



REGLEMENT

10^e Concours Suisse des produits du terroir

23 & 24 septembre 2023

Les termes désignant des personnes s'appliquent indifféremment aux femmes et aux hommes.

Art. 1 : BUTS

¹ Donner l'occasion aux producteurs de produits du terroir, domiciliés en Suisse, de soumettre leurs produits à l'appréciation d'un jury composé de spécialistes de la dégustation, de producteurs / représentants des métiers de bouche et de consommateurs.

² Encourager la recherche de la qualité et l'émulation au sein de la production des spécialités liées aux différentes régions et terroirs de Suisse.

³ Mettre en valeur les meilleurs produits du terroir et promouvoir l'image des produits régionaux dans les médias et auprès des consommateurs.

Art. 2 : ORGANISATEURS

¹ Le Concours Suisse des produits du terroir est organisé par la Fondation Rurale Interjurassienne et ses partenaires suisses, sous la responsabilité du Comité d'organisation Concours Suisse.

² Le comité d'organisation nomme une Commission d'homologation. Cette commission met en pratique le présent règlement et admet ou refuse les produits inscrits au Concours Suisse.

³ Un comité technique est également formé pour le bon déroulement des axes Concours-Dégustations, homologation, marché et communication du Concours en général.

Art. 3 : PRODUITS ADMIS AU CONCOURS

3.1 Cadre général

¹ Peuvent participer au Concours Suisse, les produits alimentaires transformés et reproductibles. Par exemple, la farine n'est pas admise au Concours. Celle-ci doit être transformée par un boulanger. En revanche, la panure est éligible, car elle représente un produit déjà transformé ainsi qu'une lutte contre le gaspillage.

² Les produits inscrits doivent respecter le droit alimentaire suisse et notamment l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), l'Ordonnance du DFI sur les boissons ainsi que toutes les ordonnances régissant les denrées alimentaires suisses. De plus, les lignes directrices pour les marques régionales suisses, et les exigences minimales nationales pour les produits régionaux (Directives pour les marques régionales, Parties A, B, C) font partie intégrante des bases du règlement du Concours Suisse des produits du terroir (à consulter sur le www.concours-terroir.ch). Les produits tant traditionnels qu'innovants sont admis.

³ Les produits sont mis en lots et préparés par l'équipe du Concours suisse des produits du terroir.

3.2 Les produits certifiés et labellisés

¹ Les produits certifiés auprès des marques suisses au bénéfice du « regio.garantie » sont admis d'office. Les produits en cours de certification peuvent également être admis d'office.

3.3 Les produits AOP - IGP et Bio Suisse

¹ Les produits au bénéfice d'une AOP, IGP ou bénéficiant du label Bio Suisse (dont la matière première provient de Suisse) sont acceptés d'office.

3.4 Autocontrôle

¹ Tous les produits admis au Concours doivent respecter les exigences les plus strictes en matière d'hygiène et d'étiquetage.

3.5 Catégories et types de produits admis

¹ Les produits devant subir une opération de cuisson simple (cuisson à l'eau, rôtissage) ou les mélanges d'ingrédients « clefs en main » avant dégustation sont admis. Tout produit devant être transformé avant dégustation est refusé.

² Les plats préparés doivent arriver précuits. Le rajout d'autres ingrédients (oignons, beurre, etc.) par les préparateurs est proscrit (exception du sel dans les pâtes alimentaires).

³ Le mode de cuisson ou de préparation des aliments est effectué selon un protocole établi par les organisateurs du Concours. En cas de préparation spécifique de votre produit, veuillez renseigner le champ prévu à cet effet (ex. durée de cuisson des pâtes alimentaires).

