



## REGLEMENT Alp'24

### Concours des produits du terroir de l'espace alpin Stans (Suisse), du 8 au 10 novembre 2024

**La fondation KEDA (Patrimoine culinaire des Alpes) organise le premier concours des produits du terroir de l'espace alpin. Ce concours est développé et organisé en collaboration avec la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) et son réseau international de concours (UNIDO).**

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

#### Art. 1. OBJECTIFS

Le concours encourage la recherche de la qualité et de compétitivité entre les produits et les spécialités des différentes régions alpines.

Le concours met en lumière les meilleurs produits régionaux de l'espace alpin et promeut l'image, la notoriété et l'appréciation des produits régionaux dans les médias et auprès des consommateurs.

Le concours se base sur les principes suivants : préserver les traditions – vivre les saveurs – concevoir un futur durable. Le concours offre aux producteurs établis dans les régions alpines l'occasion de faire évaluer leurs produits régionaux par un jury composé de spécialistes de la dégustation, de producteurs, de consommateurs et de représentants de la branche alimentaire.

- Le concours récompense des produits alimentaires provenant de l'un des 7 pays alpins : Allemagne, France, Italie, Liechtenstein, Autriche, Suisse, Slovénie (Annexe 1)
- Les produits traditionnels ainsi que les produits innovants récents sont admis.
- Pour les produits transformés, au moins 80% des matières premières (de la masse) doivent provenir de la région alpine.
- Les produits agricoles non transformés doivent provenir à 100% de la région alpine.
- 100 % des ingrédients qui donnent leur nom au produit doivent provenir de la région alpine.
- La transformation doit avoir lieu dans la région alpine concernée.

#### Catégories

- Cat. A : Produits laitiers
- Cat. B : Produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie
- Cat. C : Produits carnés et produits de la pêche
- Cat. D : Produits à base de fruits, légumes, miel, y compris les huiles, vinaigres et boissons non alcoolisées
- Cat. E : Boissons alcooliques (hors vin)

## **Art. 2. ORGANISATEURS**

Le concours est organisé par **CULINARIUM ALPNUM - Fondation KEDA** et la **Fondation Rurale Interjurassienne FRI**. La responsabilité incombe au comité d'organisation.

La fondation KEDA nomme un comité d'organisation chargé d'assurer le bon déroulement entre les différents domaines tels que la dégustation, l'homologation, le marché et la communication.

Le comité d'organisation désigne une commission d'homologation qui décide de l'admission ou du refus des produits présentés en application du présent règlement.

## **Art. 3. PRODUITS ADMIS AU CONCOURS**

### **3.1 Cadre général**

Les produits transformés et reproductibles peuvent participer au concours.

Les produits inscrits doivent être conformes à la législation alimentaire du pays concerné notamment concernant l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les biens de consommation, l'ordonnance sur les boissons et à toutes les ordonnances relatives à la législation alimentaire.

Les produits du concours doivent être présentés selon les catégories A-E : En indiquant la catégorie, le titre, la dénomination ou tout autre élément nécessaire à une identification claire.

Les produits sont répartis en lots de produits par le comité d'organisation du concours et éventuellement préparés, si nécessaire. La charge de travail doit rester raisonnable.

### **3.2 Produits certifiés et labellisés**

Les produits régionaux qui ont reçu le label de qualité national pour les produits régionaux de l'espace alpin du pays concerné sont automatiquement admis au concours. Cela s'applique également aux produits qui sont en cours de certification.

### **3.3. Produits AOP-IGP et bio**

Les produits portant le label de qualité AOP-IGP ou le label BIO sont automatiquement autorisés, à condition qu'ils remplissent les exigences de provenance de l'espace alpin.

### **3.4 Autocontrôle**

Tous les produits autorisés à concourir doivent être conformes aux règles d'hygiène et d'étiquetage en vigueur dans leur pays respectif.

### **3.5 Catégories et types de produits admis**

Sont admis les produits qui nécessitent une préparation simple avant la dégustation (cuisson à l'eau, rôtissage) ainsi que les mélanges d'ingrédients "prêts à l'emploi". Tous les produits nécessitant une transformation avant la dégustation sont refusés.

Les plats préparés doivent être livrés précuits. L'ajout d'ingrédients (oignons, beurre, etc.) par les préparateurs pour la dégustation n'est pas autorisé (à l'exception du sel pour les pâtes).

Les aliments sont cuits ou préparés selon un protocole défini par les organisateurs du concours. Si votre produit nécessite une préparation particulière, veuillez remplir le champ prévu à cet effet sur le formulaire d'inscription (p. ex. temps de cuisson pour les pâtes).

Les produits autorisés doivent appartenir à l'une des catégories mentionnées au point 1.

### 3.6 Régions

L'origine des matières premières et le lieu de transformation sont basés sur la définition du territoire des organisations régionales correspondantes. S'il n'y a pas de marque régionale, la commission d'homologation décide de la zone d'origine des matières premières sur la base des pratiques habituelles et de la conformité de la situation géographique. En outre, des exceptions sont possibles pour certaines régions limitrophes. Celles-ci doivent être approuvées par la commission d'homologation.

