

REGLEMENT – EDITION 2026

"Concours des produits laitiers fermiers" de la province du Hainaut

ART. 1 – Organisation

À l'initiative de son Pôle Agriculture et Agroalimentaire de Hainaut Développement - la Province de Hainaut organise un concours intitulé "**Concours des produits laitiers fermiers de la province du Hainaut**". Le concours se déroulera le **mardi 14 avril 2026**, au **Relais de la Haute Sambre**, suivant un programme à déterminer.

ART. 2 – Objectifs

Le concours consiste en une épreuve organoleptique (texture, goût, longueur en bouche, etc.), les produits inscrits étant soumis à l'appréciation d'un jury.

Le "Concours des produits laitiers fermiers" de la province du Hainaut a pour but la promotion des produits transformés à partir d'un lait fermier, par un agriculteur en province du Hainaut. Le concours a trait aux produits et non aux recettes.

ART. 3 – Critères d'admission au Concours

Le concours est ouvert aux agriculteurs ayant une diversification alimentaire de produits transformés à base de lait et établis en province du Hainaut.

Pour pouvoir participer au concours, le produit doit être inscrit exclusivement par l'agriculteur ou son représentant.

Le présent concours mettra à l'honneur **trois catégories** bien distinctes:

- ❖ **la glace fermière, au lait entier de vache au goût vanille,**
- ❖ **le yaourt au lait entier de vache au goût fraise,**
- ❖ **et le fromage frais nature au lait de chèvre ou de brebis.**

Il est précisé qu'aucun autre produit ou arôme ne sera accepté.

Les produits doivent répondre aux exigences suivantes:

- être transformés par un agriculteur produisant son propre lait ou utilisant le lait d'un autre agriculteur situé en province du Hainaut;
- être de fabrication artisanale;
- provenir d'un atelier dont le siège d'exploitation est situé en province du Hainaut;
- être de qualité irréprochable et répondre à toutes les prescriptions légales;
- être du parfum déterminé par l'organisateur.

ART. 4 – Modalités d’inscription

Pour être admis à concourir, tout participant (le producteur ou son représentant) doit compléter le formulaire d’inscription élaboré par l’organisateur. Ce formulaire est téléchargeable sur notre site internet, via la rubrique "Actualités": <https://hainaut-terredegoûts.be/actualites/>.

Les indications mentionnées sur le formulaire d’inscription engagent la responsabilité de leur auteur.

L’inscription au présent concours est **gratuite**. Elle deviendra effective dès réception du formulaire d’inscription dûment complété et signé, dans le délai qui sera précisé. Il est également obligatoire de prendre connaissance du règlement. Tout manquement à ces formalités d’inscription rendra la candidature irrecevable.

Chaque agriculteur ou son représentant ne peut inscrire qu’un seul produit au concours par catégorie. Un même agriculteur peut s’inscrire dans plusieurs catégories.

ART. 5 – Organisation du concours

Déroulement du concours:

Ce concours se déroulera en deux étapes.

L’appel aux candidats et l’information du concours se feront via une invitation à participer, une publication sur les pages des sites internet provinciaux "Hainaut Développement" et "Hainaut Terre de Goûts" ainsi que sur les pages Facebook provinciales "Hainaut Développement" et "Hainaut Terre de Goûts".

○ **Étape 1 – Présélection:**

Une phase de présélection est prévue sur base de la complétude et de la conformité des dossiers d’inscription (les participants sont donc invités à prendre connaissance du règlement avant de compléter et signer la fiche d’inscription).

