

SWISS CHEESE AWARDS 2026 – Règlement du concours

FROMARTE Artisans suisses du fromage organise sous le titre SWISS CHEESE AWARDS une manifestation promotionnelle du fromage suisse, axée sur le marché. En sa qualité d'organisatrice de cette manifestation, FROMARTE édicte le présent règlement des concours (également appelé examen des fromages)

1. Dispositions générales

- Les dispositions ci-après régissent la réalisation des SWISS CHEESE AWARDS; elles ont pour objet la garantie d'un déroulement sans heurt.
- Le présent règlement garantit un concours de fromages loyal, neutre et techniquement correct.
- En s'inscrivant aux SWISS CHEESE AWARDS, les participantes et participants déclarent accepter les conditions du présent règlement.
- Tout recours juridique est exclu dans le cadre des SWISS CHEESE AWARDS.
- Les éventuels litiges sont appréciés par la direction du concours qui rend des décisions sans appel.

2. Droit de participer et taxe de participation

- Tous les fabricants de fromages suisses avec le lieu de fabrication en Suisse et ou dans la Principauté du Liechtenstein sont autorisés à participer. L'entreprise qui assume l'affinage peut être mentionnée.
- Les interprofessions, les entreprises commerciales et les établissements qui assurent l'affinage pourront inscrire et envoyer des produits au concours, pour autant qu'ils aient reçu l'accord exprès du fabricant. Ceci vaut également en ce qui concerne l'inscription de produits fabriqués sur commande.
- La participation est soumise à une taxe dont le montant est défini par FROMARTE. Le coût d'une inscription se monte à CHF 75.- par produit pour les membres, CHF 150.- par produit pour les non-membres, pour le 6^{ème} produit et plus inscrit, CHF 55.- resp. CHF 110.- pour les non-membres. TVA 8.1 % excl..
- **La date limite d'inscription est le 30 août 2026.**
- Les participants s'engagent à mettre gratuitement à disposition la quantité de fromage, beurre exigée (conformément au chapitre 7) et à se charger du transport du fromage jusqu'au lieu du concours.
- Les lauréats des différentes catégories et le vainqueur général s'engagent à mettre à disposition de FROMARTE jusqu'à 35 kg de fromage au prix usuel du marché, dans un but promotionnel (sous forme de meules entières ou de quartiers dans le cas de grandes meules).
- Les participants peuvent présenter plusieurs échantillons du même produit au concours, pour autant que ceux-ci se différencient au moins en termes de composition ou de type d'affinage (par ex. affinage humide). Pour les produits qui se différencient uniquement par leur durée d'affinage, un seul échantillon par fabricant sera accepté au concours.
- L'âge et le degré de maturité des produits présentés lors du concours le 06 octobre 2026 doivent correspondre aux conditions habituelles du marché.
- Pour pouvoir inscrire un ou des produits de fromages de sortes dans les catégories de concours (101 à 108 et 111 à 118) seul les fabricants membres d'une de ces interprofessions respectives peuvent participer.
- En cas de litige en rapport avec la protection de l'appellation d'origine, les produits concernés sont **exclus de la participation au concours** sur la base des critères suivants :
 - procédure judiciaire terminée avec sanction prononcée par le tribunal
 - produits pour lesquels une procédure judiciaire est en cours.

3. Catégories de concours

FROMARTE se réserve le droit d'adapter les catégories en cas de changement de situation. En règle générale, le concours est organisé dans une catégorie à la condition qu'au moins 5 participants s'inscrivent.

Pour les catégories avec additifs aromatisants (110, 121 et 122) et considéré comme additifs aromatisants (**externe ou dans la pâte**): boissons spiritueuses, vin, cidre, vinaigre, huile, etc.; le fumage; adjonction d'épices, de leurs extraits et autres ingrédients appropriés. Dans les catégories sans additifs aromatisants (109, 119, 120 et 133) les fromages et beurre qui contiennent des additifs indiqués, (**externe ou dans la pâte**) ne sont pas admis et seront réaffectés dans la catégorie correspondante.