⁴ Les produits admis doivent pouvoir figurer dans l'une des catégories suivantes :

- A) Produits laitiers
- B) Produits boulangers et pâtisseries
- C) Produits carnés et produits de la pêche
- D) Produits à base de fruits, légumes, miels et divers (huiles, vinaigres, boissons non alcoolisées, succédanés de protéine animale (ex : boissons végétales), etc.)
- E) **Boissons alcoolisées (eaux-de-vie, liqueurs, bières, vins de fruits, etc.), à l'exception du vin issu de raisins.**

3.6 Région

¹ En ce qui concerne la provenance des matières premières et le lieu de transformation, la notion de région est définie selon l'aire géographique des organisations supra-régionales pour les régions concernées (Pays Romand - Pays Gourmand, Culinarium, Alpinavera, Das Beste der Region ; voir carte en annexe). La Commission d'homologation tranche pour les cas issus de régions ne comprenant pas de marques régionales, en fonction des pratiques usuelles et de la cohérence au niveau de la proximité. En outre, des dérogations sont possibles pour certaines régions limitrophes aux marques régionales. Celles-ci doivent être validées par la commission d'homologation.

² Les produits recensés dans l'inventaire du Patrimoine culinaire suisse et ayant une indication régionale ou cantonale dans leur dénomination, ne peuvent être élaborés que dans le lieu de production indiqué dans l'inventaire (exemple : Basler Lächerli pour les cantons BS et BL).

3.7 Provenance des matières premières

¹ Nous sous-entendons par le terme « matière première », toutes les matières premières d'origine agricole. L'eau pour la confection des bières, par exemple, n'est pas considérée comme une matière première agricole et ne doit pas être prise en considération dans le calcul.

² Les matières premières agricoles composant le produit doivent provenir à 100% de la région concernée (voir point 3.6) (exception pour la viande, voir ci-dessous alinéa 3). Mais, si une matière première n'est pas disponible, le composant principal doit provenir à 100% de la région concernée. Dans tous les cas, il est demandé qu'au moins 80% des matières premières proviennent de la région concernée. Les matières premières d'origine étrangère sont acceptées seulement si elles ne sont pas disponibles en Suisse et au maximum 20%. Une exception est faite pour le chocolat (alinéa 4 ci-dessous)

³ Si un composant est mis en évidence dans la dénomination spécifique du produit, ce composant doit provenir de la région. Si ce composant n'est pas disponible dans la région, il doit provenir de Suisse. Les exceptions sont faites pour des yogourts, fromages, saucisse ou tout autre produit dont l'ingrédient est un arôme secondaire ou dont le pourcentage est égal ou inférieur à 5% de la matière première totale.

Exemples : Pâté en croûte aux morilles – 10% de morilles, celles-ci doivent provenir de Suisse.

Mais : Saucissons aux truffes (5% arôme de truffes de France – accepté car égal à 5%) / Saucisson au poivre noir (2% de poivre noir d'Indonésie – accepté car inférieur au maximum de 5% autorisé).

⁴ De plus :

- Le sucre doit être de provenance suisse. Le sucre bio bourgeon est accepté ;
- La viande doit provenir de Suisse ;
- L'alcool de bouche fourni par Alcosuisse est accepté uniquement pour l'élaboration des liqueurs et eaux-de-vie issues de macération ;
- Pour les produits décrits dans l'Inventaire du Patrimoine culinaire suisse et qui ont un lieu de production restreint à une région particulière (un ou plusieurs cantons), la farine et la viande ne doivent pas nécessairement provenir de cette région concernée. Elles doivent toutefois provenir de l'aire géographique des marques supra-régionales suisses (comme défini au point 3.6 alinéa 1) ;
- Le chocolat est accepté s'il permet de mettre en valeur un ou plusieurs produits issus de sa région (chapitre 3.6). Cela inclut les produits décrits dans le Patrimoine Culinaire Suisse et/ou les produits AOP et IGP. Dans tous les cas, le chocolat utilisé doit être suisse ; c'est-à-dire que toutes les étapes de fabrication à partir des fèves de cacao ou du cacao en pâte sont réalisées en Suisse (voir article 54, alinéa 2 de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI OV) du 16 décembre 2016).

⁵ En outre :

- Les assaisonnements de base tels que sel, poivre et herbes aromatiques courantes (sans référence à un pays ou à une région étrangère), sont admis. S'il y a une référence à un pays ou région étrangère, ex : piment d'Espelette, poivre de Cayenne, il est indispensable de respecter l'article 3.7 al.3.

