



# Règlement

## Coupe de France des Fromagers 2025

**Président du Concours :**

FRANCOIS ROBIN – Un des Meilleurs Ouvriers de France Fromager 2011

**Organisateur du Concours :**

Union des Fromagers Auvergne Rhône-Alpes sous la présidence de Annick Polèse,  
[concoursufaura@gmail.com](mailto:concoursufaura@gmail.com)

**Date: Dimanche 26 janvier 2025**

**Lieu:** Espace concours SIRHA MASTERS – Salon SIRHA – EUREXPO - Lyon

**Heure:** de 12h30 à 17h00

**Remise des prix :** sur l'espace concours SIRHA MASTERS à 17h30

**La Coupe de France des Fromagers remplace le Concours National des Fromagers créé par l'Union des Fromagers Auvergne-Rhône-Alpes en 1997.**

La Coupe de France des Fromagers est un concours ouvert à tous et toutes les Fromager.es détaillant.es, salarié.es et non-salarié.es, résidant et travaillant en France, à toutes les personnes intervenant dans la filière des produits laitiers ainsi qu'aux producteur.trices transformateurs, à condition de justifier de **deux années d'expérience révolues dans une entreprise française au moment de l'inscription.**

**Le.la lauréat.e de la COUPE DE FRANCE DES FROMAGERS ne pourra pas se représenter une autre année à ce même concours, mais sera automatiquement sélectionné.e en tant que candidat représentant la France au Mondial du Fromage de Tours 2024, s'il le souhaite (à défaut le second ou le troisième).**

Le.la candidat.e ne doit pas avoir de lien de filiation, avoir été préparé, être employeur ou employé d'un membre du jury ou de l'organisation restreinte du concours dans l'année en cours.



## Inscriptions :

Les candidat.es à la Coupe de France des Fromagers 2025 devront envoyer leur **candidature** par email à l'adresse : [concoursufaura@gmail.com](mailto:concoursufaura@gmail.com) , **entre le 29 avril et le 28 juin 2024.**

Chaque candidat.e devra fournir :

- Un règlement de 10€ sous forme de chèque, qui sera encaissé seulement en cas de sélection,
- Une vidéo de présentation, non montée, en plan séquence, format vertical, d'une durée de deux minutes maximum, qui devra évoquer son parcours, son entreprise d'exercice et sa motivation à participer à ce concours. Le lieu et la mise en scène sont libres, mais devront s'inscrire dans un contexte professionnel.
- Un dossier de sélection qui présente un fromage de son choix et qui répond à la thématique « Fromages ou spécialités fromagères d'antan de votre région ». Ce dossier au format PDF de trois pages maximum devra présenter :
  - o Une fiche d'identité succincte du fromage principal choisi en rapport avec la thématique et une justification de ce choix,
  - o Un schéma ou croquis d'un plateau (il ne doit pas être réalisé réellement), qui met en valeur le produit choisi et d'autres,Le plateau présenté dans le dossier de sélection devra s'inscrire dans un cadre imaginé par le candidat (prédécoupés partiel ou total, nombre de personnes, contexte, type de service, occasion...), mais avec un nombre maximal de 12 fromages et un poids total de 2kg. En cas de sélection, le plateau devra être réalisé selon les consignes données plus bas (cf épreuve 3 - Plateau Thématique).
  - o Tout élément permettant de comprendre la démarche et philosophie de travail.
- Un justificatif permettant de prouver son expérience dans le métier.

Le candidat ne devra pas avoir recours à une entreprise professionnelle pour réaliser vidéo, dossier ou photos, afin de ne pas engager de coût financier disproportionné.

Le plateau présenté dans le dossier de sélection devra s'inscrire dans un cadre imaginé par le candidat (prédécoupés partiel ou total, nombre de personnes, contexte, type de service, occasion...), mais avec un nombre maximal de 12 fromages et un poids total de 2kg. En cas de sélection, le plateau devra être réalisé selon les consignes données plus bas (cf épreuve 3 - Plateau Thématique).



### **Processus de sélection :**

Le comité de sélection, composé d'un nombre impair de membres du comité d'organisation et de professionnel.les non membres du jury et n'ayant pas de lien avec les candidat.es, se réunira à la clôture des inscriptions.

Le comité sélectionnera un.e candidat.e par grande région regroupées comme suit :

- Auvergne-Rhône-Alpes
- Bretagne + Normandie + Pays de la Loire
- Nouvelle Aquitaine
- Île-de-France + Centre-Val-de-Loire
- Hauts-de-France + Grand-Est
- Provence-Alpes-Côte-d'Azur + Corse
- Occitanie
- Bourgogne-Franche-Comté

Le choix du comité de sélection est souverain et se portera sur les éléments fournis par chaque candidat.e. Le comité établira une liste de suppléant.es par région en cas de désistement. Le chèque d'inscription des personnes non retenues ne sera pas encaissé et détruit par nos soins.