101 Emmentaler AOP	117 Formaggio d'Alpe ticinese DOP
102 Le Gruyère AOP	118 Glarner Alpkäse AOP
103 Le Gruyère d'alpage AOP	119 Autres fromages à pâte mi-dure, d'un poids d'au moins 3 kg (sans additifs aromatisés)
104 Sbrinz AOP	120 Autres fromages à pâte mi-dure d'un poids en-dessous de 3 kg (sans additifs aromatisés)
105 Appenzeller	121 Fromages à pâte mi-dure d'un poids d'au moins 3 kg avec additifs aromatisés
106 Tilsit fabriqué à partir de lait cru	122 Fromages à pâte mi-dure d'un poids en-dessous de 3 kg avec additifs aromatisés

107 Bündner Bergkäse	123 Autres fromages à pâte dure et extra-dure
108 Raclette du Valais AOP	124 Fromages à pâte molle à croûte fleurie
109 Raclette et Bratkäse (sans additifs aromatisés)	125 Fromages à pâte molle à croûte emmorgée
110 Fromages à raclette avec additifs aromatisés	126 Fromages frais
111 Vacherin Fribourgeois AOP	127 Fromages à moisissures bleus
112 Vacherin Mont d'Or AOP	128 Fromages de brebis extra-dure, dure et mi-dure
113 Tête de Moine AOP	129 Fromages de brebis à pâte molle – et fraîches
114 Bloderkäse und Sauerkäse AOP	130 Fromages de chèvre extra-dure, dure et mi-dure
115 L'Etivaz AOP	131 Fromages de chèvre pâte molle – et fraîches
116 Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse AOP	132 Innovations en matière de fromage (sur le marché depuis 2 ans au maximum, ou pas encore lancées)
	133 Beurre de fromagerie de crème de lait et petit-lait, sans additifs aromatisés

- Catégorie 133 : Beurre de fromagerie à base de crème de lait et petit-lait, sans additifs aromatisés, ne participe pas à l'élection des Swiss Champions

4. Catégories spéciales

FROMARTE peut dans le cadre des SWISS CHEESE AWARDS organiser d'autres concours. Les conditions de participation et les règles d'organisation des concours spéciaux font l'objet d'un règlement séparé. Les lauréats de ces catégories spéciales recevront un prix spécial. **Les produits de ces catégories ne peuvent pas participer à l'élection du SWISS CHAMPION.**

- Prix laboratoire du goût
- Plateaux de fromages (élaboré sur le lieu du concours) max. 15 participants. Les 15 premières inscriptions seront retenues (Règlement séparé).

5. Inscription

- La dernière publication paraît 2 à 3 mois avant la date du concours. L'inscription comporte les points suivants :
- Nom du fabricant, exploitation, numéro d'autorisation de l'exploitation
- Adresse, numéro de téléphone, e-mail, numéro de téléphone mobile
- Indication de la (des) catégorie(s) de participation
- Description des caractéristiques pour les fromages n'appartenant à aucune sorte : les propriétés du point de vue des critères « Apparence, ouverture », « Goût, arôme » et « Texture de la pâte » doivent être indiquées aussi précisément que possible
- Une déclaration du fabricant selon laquelle celui-ci accepte de participer au concours, si l'inscription est faite par une interprofession, une entreprise commerciale ou un affineur
- Déclaration d'acceptation du règlement des concours des SWISS CHEESE AWARDS
- Date, signature et remarques particulières.

6. Envoi des échantillons de fromage

- Indications au sujet de la demande et de l'envoi des échantillons de fromage :
- La demande d'envoi est expédiée à tous les participants admis au concours environ 1 mois avant l'examen du fromage.
- La livraison doit impérativement être assortie d'une fiche d'accompagnement indiquant le nom du fabricant et du fromage, la date de fabrication, le numéro d'autorisation de l'exploitation et, pour les fromages n'appartenant à aucune sorte, une description des caractéristiques. Les fiches d'accompagnement doivent impérativement être dûment remplies.
- Une déclaration du fabricant selon laquelle celui-ci accepte de participer au concours doit être jointe à l'envoi d'échantillons de fromage par l'interprofession, l'entreprise commerciale ou l'établissement assurant l'affinage.
- Les fromages soumis à l'appréciation doivent remplir les exigences légales.
- Les échantillons de fromages doivent être prêts à la consommation et autorisés à la vente, conformément au cahier des charges, le cas échéant, ou aux dispositions de l'interprofession.