3.8 Production / fabrication / transformation

¹ La fabrication/transformation doit avoir lieu dans la région d'origine du produit, exceptionnellement dans une zone limitrophe, mais au maximum l'aire géographique des marques supra-régionales suisses (point 3.6). La commission d'homologation est compétente en la matière et peut accorder des dérogations dans des cas particuliers.

3.9 Dénominations

¹ La dénomination du produit ne doit pas contenir :

- de noms de produits exotiques (c'est-à-dire en rapport avec une des matières premières du produit), sauf s'il s'agit d'arômes secondaires ou que l'ingrédient est égal ou inférieur à 5% de la matière première

Exemple : yogourt cerise à la vanille : **accepté**
yogourt vanille (≤ 5%) : **accepté**
yogourt ananas (10%) : **refusé**
pâté aux morilles (10% de morilles de France) : **refusé**

- de noms de lieux hors de Suisse

Exemple : Brie de Meaux, Calvados : **refusés**

- de référence à un produit typique d'une région hors de Suisse, en particulier s'il existe une protection internationale pour ce produit.

Exemple : Feta, Reblochon, Jambon de Parme, Cognac : **refusés**

Exception : Reblochon de Moudon accepté, car il bénéficie d'une dérogation particulière

- de référence pouvant être apparentée à une copie d'AOP/IGP.

Exemple : une eau-de-vie de damassons rouges : **refusée**

²Le produit est cependant admis si :

- Le produit est inscrit à une marque régionale qui reconnaît le produit.

Art. 4 : CATEGORIES DE PRODUCTEURS / TRANSFORMATEURS

¹Le concours est ouvert à tous les producteurs de produits du terroir : agriculteurs, boulangers, pâtisseries, bouchers, fromagers, distillateurs, apiculteurs, etc...

²Deux catégories de producteurs sont différenciées :

1. **Producteur ou artisan** : production en tant qu'activité principale (boulangier, boucher, fromager, etc.)
2. **Petit producteur ou petit artisan** : activité et chiffre d'affaires accessoire

³Leurs produits sont dégustés sur la base des mêmes critères. Seule la finance d'inscription différencie les deux catégories. Une finance d'inscription inférieure pour les petits producteurs et petits artisans a comme objectif de les soutenir dans le développement de leur production.

Art. 5 : PROCEDURES D'INSCRIPTION

5.1 Inscription

¹Les producteurs inscrivent exclusivement leurs produits en remplissant la fiche des produits sur le site internet du Concours (adresse : www.concours-terroir.ch, onglet inscription) de manière exhaustive **jusqu'au 30 juin 2023**.

²De l'exactitude des indications fournies par le producteur dépend l'admission ou le refus des produits. Les données telles que fournies sur la fiche informatique serviront de base à l'impression des diplômes et autres imprimés. Le producteur prend la responsabilité de renseigner son produit de la manière la plus complète possible en incluant l'affiliation potentielle à des labels.

5.2 Refus

¹En cas de refus d'un ou plusieurs produits, l'organisateur informe par courrier électronique le producteur.

5.3 Admissions et confirmations

¹Un courrier de confirmation des produits admis est envoyé par mail aux producteurs. Ce courriel contient toutes les informations nécessaires à l'envoi des produits admis.

Art. 6 : FINANCE D'INSCRIPTION

¹ Les producteurs s'acquittent online du montant de leur participation dès leur inscription sur la plateforme internet : www.concours-terroir.ch. Une confirmation de paiement et d'inscription est ensuite envoyée au producteur par courrier électronique. Les produits sont mis en dégustation seulement si la finance d'inscription a été payée.

<u>Producteurs :</u>		<u>Petits producteurs :</u>	
Inscription + 1^{er} échantillon	= CHF120.-	Inscription + 1^{er} échantillon =	CHF 90.-
2^e échantillon et suivants	= CHF 90.-	2^e échantillon et suivants =	CHF 70.-

Remarque :

Lorsqu'un producteur inscrit des produits et qu'il ne les présente pas (sans en avoir averti 15 jours avant les dégustations), une franchise de CHF 100.- sera demandée pour des frais administratifs occasionnés.