### 3.7. Provenance des matières premières

Si le nom spécifique du produit fait référence à un ingrédient, cet ingrédient doit provenir de la région. Si l'ingrédient n'est pas disponible dans la région, il doit provenir du pays. Des exceptions s'appliquent au yaourt, fromage, charcuterie ou à tout autre produit dans lequel l'ingrédient est un arôme secondaire ou représente au maximum 5 % de la matière première totale.

De plus

- Le sucre doit être d'origine nationale.
- La viande doit être d'origine nationale ;
- Le chocolat est autorisé s'il met en valeur un ou plusieurs produits régionaux. Les épices de base telles que le sel, le poivre et les herbes aromatiques courantes (sans référence à un pays ou une région étrangère) sont autorisées.

### 3.8 Production / fabrication / transformation

La fabrication/transformation doit avoir lieu dans la région d'origine du produit ou, exceptionnellement, dans une région limitrophe. La commission d'homologation peut accorder une dérogation dans des cas particuliers.

### 3.9. Dénominations dans le pays de production concerné

La désignation des produits présentés doit être usuelle dans le pays alpin concerné et correspondre aux dispositions qui y sont en vigueur.

## Art. 4 PRODUCTEURS / TRANSFORMATEURS

Le concours est ouvert à tous les producteurs de produits régionaux : Agriculteurs, boulangers, pâtisseries, bouchers, fromagers, distillateurs, apiculteurs, etc.

L'accent est mis sur les manufactures et les PME.

## Art. 5. PROCÉDURE D'INSCRIPTION

### 5.1. Inscription

Les producteurs inscrivent leurs produits exclusivement en ligne, en remplissant intégralement le formulaire "Produits" sur le site propre du concours, avant le **27 août 2024**.

L'acceptation ou le refus des produits dépend de l'exactitude et de l'exhaustivité des informations fournies par le producteur. Les informations fournies constituent la base de l'établissement des diplômes et autres imprimés. Le producteur est responsable de fournir des informations aussi complètes que possible sur son produit, y compris l'appartenance éventuelle à un ou plusieurs labels de qualité.

## 5.2 Refus

Si un ou plusieurs des produits inscrits sont refusés, l'organisateur en informe le producteur par e-mail.

## 5.3 Admissions et confirmations

Le producteur reçoit par e-mail une confirmation des produits approuvés. Cet e-mail contient toutes les informations nécessaires à l'envoi des produits agréés.

## Art. 6 FRAIS D'INSCRIPTION

Le producteur paie les frais d'inscription en ligne\* dès que l'enregistrement des produits inscrits sur le site web de l'organisateur est terminé. Une confirmation du paiement et de l'inscription est envoyée au producteur par e-mail. La dégustation des produits n'aura lieu que si les frais d'inscription ont été payés dans les délais.

**Inscription + 1ers produits** = EURO/CHF 50.-  
**2. et autres produits** = EURO/CHF 50.-

### Remarque :

Si un producteur ne présente pas les produits inscrits (sans annulation jusqu'à 15 jours avant la dégustation), un montant forfaitaire de 100 CHF sera perçu.

Les frais d'inscription comprennent les prestations suivantes :

La dégustation par les jurys

- 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 (uniquement les produits primés)
- Présentation des résultats à la presse (uniquement les produits primés)
- La possibilité d'utiliser la marque du concours (uniquement les produits primés)
- Participation à la cérémonie officielle de remise des médailles pour une personne.
- Chaque personne supplémentaire paie 50 CHF de frais d'entrée.

*\*La Fondation Rurale Interjurassienne s'occupe de la plateforme d'inscription en ligne, gère et encaisse les frais d'inscription*

## Art. 7. ENVOI DES PRODUITS ADMIS ET DÉLAIS D'EXPÉDITION

### 7.1. Echéances des livraisons

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

**CONCOURS ALP'24**  
**Fondation Rurale Interjurassienne**  
**CP 65, Courtemelon**  
**2852 Courtételle**

<sup>2</sup> Echéances des livraisons :

<b>A - Produits laitiers</b>
Livraisons le mardi 22 octobre 2024 à 12h00, dernier délai.
<b>B- Produits boulangers, pâtisseries et confiseries</b>
Livraisons le mardi 22 octobre 2024 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>mardi 22 octobre 2024 jusqu'à 8h30</u> dernier délai.

<b>C- Produits carnés et produits de la pêche</b>
Livraisons le mardi 22 octobre 2024 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.
<b>D- Produits à base de fruits, légumes, miels, huiles, vinaigres, boissons non alcoolisées</b>
Livraisons le mardi 22 octobre 2024 à 12h00, dernier délai.
<b>E- Boissons alcoolisées</b>
Livraisons le mardi 22 octobre 2024 à 12h00, dernier délai

## 7.2. Qualité et fraîcheur

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

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

<sup>4</sup> 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

<sup>1</sup> 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**.