7. Les participants doivent mettre gratuitement à disposition les quantités suivantes:

Fromage	Quantité ou nombre de pièces à envoyer
Dans le poids par meule est supérieur à 8 kg, par ex. grande meule	Un morceau entier de . 5 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 original
Poids par meule en-dessous de 500 g	Meule entière mais 1 kg min. dans l'emballage original
Beurre de fromagerie	Plaques entières d'un total de 600 gr (3x 200gr / 6x 100gr)

- L'aspect extérieur du fromage doit pouvoir être apprécié sans problème.
- Si possible, les échantillons de fromage seront livrés non étiquetés.
- Les échantillons de fromage seront si possibles réfrigérés pour l'envoi, afin de prévenir toute diminution de qualité.
- Les frais de transport sont à la charge des participants.
- Les fromages du concours seront réceptionnés le 25 septembre 2026, de 9h00 à 16h00 sur le site du concours des SWISS CHEESE AWARDS.
- Les fromages qui ne sont pas livrés à la date convenue seront exclus du concours.
- Tous les fromages sont codés et sont entreposés en fonction de leurs caractéristiques spécifiques.
- Après l'appréciation, les fromages deviennent la propriété de FROMARTE.

8. Déroulement de l'examen des fromages pour l'établissement du classement par catégories

- L'examen du fromage se déroule en un lieu central, à des conditions permettant de faire une appréciation neutre.
- L'examen dans les diverses catégories est effectué par des équipes d'examineurs de 4 à 6 personnes composées, si possible, de représentantes et représentants de la production, du commerce, de la recherche, de la gastronomie, du commerce de détail, des consommatrices et consommateurs et des médias.
- Les membres du jury sont nommés par la direction du concours et invités personnellement à l'évaluation du fromage.
- Les membres du jury à l'élection des trois SWISS CHAMPION sont nommés par la direction du concours et invités personnellement.
- Les participants ne peuvent pas œuvrer comme membre du jury dans leur catégorie. Les personnes ayant un lien de parenté avec le participant ou qui travaillent dans son établissement ne peuvent pas non plus être membres du jury.
- La fonction des membres du jury doit apparaître clairement dans l'annonce.
- Chaque équipe est dirigée par un examinateur en chef. L'examinateur en chef est responsable de l'introduction réussie des membres du jury, de la collecte des résultats individuels et de l'appréciation subséquente éventuellement nécessaire.
- Toutes les équipes participent à un examen préalable lors duquel elles font une connaissance approfondie des critères d'examen et procèdent à un test en triangle.
- Chaque expert fait une appréciation individuelle des fromages et tient un procès-verbal séparé. Si l'écart des appréciations individuelles est supérieur à 1 point dans une position, une appréciation subséquente commune est faite pour la position en question.
- Un classement clair doit être établi pour chaque catégorie. L'examinateur en chef confirme l'exactitude des classements.
- Dans les cas limites, la direction du concours prend la décision finale.
- Les responsables de l'examen des fromages de même que les examinateurs doivent traiter confidentiellement les résultats.

9. Appréciation des fromages (Classement par catégories)

L'évaluation répond aux critères suivants (maximum 20 points):	
Apparence, ouverture	max. 5 pts
Goût, arôme	max. 5 pts (multiplié par 2), alors max. 10 pts
Texture de la pâte	max. 5 pts

- Par dérogation au schéma général d'appréciation, 5 points max. sont attribués aux critères suivants dans la catégorie « Innovations en matière de fromage » : **apparence, ouverture, texture de la pâte / goût, arôme / innovation / potentiel sur le marché.**
- Dans les catégories « Raclette du Valais AOP », « Raclette et Bratkäse (sans additifs aromatisés) » et « Fromages à raclette avec additifs aromatisés » 5 points maximum sont attribués aux critères: **apparence et ouverture / goût et arôme** (fondue, points multiplié par 2) / **texture de la pâte et séparation de graisse** (fondu).