² La finance d'inscription comprend les prestations suivantes :

- La dégustation par les jurys
- La mise à disposition de la fiche d'évaluation sensorielle de chaque produit
- Un diplôme pour les produits médaillés
- La publication des résultats sur internet (produits médaillés uniquement)
- La présentation des résultats à la presse (produits médaillés uniquement)
- La possibilité d'utiliser la marque « Concours Suisse des produits du terroir » (pour les produits médaillés uniquement)
- La participation à la cérémonie officielle de remise des médailles.

Art. 7 : ENVOI DES PRODUITS ADMIS ET DELAIS

7.1. Echéances des livraisons

¹ Les produits admis, accompagnés des documents exigés dans le courrier de confirmation, sont à livrer à l'adresse suivante :

CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR
CP 65, Courtemelon
2852 Courtételle

² Echéances des livraisons :

Produits à base de fruits, légumes, miels, huiles, vinaigres, boissons non alcoolisées
Livraisons le mardi 29 août 2023 à 12h00, dernier délai
Boissons alcoolisées
Livraisons le mardi 29 août 2023 à 12h00, dernier délai
Produits carnés et produits de la pêche
Livraisons le mardi 5 septembre 2023 à 12h00, dernier délai. En cas de produit carné à consommer très frais (tartare, pâté en croûte, etc.), le producteur peut contacter le comité d'organisation et fixer une heure de livraison pour le jour de dégustation.
Produits boulangers, pâtisseries et confiseries
Livraisons le mardi 5 septembre 2023 à 12h00, dernier délai.
Pour les produits frais à courte conservation (ex : pains, gâteaux, etc.), livraison possible auprès de la Fondation Rurale Interjurassienne, site de Courtemelon, le <u>vendredi 8 septembre 2023 jusqu'à 8h30</u> dernier délai.
Produits laitiers
Livraison le mardi 12 septembre 2023 à 12h00, dernier délai

7.2. Qualité et fraîcheur

¹ Il est de la responsabilité du producteur d'assurer la qualité des produits livrés, notamment d'éviter toute rupture de la chaîne du froid. L'envoi de produits périssables la veille de week-end doit être évité.

² Les échantillons qui, à réception, présenteraient des défauts qualitatifs ou des altérations pouvant influencer le résultat de la dégustation, sont déclarés non-conformes et sont refusés. Le producteur en est informé.

³ Les produits soumis à la dégustation doivent remplir les exigences légales. Les échantillons doivent être prêts à la consommation et autorisés à la vente.

⁴ Les échantillons refusés ou non-conformes, ainsi que les échantillons non dégustés ne sont pas retournés au producteur. Tous les échantillons mis en concours restent propriété des organisateurs.

7.3. Volume des échantillons

¹ Les échantillons doivent être fournis dans leur flacon ou emballage d'origine, non découpés.

Le poids/volume nécessaire doit permettre une double dégustation, ainsi que le prélèvement éventuel pour le contrôle de qualité. Le minimum nécessaire doit correspondre à environ **12 portions**.

Important : Les quantités d'envoi pour les fromages ont été optimisées. Il n'est plus nécessaire d'envoyer 2 exemplaires de chaque produit. Merci de vous référer au tableau ci-dessous.

Pour exemple, quelques quantités de produits :

Catégorie	Type	Quantité
Catégorie D. Produits à base de fruits et légumes	Légumes au vinaigre	3 pots
	Sauce tomate	3 pots
	Huile / vinaigre	2 bouteilles de 250 ml
	Jus de fruit	2 bouteilles de 1000 ml
	Miel / confiture	2 pots
Catégorie E. Boissons alcoolisées	Eaux-de-vie et liqueurs	2 bouteilles de 250 ml
	Cidres / bières	6 bouteilles de 330 ml
	Autres	2 bouteilles de 250 ml
Catégorie C. Produits carnés*	Saucisse sèche / saucisson	3 pièces
	Pâté	1 pâté entier
	Rillettes / terrines en pots	2 pots
	Cervelas / saucisse de veau	6 pièces
	Viande séchée	1 pièce entière*
Catégorie B. Produits boulangers	Pain	2 pains de 500 g
	Gâteau / cake	2 pièces
	Caramels / biscuits	3 sachets
	Mini croissants	12 à 15 pièces
Catégorie A. Produits laitiers	Fromages	
	Dont le poids par meule est supérieur à 8 kg, par ex. grande meule	Un morceau entier de 3 kg min., quartier ou bande de fromage avec talon, sans trous de sonde