○ **Étape 2 – Concours:**

L’agriculteur, qui voit l’inscription de son produit validée, s’engage:

- à mettre à la disposition des organisateurs, une quantité de produit suffisante pour permettre le bon déroulement de l’épreuve de dégustation du Jury professionnel, à savoir:
 - ✚ Pour **la glace au lait entier de vache** au goût **vanille**:
 - 16 petits pots du produit dans les conditionnements fournis par les organisateurs (petits pots de +- 120 ml avec couvercle et sans inscription).
 - ✚ Pour **le yaourt au lait de vache entier** au goût **fraise**:
 - 16 yaourts (format individuel de +- 125 ml ou autre) dans l’état où il est mis en vente au consommateur, c’est-à-dire, au format packaging habituel de commercialisation.

✚ Pour **le fromage frais nature au lait de chèvre ou de brebis:**

- 4 ravers d'au moins 200 gr dans l'état où il est mis en vente au consommateur, c'est-à-dire, au format packaging habituel de commercialisation.
- à fournir aux organisateurs tous renseignements relatifs au traitement thermique (pasteurisation).

Remise des prix:

La remise des prix aura lieu le jour du concours sous forme de conférence de presse (les modalités pratiques vous seront précisées prochainement).

Il est recommandé aux participants d'être présents à la remise des prix, avec un emballage de leur produit afin de participer à la séance photos. Ces photos serviront pour des communications diverses. Les gagnants pourront ainsi bénéficier d'une couverture presse.

ART. 6 – Dépôt des échantillons

Afin de faciliter la logistique du produit lors du concours et garantir l'anonymat du produit ainsi que de garantir une dégustation à l'aveugle, les organisateurs fourniront les contenants: petits pots individuels et neutres pour la glace. Pour les autres produits, un emballage d'origine ou dans l'état où il est mis en vente au consommateur, c'est-à-dire, au format packaging habituel de commercialisation.

Pour la récolte des échantillons: en fonction du nombre d'inscrits et de leurs localisations, une date et plusieurs lieux de rendez-vous seront fixés pour récolter les produits par la Cellule agroalimentaire de Hainaut Développement.

Les différentes modalités pratiques concernant la récolte des échantillons vous seront communiquées après la clôture des inscriptions.

Les échantillons restent la propriété du participant jusqu'à leur dégustation par les jurés.

Chaque participant se verra attribuer un numéro unique qui sera apposé sur chacun de ses échantillons de façon à les rendre anonymes vis-à-vis du jury. Ce numéro restera secret jusqu'à la proclamation des résultats.

ART. 7 – Contrôle et stockage des échantillons reçus

Les échantillons seront conservés par les organisateurs aux températures recommandées, en fonction de la nature des produits (température positive ou négative). Les produits nécessitant une mise à température spécifique pour la dégustation seront préalablement portés à température ambiante avant la dégustation à l'aveugle.

ART. 8 – Désignation des jurés

Le jour du concours, le jury sera composé de minimum 12 personnes professionnelles de l'HoReCa, de spécialistes du secteur laitier, d'acheteurs, de journalistes et de consommateurs, etc. Un membre du Jury est choisi par l'organisateur pour présider le Jury. Le "Président" participe aux cotations et, veille au bon déroulement des opérations. Il est le référent qui précise, si cela s'avère nécessaire, les critères d'appréciation. Les produits soumis à l'appréciation du Jury sont présentés de manière anonyme.

ART. 9 – Rôle des jurés

Les jurés procèdent à l'analyse organoleptique de l'échantillon. Après celle-ci, chaque juré cotera chaque critère selon son appréciation. Il notera ses observations. À la fin du concours, les cotations sont rendues aux organisateurs.

L'avis du jury est sans appel.

ART. 10 – Transcription et calcul des résultats

Les résultats des échantillons seront mis en commun et, chaque producteur recevra une note résultant de la moyenne des cotations obtenues et les observations du jury. En cas de résultats ex-aequo, le Président du jury tranchera.

ART. 11 – Attribution des récompenses

Les trois producteurs, de chaque catégorie, ayant obtenu les cotations les plus élevées seront primés à l'issue du concours.

