, aucune faute
4	écart minime par rapport à la norme, la faute est tolérable
3	écart notable, légère faute

# Schéma d'évaluation

<b>Points</b>	<b>Déscriptions</b>
2	écart marqué, faute claire
1	faute grave et intolérable
0	faute très grave, total. différent, impossible à apprécier

# Appréciation individuelle

- Les résultats sont consignés sur un formulaire en papier



**SWISS CHEESE AWARDS**  
Vallée de Joux VD  23 - 25 septembre 2016



Taxation individuelle des fromages

Catégorie: 101 Emmentaler AOP

Taxateur/trice: .....

Signature: .....

Code	Apparence, ouverture (5 points)	Goût, arôme (5 points x 2)	Texture de la pâte (5 points)	Total (Maximum 20 points)	Remarques / Motivation si note en dessous de 4
101.16.001		x2=			
101.16.002		x2=			
101.16.003		x2=			
101.16.004		x2=			
101.16.005		x2=			
101.16.006		x2=			
101.16.007		x2=			
101.16.008		x2=			
101.16.009		x2=			
101.16.010		x2=			
101.16.011		x2=			
101.16.012		x2=			



# Directives pour l'évaluation des fromages

- Effectuer le test triangulaire en groupe
- Etudier les caractéristiques idéales du produit (description du produit)
- Apprécier ensemble un fromage
- Juger les produits individuellement (l'ordre de l'évaluation est libre, sauf indication contraire par l'examineur en chef)
- Une notation en dessous de la note 4 nécessite une remarque
- A la fin, si les points d'un critère au sein du groupe diffèrent de plus de 1 point: Réévaluez le produit et trouvez un compromis



# Directives pour l'évaluation des fromages

- Les membres des jurys restent à disposition jusqu'à leur licenciement par le responsable du concours
- Du pain et de l'eau sont à disposition pour neutraliser les goûts et les arômes
- Silence!
- Pas de conversation téléphonique pendant la taxation!





# Check-list pour les examinateurs en chef (Code x.A)

- Assurer le calme pendant les examens
- Expliquer et effectuer le test triangulaire dès le début
- Expliquer la procédure d'appréciation individuelle
- Définir l'ordre pour évaluation si la catégorie est hétérogène
- Inscrire les résultats de l'appréciation individuelle sur la liste globale.
- Mandater une réévaluation si les points d'un critère diffèrent de plus de 1 point au sein du groupe



# Check-list pour les examinateurs en chef (Code x.A)

- Après les réévaluations (écarts ne dépassant pas 1 point) clôturer l'évaluation de façon définitive
- Transmettre les formulaires (listes individuelles et liste globale) au bureau pour l'enregistrement électronique
- Faire la deuxième évaluation dans les catégories comprenant plusieurs sous-catégories (avec le formulaire en papier)
- Libérer le groupe de jury après l'enregistrement final des résultats et sur accord du responsable du concours.

# Procédé pour les catégories avec 4 groupes (exemple 2014)

<b>Jury Cat. 124_1 5 jurés 38 fromages</b>	<b>Jury Cat. 124_2 5 jurés 37 fromages</b>	<b>Jury Cat. 124_3 5 jurés 36 fromages</b>	<b>Jury Cat. 124_4 5 jurés 35 fromages</b>
↓	↓	↓	↓
3 meilleurs fromages examinateur en chef	3 meilleurs fromages examinateur en chef	3 meilleurs fromages examinateur en chef	3 meilleurs fromages examinateur en chef
↓	↓	↓	↓
<b>2<sup>e</sup> évaluation avec 12 fromages et 4 experts → meilleur fromage ←</b>			

# Procédé pour les catégories avec 2 groupes (exemple 2014)

**Jury Cat. 102\_1**

5 jurés

20 fromages



4 meilleurs fromages  
examineur en chef  
1 juré supplémentaire



**Jury Cat. 102\_2**

5 jurés

19 fromages



4 meilleurs fromages  
examineur en chef  
1 juré supplémentaire



**2<sup>e</sup> évaluation avec 8 fromages et 4 experts**

**→ meilleur fromage ←**

# Résumé

No.	Procédé
1	Trouver le groupe
2	Test triangulaire
3	Appréciation ensemble d'un fromage
4	Appréciation individuelle
5	Transférer les résultats à la liste générale
6	Réévaluation en groupe, si les points d'un critère diffèrent de plus de 1 point au sein du groupe
7	Ev. 2 <sup>e</sup> évaluation (catégories avec plusieurs groupes de jury)
8	Attendre jusqu'au licenciement
9	Fin

# Programme

<b>23.9.2016, 11h30</b> Le Sentier	Appréciation des fromages
<b>23.9.2016, 19h30</b> Rest. Centre Sportif, Le Sentier	Soirée des jurés
<b>24.9.2016, 9h00</b> Musée du Vacherin Mont d'Or, Les Charbonnières	Super Jury Évaluation <b>Swiss Champion</b>
<b>24.9.2016, 17h30</b> Cantine, Les Charbonnières	Remise des Awards <b>SWISS CHEESE AWARDS</b>



**SWISS CHEESE AWARDS**

Vallée de Joux VD  23 - 25 septembre 2016

# Questions?

## Demandez au responsable du concours

[hans-peter.bachmann@agroscope.admin.ch](mailto:hans-peter.bachmann@agroscope.admin.ch)





**Herzlichen Dank !**

**Merci beaucoup !**

**Grazie mille !**

**Thank you !**