		(bande de fromage d'une largeur de min. 8 cm)
	Poids par meule entre 3 et 8 kg	Un morceau entier de 3 kg min.
	Poids par meule entre 500 g et 3 kg**	Meule entière mais 2 kg min. en emballage d'origine.
	Poids par meule en dessous de 500 g	Meule entière mais 1 kg min. en emballage d'origine.
	Fromages frais ou tommes dont le poids par pièce en dessous de 200 g	4 exemplaires
	Petits fromages frais (ex : crottin)	4 exemplaires
	Vacherin Mont d'Or AOP	3 exemplaires
Autres produits laitiers		
	Fondue	3 paquets min. de 200 g
	Beurre	500 g min.
	Boissons lactées	2 bouteilles de 250 ml
	Yogourts	4 pièces min.

* Les pièces entières seront tranchées par les préparateurs du Concours afin d'assurer fraîcheur et homogénéité entre les produits**Pour les fromages de moins de 3kg, une meule entière est demandée pour éviter le dessèchement du fromage.

Art. 8 : Art. CONTRÔLES DE QUALITÉ

¹ Le producteur atteste que son produit répond aux exigences légales et est élaboré dans les bonnes pratiques d'hygiène. Il doit en tout temps être capable d'assurer la traçabilité des composants du produit.

² Le Concours Suisse des produits du terroir se réserve le droit de prélever des échantillons pour analyses par un laboratoire agréé. Le producteur s'engage à mettre à disposition toutes les informations nécessaires pour effectuer un contrôle qualitatif et quantitatif sur les lieux de production, par un organisme d'inspection mandaté par le Concours Suisse. En cas de non-conformité, la médaille peut être retirée en tout temps au producteur par le Concours Suisse.

Art. 9 : COMMISSION D'HOMOLOGATION

¹ La Commission d'homologation est responsable de l'acceptation ou du refus des produits en Concours, sur la base du présent règlement. Elle se réunit la 3^{ème} semaine du mois d'août de l'année du Concours. Les produits acceptés sont confirmés aux producteurs concernés à la fin du mois d'août. Les frais d'inscription des produits refusés sont remboursés, avec une brève explication aux producteurs concernés.

² Si la commission d'homologation juge qu'il peut y avoir tromperie au niveau de l'appellation ou être en concurrence avec des produits AOP-IGP, elle peut alors refuser un produit à participer au Concours.

Art. 10 : JURY ET DEGUSTATIONS

¹ Il est créé un jury par catégorie de produits. Les jurys sont présidés par des professionnels de la branche actifs dans le domaine de l'évaluation sensorielle. Chaque jury est composé de dégustateurs qui sont soit des spécialistes de la dégustation, des producteurs / représentants des métiers de bouche ou des consommateurs. L'organisateur veille à une bonne représentativité de toutes les régions de Suisse.

² La procédure de dégustation est identique pour chaque catégorie. Elle est décrite dans le guide technique du Concours Suisse des produits du terroir.

³ Les dégustations sont effectuées en lots de produits similaires.

⁴ Les échantillons sont notés sur une échelle de 20 points, selon des critères établis par les présidents de jury et spécifiques à chaque catégorie de produits.

⁵ Aucun recours n'est possible contre les décisions du jury et la note attribuée.

Art. 11 : RESULTATS ET DISTINCTIONS

¹ Pour chaque produit présenté, les producteurs reçoivent le détail des notations, le résultat obtenu ainsi que les commentaires des jurés.

11.1 Notations et médailles

¹ Chaque table de dégustation dispose d'un maximum de médailles de 33% par rapport à l'ensemble des produits qui lui sont présentés. Des médailles d'or, d'argent et de bronze sont décernées selon les résultats obtenus.