9.1 Schéma d'appréciation du beurre

L'évaluation répond aux critères suivants (maximum 20 points):	
Apparence, présentation de la plaque	max. 5 pts
Goût, arôme	max. 5 pts (multiplié par 2), alors max. 10 pts
Tartinabilité	max. 5 pts

Les résultats de l'appréciation sont notés comme suit:	
5 points	remplit parfaitement les exigences, aucune faute
4 points	écart minime par rapport à la norme, la faute est tolérable
3 points	écart notable, légère faute
2 points	écart marqué par rapport à la norme, faute considérable
1 points	faute grave et intolérable
0 points	faute très grave, totalement différent, impossible à apprécier

- Des caractéristiques idéales de qualité sont définies pour chaque catégorie de fromage et du beurre.
- Lors de l'évaluation, les écarts constatés avec la description des caractéristiques fournies sont pris en compte.
- Des points entiers sont généralement attribués. Des demi-points peuvent aussi être attribués pour chacune des positions dans des cas exceptionnels.
- En cas de notation en dessous de la note 4, une motivation est requise.

10. Détermination des trois vainqueurs « SWISS CHAMPION »

Les trois vainqueurs, appelé SWISS CHAMPION, sont désignés parmi tous les vainqueurs des 32 catégories.

- Le vainqueur de chaque catégorie participe automatiquement au concours final pour déterminer le SWISS CHAMPION dans sa catégorie respective, pâte-extra-dure et dure ; pâte mi-dure ; et pâte molle et fraîche (sauf les catégories spéciales).
- Les vainqueurs doivent **mettre gratuitement à disposition une certaine quantité de fromage** pour le buffet de fromage à l'Awards Night du 9 octobre, la quantité et le lieu de livraison seront communiqué après le 6 octobre.
- L'appréciation est faite par un jury composé de 25 à 32 membres qui représentent la production, le commerce, la recherche, la gastronomie, le commerce de détail, les médias ainsi que les consommatrices et consommateurs.

L'appréciation est effectuée sur la base des critères suivants:

Goût, arôme	max. 5 pts (multiplié par 2) = max. 10 pts
Texture de la pâte	max. 5 pts
Impression générale	max. 5 pts
Le meilleur et le moins bon résultat attribué à un produit sont biffés.	
Dans les cas limites, la décision revient à la direction du concours.	

11. Distinctions

- Un titre de SWISS CHAMPION (pâte-extra-dure et dure ; pâte mi-dure ; et pâte molle et fraîche) est attribué aux participants qui ont obtenu le plus de points lors de l'appréciation de tous les fromages vainqueurs des différentes catégories.
- Le titre de lauréat des SWISS CHEESE AWARDS d'une catégorie est décerné au participant ayant obtenu le score le plus élevé dans la catégorie correspondante (= vainqueur de la catégorie).
- Les trois SWISS CHAMPIONS sont des titres supplémentaires.
- Les lauréats des catégories reçoivent une médaille, un Award et un diplôme qui leur sont remis dans le cadre d'une manifestation spéciale.
- Les lauréats doivent être présents lors de la remise des distinctions.
- Les participants au concours qui se classent dans les 20 premiers pour cent du classement de la catégorie reçoivent un diplôme.
- Tous les participants sont informés en temps utile sur le résultat obtenu.

12. Utilisation du titre à des fins publicitaires

- Les droits des SWISS CHEESE AWARDS et du SWISS CHAMPION sont la propriété de FROMARTE.
- Les lauréats sont autorisés à utiliser pendant environ 2 ans (jusqu'au concours suivant) les logos et la présentation graphique des SWISS CHEESE AWARDS et du SWISS CHAMPION.
- Sur demande, FROMARTE met à disposition les signets/logos et la présentation graphique; FROMARTE souhaite être informée par les lauréats de l'utilisation qu'ils entendent en faire.
- Sur demande, les lauréats fourniront à FROMARTE des informations sur les mesures publicitaires et autres utilisations des titres SWISS CHEESE AWARDS et du SWISS CHAMPION.
- Les noms du vainqueur général et des lauréats des diverses catégories, de même que ceux des participants auxquels un diplôme a été décerné sont publiés dans la presse spécialisée.

13. Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le 14 janvier 2026 par décision de FROMARTE, organisatrice du concours.

FROMARTE / Artisans suisses du fromage

Hans Aschwanden
Le président

Paul Meier
Le directeur

Monika Lüscher Bertocco
Cheffe du jury

En remplissant les formulaires, vous acceptez que des informations personnelles identifiables (nom, adresse, résultats de concours, e-mail, photos, textes contenant une partie ou la totalité de ces informations) puissent être publiées dans tout type de média, tel qu'Internet, la presse écrite, tout type de supports, la radio ou la télévision. Si vous n'êtes pas d'accord, veuillez nous en informer par courriel.