



# Bienvenue!

## Informations du concours

Lucerne  
28.09.2018

**SWISS CHEESE AWARDS**

 Lucerne  28.-30.09.2018



# Informations du concours

## Hans-Peter Bachmann

chef de projet scientifique  
Agroscope, Liebefeld-Berne

Chef du jury  
SWISS CHEESE AWARDS



SWISS CHEESE AWARDS  
Lucerne 28.-30.09.2018

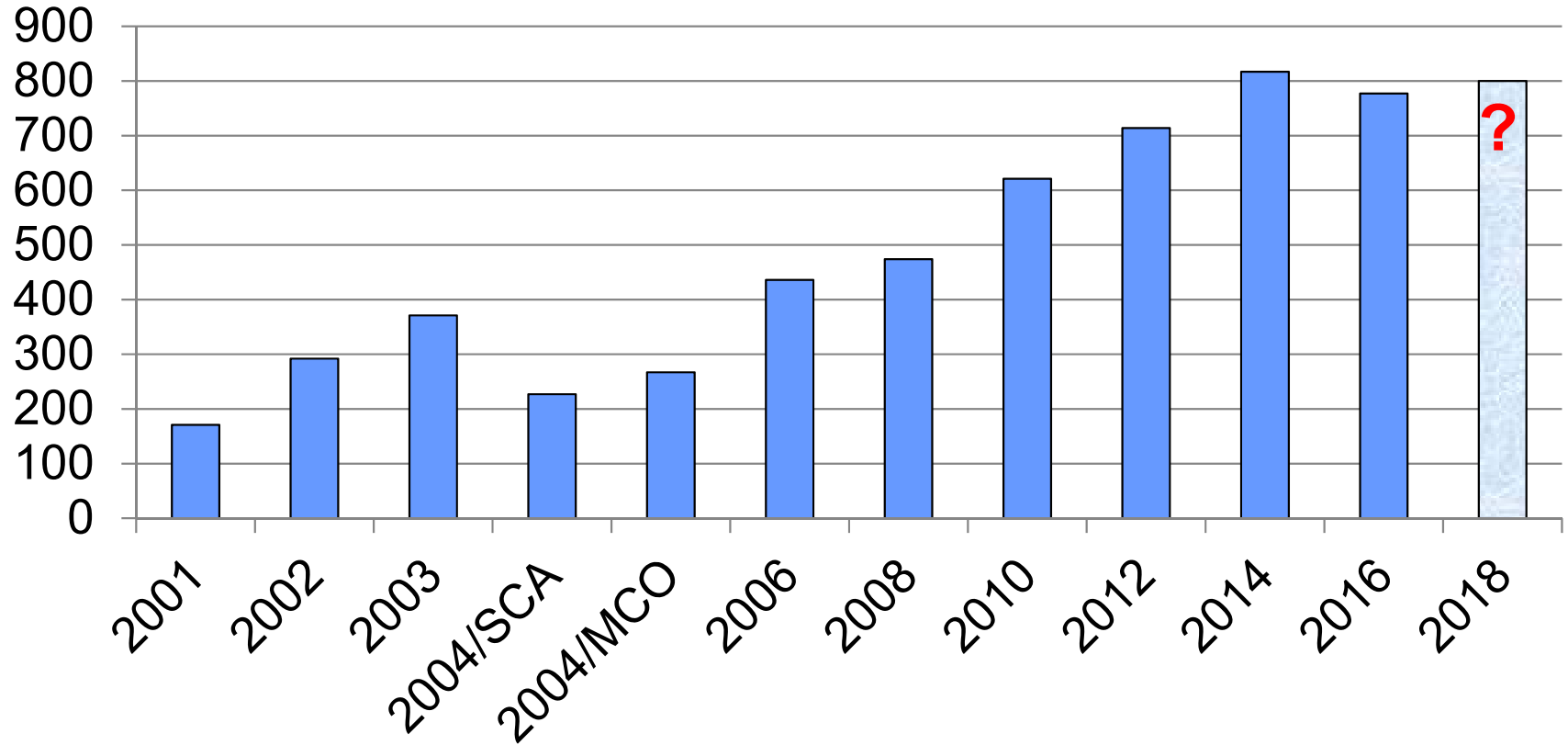




SWISS CHEESE AWARDS

Lucerne 28.-30.09.2018

# Nombre de fromages 2001 - 2018





**SWISS CHEESE AWARDS**

**Lucerne** ■■■ 28.-30.09.2018

# **SWISS CHEESE AWARDS 2016**

- 777 fromages
- 28 catégories
- 28 groupes des jurys
- 140 jurés

# **SWISS CHEESE AWARDS 2018 ?**



# Jurés 2016

Pays	Nombre
Etats-Unis d'Amérique	6
Russie	4
Japon	2
La nouvelle-Zélande	1
Autriche	1
Belgique	5
Grande-Bretagne	1
Italie	6
Bays-Bas	1
Turquie	2
Allemagne	17
France	8
Espagne	4
Suisse	82
<b>Totale</b>	<b>140</b>

SWISS CHEESE AWARDS

Lucerne 28.-30.09.2018



# Nombre de fromages par catégorie 2016

Catégorie	Désignation	Nombre
101	Emmentaler AOP	19
102	Le Gruyère AOP	52
103	Le Gruyère d'alpage AOP	15
104	Sbrinz AOP	9
105	Appenzeller	24
106	Tilsit fabriqué à partir de lait cru	14
107	Bündner Bergkäse	8
108	Walliser Raclette AOP	15
109	Raclette und Bratkäse	60
110	Vacherin Fribourgeois AOP	27
111	Vacherin Mont d'Or AOP	10
112	Tête de Moine AOP	6
113	Bloderkäse und Sauerkäse AOP	8
114	L'Etivaz AOP	20
115	Berner Alpkäse und Hobelkäse AOP	10

# Nombre de fromages par catégorie 2016

Catégorie	Désignation	Nombre
116	Formaggio d'Alpe ticinese DOP	13
117	Glarner Alpkäse AOP	13
119	Fromages de brebis	30
120	Fromages de chèvre	41
121	Fromages frais	30