17 points	Médaille de BRONZE
18 points	Médaille d'ARGENT
19 -20 points	Médaille d'OR

11.2 Prix d'Excellence

¹ Pour chaque catégorie de produits, un Super Jury indépendant, constitué de minimum 3 personnes et de maximum 7 personnes, désigne un Prix d'Excellence parmi les produits médaillés.

² Au-delà de 12 produits médailles d'or, les produits notés à 20 points uniquement pourront concourir au prix d'excellence. Le prix d'excellence ne peut être attribué qu'à un produit pour lequel une quantité suffisante est à disposition en vue d'une commercialisation.

11.3 Prix du Meilleur producteur suisse

¹ Pour chaque catégorie de produits, le Prix du meilleur producteur est attribué au producteur ayant présenté au moins 4 produits dans ladite catégorie et ayant obtenu la meilleure moyenne arithmétique.

11.4 Prix de l'Innovation

¹ Le Prix de l'innovation a été présenté pour la première fois lors de la 9^e édition du Concours suisse des produits du terroir. Le Prix de l'innovation regroupe les produits dont les ingrédients, le processus de fabrication, ainsi que les bénéfices pour la société (durabilité, éthique et physiologie de la nutrition) constituent une innovation pour les produits régionaux.

² Un juré d'expert détermine les nominés et attribue un seul Prix de l'innovation toutes catégories confondues.

Art. 12 : DROIT D'UTILISATION DES MEDAILLES

12.1 Médailles autocollantes (Concours Suisse des produits du terroir 2023)

¹ Chaque producteur a la possibilité d'acheter des médailles autocollantes à coller sur les produits primés. La médaille Or, Argent ou Bronze du Concours Suisse des produits du terroir est une marque protégée. Elle ne peut être apposée que sur le produit correspondant à celui mis en concours.

² Sur demande, il est possible d'utiliser les médailles sous forme numérique. Pour cela, le producteur devra s'acquitter d'un montant et s'engager par un contrat d'utilisation.

³ Les médailles ne sont vendues que jusqu'au prochain concours, mais le producteur a le droit d'utiliser les anciennes jusqu'à rupture de son stock.

12.2 Retraits de la médaille

¹ Les médailles Or, Argent et Bronze sont une marque protégée. Le producteur s'engage à les afficher sur ses produits médaillés du Concours Suisse des produits du terroir uniquement. La Comité d'organisation du Concours Suisse peut retirer les droits d'utilisation des dites médailles.

² Des contrôles réguliers et par sondage sont réalisés par un organisme neutre de certification. En cas de problème, la sanction pourra aller jusqu'au retrait immédiat de la médaille par Concours Suisse.

³ La taille de la médaille est de 3 cm. Elle peut être apposée sur les produits médaillés. Le producteur médaillé pourra l'obtenir sous la forme d'étiquettes ou sous forme électronique.

⁴ En cas de problème d'un produit médaillé qui se verrait retirer une marque telle que « regio.garantie » et AOP IGP, la médaille obtenue lors du Concours Suisse des produits du terroir pourra être retirée.

⁵ Lorsqu'un producteur n'est plus autorisé à mentionner une médaille sur un de ses produits, il lui sera demandé par courrier de retourner tout le matériel promotionnel du Concours pour ce produit. Ce sont les médailles autocollantes, le certificat organoleptique, ainsi que la médaille du prix d'excellence si le produit a été primé.

12.3 Contrôle des produits médaillés

¹ Pour les produits déjà au bénéfice d'une marque faisant partie de « regio.garantie », AOP-IGP, la bonne utilisation des médailles est contrôlée dans le cadre des contrôles usuels des marques.

² Pour les produits médaillés ne faisant pas partie de marques régionales, des contrôles inopinés sont réalisés par Concours Suisse.

Art. 13 : ACCEPTATION DES CONDITIONS

¹ L'inscription sera validée lorsque les conditions générales du formulaire en ligne seront acceptées. Les organisateurs sont autorisés à éliminer les produits qui ne respecteraient pas le règlement.

Courtételle, Comité d'organisation, janvier 2023

CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR

Courtemelon
2852 Courtételle

Tél. 032 545 56 05

Internet : www.concours-terroir.ch
Courriel : info@concours-terroir.ch

Annexe : notion de région