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	<b>Fromages</b>	
	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
	<b>Autres produits laitiers</b>	
	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. CONTRÔLES DE QUALITÉ

Le producteur confirme que son produit répond aux exigences légales du pays de production et qu'il a été fabriqué selon les règles d'hygiène en vigueur. Il doit garantir à tout moment la traçabilité des composants du produit.

Le concours se réserve le droit de prélever des échantillons pour analyse dans un laboratoire agréé. Le producteur s'engage à fournir toutes les informations nécessaires pour permettre un contrôle qualitatif et quantitatif par un organisme de contrôle mandaté sur le lieu de production. En cas de non-conformité, la médaille peut être retirée au producteur.

## **Art. 9. COMMISSION D'HOMOLOGATION**

La commission d'homologation est responsable de l'admission ou du refus des produits au concours, sur la base du présent règlement. La commission d'homologation se réunit au cours de la troisième semaine d'août de l'année du concours. Pour les produits acceptés, le fabricant reçoit une confirmation fin août. Pour les produits refusés, les frais d'inscription sont remboursés. Le producteur concerné reçoit une brève justification.

Si la commission d'homologation soupçonne qu'il pourrait y avoir une tromperie sur la dénomination ou que le produit est en concurrence avec un produit AOP-IGP, elle peut refuser la participation du produit au concours.

## **Art. 10. JURY ET DEGUSTATIONS**

Un jury est constitué pour chaque catégorie de produits. Les jurys sont présidés par des professionnels internationaux du secteur, actifs dans le domaine de l'évaluation sensorielle. Chaque jury est composé de dégustateurs qui sont soit des spécialistes de la dégustation, soit des producteurs/représentants du secteur alimentaire, soit des consommateurs. L'organisateur veille à une représentation équilibrée des pays alpins.

La procédure de dégustation est identique pour chaque catégorie et est décrite dans les directives de dégustation.

Pour les dégustations, les produits sont répartis en lots de produits similaires.

Les échantillons sont évalués sur 20 points, selon des critères définis par les présidents de jury et spécifiques à chaque catégorie de produits.

La décision du jury et le nombre de points attribués sont sans appel.

## **Art. 11. RÉSULTATS ET DISTINCTIONS**

Pour chaque produit soumis, les fabricants reçoivent les détails de l'évaluation, le résultat obtenu et les commentaires du jury.

### **11.1 Notations et médailles**

Pour chaque table de dégustation, 33% au maximum des produits présentés peuvent être récompensés par une médaille.

Des médailles d'or, d'argent et de bronze sont attribuées en fonction du nombre de points obtenus.

17 points	Médaille de bronze
18 points	Médaille d'argent
19 - 20 points	Médaille d'or

### **11.2 Prix d'excellence**

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.

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**

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.

## **Art. 12. DROIT D'UTILISATION DES MEDAILLES**

### **12.1. Médailles autocollantes (Concours 2024)**

Chaque producteur a la possibilité d'acheter des médailles à coller (prix proposé : 0,15 CHF) pour son produit primé, soit 150 CHF pour mille médailles autocollantes. La médaille d'or, d'argent et de bronze est une marque protégée. Elle ne peut être apposée que sur le produit qui a participé au concours.

Sur demande, les médailles peuvent être obtenues sous forme numérique. Le producteur doit verser le montant et signer un contrat d'utilisation.

Les médailles sont disponibles jusqu'au prochain concours. Le producteur a toutefois le droit d'utiliser d'anciennes médailles jusqu'à ce que son stock soit épuisé.

### **12.2 Retraits de la médaille**

Les médailles d'or, d'argent et de bronze sont des marques protégées. Le producteur s'engage à les apposer que sur ses produits primés. Le comité d'organisation a le droit de révoquer le droit d'utiliser la médaille en indiquant les raisons.

Des contrôles réguliers et aléatoires sont effectués par un organisme de certification neutre. En cas de problème, la sanction peut aller jusqu'au retrait immédiat de la médaille par le concours.

Si le label de qualité ou l'AOP-IGP est retiré à un produit, la médaille peut également être retirée.

Si un producteur n'est plus autorisé à apposer une médaille sur son produit, il sera invité par écrit à restituer tout le matériel promotionnel se rapportant à ce produit. Cela concerne l'autocollant de la médaille, le certificat et la médaille du "Prix d'excellence" (si le produit a été récompensé par ce prix).

## **Art. 13. ACCEPTATION DES CONDITIONS**

L'inscription devient juridiquement valable après l'acceptation des conditions générales sur le formulaire en ligne. Les organisateurs se réservent le droit d'exclure tout produit qui ne serait pas conforme au règlement.

Stans, 15.09.2023

CULINARIUM ALPINUM  
Fondation KEDA  
Mürgstrasse 18  
6370 Stans NW

T +41 41 619 17 00  
Internet : [www.alp24.ch](http://www.alp24.ch)  
E-Mail : [info@alp24.ch](mailto:info@alp24.ch)

**Concours ALP'24**

Fondation Rurale Interjurassienne  
Courtemelon  
2852 Courtételle