122	Fromages à pâte molle à croûte fleurie	50
123	Fromages à moisissures bleues	16
124	Fromages à pâte molle à croûte emmorgée	23
125	Autres fromages à pâte mi-dure (sans additifs aromatisés)	132
126	Autres fromages à pâte mi-dure (avec additifs aromatisés)	39
127	Autres fromages à pâte dure	54
128	Autres fromages d'alpage	6
129	Innovations en matière de fromage	33
	<b>Totale</b>	<b>777</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 & 110)

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

# Innovations (Cat. 128)

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
10 (2 x 5)	Goût, arôme
5	Texture de la pâte
5	Impression générale
20	<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

Points	Déscriptions
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 examineurs 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
- 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 examineur en chef  ↓	↓  3 meilleurs fromages examineur en chef  ↓	↓  3 meilleurs fromages examineur en chef  ↓	↓  3 meilleurs fromages examineur 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>28.9.2018, 10h00</b> Messe Lucerne	Appréciation des fromages
<b>28.9.2018, 17h45</b> Embarcadère Lucerne	Soirée des jurés sur le lac des Quatre-Cantons
<b>29.9.2018, 09h00</b> Lichthof bâtiment de l'administration cantonale	Super Jury Évaluation <b>Swiss Champion</b>
<b>29.9.2018, 16h00</b> Pavillon-Kurplatz	Remise des Awards <b>SWISS CHEESE AWARDS</b>

SWISS CHEESE AWARDS

Lucerne 28.-30.09.2018







**Herzlichen Dank !**

**Merci beaucoup !**

**Grazie mille !**

**Thank you !**

**SWISS CHEESE AWARDS**

 Lucerne  28.-30.09.2018