

REGLEMENT CONCOURS DE LA MEILLEURE VIANDE FERMIERE DE LA PROVINCE DE HAINAUT

EDITION 2026

ART. 1 – Organisation

À l'initiative des Départements "Agriculture" et "Agroalimentaire" de Hainaut Développement - la Province de Hainaut organise un concours intitulé "Meilleure viande fermière de la Province de Hainaut". Le concours se déroulera le **jeudi 11 juin 2026**, suivant un programme à déterminer.

ART. 2 – Objectifs

- Le concours consiste en une épreuve visuelle avant cuisson (marbrure (persillage), couleur de la viande, couleur du gras, aspect général, etc.) et organoleptique après cuisson (odeur, texture, saveur, jutosité, etc.), les produits inscrits étant soumis à l'appréciation d'un jury.
- Le concours de la Meilleure viande fermière de la Province de Hainaut a pour but la promotion de viande bovine, de la viande porcine et de la viande ovine produite et commercialisée par un agriculteur-éleveur dont le siège de l'exploitation se trouve 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 **un élevage bovin, porcine ou ovin** déclaré 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 ne concerne que **trois produits: l'onglet de bœuf, le filet mignon de porc et le carré d'agneau**. Aucun autre produit n'est accepté.

Les produits doivent répondre aux exigences suivantes:

- Être issus d'un élevage faisant partie d'une exploitation agricole dont le siège d'exploitation est situé en province du Hainaut.
- Si un produit inscrit n'est pas transformé (abattage et/ou découpe) sur le lieu de production/de l'élevage, il y a lieu de mentionner le nom du transformateur dans la fiche d'inscription.
- Être commercialisés en Hainaut, directement par l'agriculteur aux consommateurs finaux (B2C), soit via son propre point de vente à la ferme, soit via le système de vente de colis de viandes.
- Être de qualité irréprochable et répondre à toutes les prescriptions légales.

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-terredegouts.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 nécessaire 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 par catégorie au concours.

Via son inscription, l'agriculteur-éleveur certifie qu'il respecte la législation en vigueur concernant le bien-être animal dans son exploitation.

ART. 5 – Organisation du concours

Déroulement du concours:

Ce concours comportera **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 à titre gratuit, une quantité de produit suffisante pour permettre le bon déroulement de l'épreuve de dégustation du Jury professionnel, à savoir:
 1. **Bœuf:** L'onglet de bœuf (4 pièces de 300 gr)
 2. **Porc:** Filet mignon (2 pièces d'environ 600 gr)
 3. **Agneau:** Carré (3 carrés de 4 côtes et un carré de 8 côtes)
- à fournir aux organisateurs tous renseignements relatifs à la manière dont le produit a été préparé;
- à se conformer aux indications qui lui seront communiquées par l'organisateur ou son représentant, dans le cadre de l'organisation pratique de ce concours.

Les échantillons seront d'abord montrés crus aux différents jurés. Ensuite, un cuisinier professionnel procédera à la cuisson. Les produits cuisinés seront alors proposés en dégustation à l'aveugle.

Pour garantir une cuisson homogène pour l'ensemble des pièces concurrentes, les organisateurs imposent une épaisseur minimum et maximum des pièces de viandes.

Remise des prix:

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

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

ART. 6 – Dépôt des échantillons

Les informations pratiques pour la collecte des échantillons seront communiquées aux participants dans un délai de minimum 10 jours avant le concours.

La récolte des échantillons se fera la veille du concours. En fonction du nombre d'inscrits et de leurs localisations, Hainaut Développement proposera une date et plusieurs lieux de rendez-vous pour récolter les pièces de viande.

Les échantillons restent la propriété du participant jusqu'à la réception des produits par les organisateurs.

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.

Après cette étape, l'organisateur du concours en devient propriétaire.

ART. 7 – Contrôle et stockage des échantillons reçus

Les échantillons seront stockés en chambre froide jusqu'au moment des dégustations. Ils seront présentés à la table des jurés à la température recommandée pour la dégustation.

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 viandes, 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 au Président et 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 et obtiendront un diplôme précisant la nature de la distinction (or, argent, bronze).

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

- 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.

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 événement indépendant de la volonté du concours de la Meilleure viande fermière 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 participant pourra demander ses résultats lors de la remise des prix, qui aura lieu le jour du concours.
- Un courrier personnalisé reprenant le classement, la cotation et les remarques du jury sera envoyé par la suite à chaque participant.
- 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 de la Meilleure viande fermière 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 du Département "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 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.