Chaque prix sera matérialisé par l'obtention d'un diplôme précisant la nature de la distinction. Chaque lauréat bénéficiera de:

- Un droit d'utilisation du logo représentant la médaille obtenue. Ce droit est dérogatoire et individuel.
- Une campagne de communication sur le produit primé via les réseaux sociaux, sites internet de Hainaut Développement et, éventuellement sur les différents événements ainsi que via un communiqué de presse.

Les trois premiers producteurs ayant obtenu les cotations les plus élevées seront primés par un diplôme (or, argent, bronze) attestant de la qualité supérieure de leur produit.

Par ailleurs, le premier lauréat de chaque catégorie recevra un trophée à exposer sur son comptoir de vente.

Il bénéficiera également d'une opportunité de bénéficier d'un emplacement lors d'un événement organisé par Hainaut Développement ainsi que la réalisation d'une capsule vidéo promotionnelle.

ART. 12 – Force majeure et modifications

Si un évènement indépendant de la volonté du concours des “Produits laitiers fermiers”, de la Province de Hainaut devait empêcher le bon déroulement ou entraîner son annulation, la Province de Hainaut ne pourrait en aucun cas être tenue pour responsable.

La Province de Hainaut - Hainaut Développement se réserve le droit d’annuler le concours, d’en modifier la date initialement prévue, de l’écourter, de le prolonger, d’en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure, d’évènement indépendant de sa volonté ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait et, aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

La Province de Hainaut – Hainaut Développement ne peut par ailleurs être tenue pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l’acheminement des échantillons.

ART. 13 – Adhésion au présent règlement

La participation au présent concours implique automatiquement l’adhésion au présent règlement dans toutes ses composantes et, sans aucune réserve.

Tout participant qui transgresse un ou plusieurs articles du présent règlement sera directement exclu du concours. En outre, l’organisateur se réserve le droit de refuser au concurrent ayant violé le règlement la possibilité de s’inscrire pour les éditions ultérieures du concours.

ART. 14 – Règles générales

- Tout signataire du formulaire d’inscription sera avisé des résultats du produit qu’il aura présenté lors de la remise des prix, qui aura lieu le jour du concours.
- Par la suite, un courrier personnalisé sera envoyé à chaque participant, reprenant une synthèse des commentaires du Jury, le classement ainsi que la cotation.
- Les résultats du concours sont sans appel.
- Les échantillons des produits présentés au concours ne seront pas renvoyés au producteur. Il en va de même en cas d’annulation du concours dans les circonstances énoncées à l’article 12 du présent règlement.
- La participation au concours des “Produits laitiers fermiers”, de la Province de Hainaut emporte l’acceptation expresse et, sans réserve du présent règlement.

ART. 15 – Cas non prévus par le présent règlement

Les cas non prévus par le présent règlement seront souverainement tranchés par l’organisateur par l’intermédiaire de sa Cellule Agroalimentaire de Hainaut Développement.

ART. 16 – RGPD

Le concours étant une organisation publique, en acceptant ce règlement, le producteur accepte que la Province de Hainaut prenne et, utilise son image mais aussi ses coordonnées en vue d'une diffusion via les outils de communication papier ou numériques (par exemple: revues et articles de presse, site internet, WebTV, newsletters, réseaux sociaux, stands provinciaux lors de salons et foires, photothèque, etc.).

Les images et les coordonnées du producteur seront uniquement traitées dans le cadre de la promotion des activités provinciales en matière d'agriculture et pour l'organisation ainsi que la publication des résultats du présent concours.

La Province de Hainaut s'engage à respecter le Règlement général européen sur la protection des données n° 2016/679 (RGPD), les dispositions du Code de droit économique en matière de droits d'auteur et de droits voisins ainsi que la loi belge du 30/07/2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel.

Contact pour tout renseignement complémentaire concernant la protection des données à caractère personnel: info@hainaut-developpement.be - ou par courrier à Province de Hainaut – Hainaut Développement: boulevard Initialis 22 à 7000 MONS.
