

25. édition du concours des fromages d'alpage de l'OLMA

Conditions de participation

1. But

Dans le cadre de la 83ème édition de l'OLMA, qui se déroulera du 8 au 18 octobre 2026 à Saint-Gall, c'est la 25ème fois qu'un Prix du fromage d'alpage est décerné. Avec ce prix, les produits de qualité dans la production de fromage d'alpage seront honorés.

2. Organisateur

L'organisateur du Concours des fromages d'alpage est la Olma Messen St.Gallen SA, Splügenstrasse 12, 9008 St. Gallen.

3. Parrainage

Le parrain principal est la maison d'édition CI Fromage d'alpage suisse, www.schweizeralpkäese.ch



Co-parrains:

- Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein
- Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden
- Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost
- Interprofession du Gruyère
- Olma Messen St.Gallen AG
- St.Galler Bauernverband

Les organisations suivantes soutiennent le Concours des fromages d'alpage de l'OLMA par une contribution financière:

- Bamos AG
- Bauernverband Appenzell Ausserrhoden
- Bauernverband Appenzell Innerrhoden
- Bündner Bauernverband
- CasAlp, Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP
- Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
- Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV
- STEA Società ticinese di economia alpestre

LAVEBA Genossenschaft soutient le concours de fromage d'alpage de l'OLMA en prenant en charge les coûts de l'apéritif lors de la remise des prix du 9 octobre 2026.

4. Prix

La somme totale des prix du Concours des fromages d'alpage de l'OLMA s'élève à 14'000 CHF et sera répartie entre les cinq catégories fromage à pâte mi-dure, fromage à pâte dure, Alp-Sbrinz/fromage à rebibes, tomme (Mutschli) et fromage de chèvre. La répartition de la somme est de la compétence du jury, lequel se réserve le droit de décerner éventuellement des prix spéciaux. De plus, un diplôme sera décerné aux fromages classés dans le premier tiers de chaque catégorie.

5. Concours

La remise des prix aura lieu pendant l'OLMA, le vendredi 9 octobre 2026. Les lauréats seront informés en temps utile par l'OLMA.

Une sélection des fromages primés sera offerte pendant l'OLMA au stand de l'Organisation fromagère suisse dans la «St.Galler Kantonalbank Halle» à la vente et à la dégustation. Les producteurs élus seront contactés jusqu' à la fin septembre par un représentant de l'organisation Producteurs Suisses de Lait PSL.

6. Jury

Les fromages sont évalués par un jury de spécialistes lors d'une dégustation à l'aveugle. L'évaluation porte sur le goût, la pâte, l'ouverture et l'aspect extérieur.

7. Conditions de participation

Peuvent participer au concours les fromages d'alpage remplissant les critères suivants et respectez les directives de la Fromarte SAV ou QM:

Catégorie	Tomme (Mutschli) ¹ poids 2kg max	Fromage à pâte mi- dure ¹	Fromage à pâte dure ¹	Fromage à rebibes/ Alp-Sbrinz ¹	Fromage de chèvre
Lait entrant dans la fabrication	fabrication au lait cru ou thermisé, 100% de lait cru de vache		fabrication au lait cru, 100% de lait cru de vache		100% de lait de chèvre
Désignation	numéro d'immatriculation ou autre étiquetage clair et précis (p.ex. marque de caséine)				-
Teneur en eau	38 - 45%	38 - 42%	<37%	<36%	-
Année de production	2026	2026	2025	2024 et plus	-
Provenance	Fromage d'alpage fabriqué à base de lait trait et transformé dans la région d'estivage (Suisse et Principauté du Liechtenstein (art. 8 de l'Ordonnance sur les désignations 'montagne' et 'alpage, ODMA)				
Ingrédients	sans herbes, épices, condiments etc.				
À noter	chaque alpage n'a le droit de présenter qu'un seul fromage par catégorie				

¹ Selon le règlement du Département fédéral de l'intérieur concernant les denrées alimentaires d'origine animale, le formulaire d'inscription doit contenir sous l'information sur le produit les indications suivantes:

- **Produit au lait cru:** dans la mesure où une partie du lait utilisé pour la fabrication correspond à la définition du lait cru et où le procès de fabrication ne comprend aucun traitement thermique, physique ou chimique.
- **Tout le lait thermisé:** dans la mesure où le lait utilisé pour la fabrication du fromage a été chauffé entre 40 et 72 °C pendant au minimum 15 secondes et que le lait a satisfait à un test phosphatase positif.

Le participant classe lui-même son fromage dans la bonne catégorie. Le jury se réserve le droit de procéder à d'éventuels changements de catégorie ou d'exclure le participant si les conditions ne sont pas remplies.

8. Conditions d'inscription

Date limite d'inscription:

Les candidats doivent soumettre leur formulaire d'inscription au plus tard le **lundi, 24. août 2026**.

- Par courrier: Prix du fromage d'alpage OLMA, Splügenstrasse 12, case postale, 9008 St-Gall

- Par email: olma@olma-messen.ch

- Ou directement via le formulaire d'inscription en ligne

Frais d'inscription

Les frais d'inscription sont de 35 CHF par fromage inscrit. Veuillez payer ces frais avant le **24 août 2026** sur le compte suivant :

- St.Galler Kantonalbank / BIC Code: KBSGCH22 / IBAN: CH40 0078 1011 0027 3470 4 / Olma Messen St.Gallen AG

- La réception du paiement est une condition préalable à la participation au jugement

Livraison

Les fromages doivent impérativement être livrés le **jeudi 27 août 2026 ou le vendredi 28 août 2026** à l'adresse suivante :

- OLMA, Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, 9008 Saint-Gall

- Les fromages inscrits qui ne seront pas en possession de l'Olma Messen St.Gallen le vendredi 28 août 2026 ne participeront pas au concours.

- Veuillez indiquer clairement sur le fromage **votre nom, le nom de l'alpage et la catégorie**.

Quantité livrées:

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Fromage à pâte mi-dure: une meule (sans «carottes») entière qui n'a pas été sondée dans un emballage adéquat • Tomme (Mutschli): une tomme (« sans carottes») dans un emballage adéquat • Fromage à pâte dure, Alp-Sbrinz et fromage à rebibes: 5 kg environ (coupe en quartier) dans un emballage adéquat • Fromage de chèvre: Un fromage entier dans son emballage d'origine. | } | avec date de production ou marque de caséine |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------|

A l'exception des fromages Tomme (Mutschli) et de chèvre qui ne sont pas suffisamment fermes à la coupe, les meules envoyées seront retournées à l'expéditeur par courrier après l'évaluation par le jugement du 1 septembre 2026, dans la mesure où l'alpagiste n'y renonce pas (envoi en Suisse uniquement).

Veuillez renoncer à une feuille de couverture pour le fromage.

9. Action en justice et responsabilité

Tout recours juridique est exclu. Olma Messen St.Gallen décline toute responsabilité en cas de dommages liés au transport ou à la perte. Le résultat de l'évaluation (nombre de points et note moyenne) sera communiqué par écrit aux participants après la remise des prix.