Si une région ne présente pas de candidat.e, le comité de sélection se réserve le droit de sélectionner une autre personne parmi les listes de suppléants d'autres régions.

### **Déroulé du concours :**

Le nombre de finalistes est de 8 personnes. Les candidat.es seront convoqué.es à la même heure soit à **11h00, le Dimanche 26 JANVIER 2025**, sur l'espace concours SIRHA MASTERS du salon SIRHA à EUREXPO, Boulevard de l'Europe, 69680 Chassieu.

### **Règle impérative :**

Les candidats n'ont droit à aucun objets connectés (montre connecté, téléphone, , casque, oreillettes...) tout le temps de l'épreuve, même en salle d'attente le cas échéant



## PRÉSENTATION DES ÉPREUVES

### ÉPREUVE 1 : CONNAISSANCES FROMAGÈRES

Durée : 10 minutes - Notation : sur 20 points

Les candidat.es seront soumis à cette épreuve écrite en même temps.

Ils auront 10 mn pour répondre à un questionnaire qui portera sur un ou plusieurs de sujets suivants :

- Connaissances fromagères générales,
- Fromages AOP/IGP/définis ou fréquemment rencontrés,
- Technologie fromagère,
- Affinage,
- Histoire fromagère,
- Géographie,
- Élevage,
- Gestion d'un point de vente,
- Hygiène et bonnes pratiques,
- Filière.

### ÉPREUVE 2 : IDENTIFICATION DE FROMAGES

Durée : 15 minutes - Notation : sur 30 points

Les candidat.es devront identifier 5 fromages. L'épreuve consiste à reconnaître :

1. Le nom du fromage
2. Le lait d'origine servant à fabriquer ce fromage
3. La famille du fromage
4. Le terroir / région administrative et/ou région historique

Les morceaux de fromages décrottés seront distribués à chaque candidat qui devra retranscrire par écrit sur une fiche fournie les 4 critères énumérés ci-dessus.

**ATTENTION : si le nom du fromage est faux ou mal orthographié ou incomplet, la note pour le fromage sera de 0, les autres critères ne seront pas notés.**



## **ÉPREUVE 3 : PLATEAU THÉMATIQUE LIBRE**

Durée : 60 minutes - Notation : sur 120 points

Chaque candidat.e devra réaliser le plateau imaginé pour le dossier de pré-sélection, en amenant tout le fromage, matériel, décoration, étiquette et tout support nécessaires à sa réalisation.

Le plateau devra mettre en valeur le fromage choisi pour illustrer la thématique « Fromages et spécialités fromagères d'antan de votre région », mais aussi d'autres fromages au nombre maximal de 12 et dans une limite de 2 kilos au plus.

Le dossier de présélection sera communiqué au jury qui vérifiera la cohérence de la réalisation par rapport au projet initial.

Le poids du plateau sera vérifié par le jury, chaque candidat.e devra fournir le poids à vide de son support.

Afin de participer aux frais engagés par les candidat.es sur cette épreuve, chacun recevra 200€ d'indemnités.

### **ATTENTION:**

1 point de pénalité retiré pour toute faute d'orthographe sur le nom du fromage inscrit sur les étiquettes.

Afin de lutter contre le gaspillage, tous les fromages apportés par les candidats devront être en juste quantité et les coupes devront minimiser les pertes, des points de pénalité seront attribués aux candidats qui ne respecteront pas cette règle.

## **ÉPREUVE 4 : PRÉSENTATION ORALE**

Durée : 3 minutes - Notation : sur 20 points

Chaque candidat.e aura 3 minutes pour présenter son plateau, expliquer sa présentation en lien avec le thème de l'épreuve 3 et son dossier de présélection.

Le jury évaluera l'aisance à l'oral, la pertinence de l'argumentation et la gourmandise du vocabulaire utilisé.



## ÉPREUVE 5 : PLATEAU THÉMATIQUE IMPOSÉE

Durée : 45 minutes - Notation : sur 90 points

Il sera distribué à chaque candidat.e :

- 1 plateau
- Des étiquettes et 1 stylo
- Le thème du plateau

Les candidat.es auront ensuite 5 minutes pour choisir un **MAXIMUM de 12** fromages différents parmi une présentation de fromages mise à leur disposition.

A l'issue de ce choix, chaque candidat.e devra réaliser en **45mn** une ou plusieurs présentations de fromages, en respectant le thème qui lui sera donné en début d'épreuve, et identifier chaque produit utilisé avec les étiquettes qui lui seront données.

Le poids du plateau sera évalué par le jury, attention à bien respecter les quantités par personne, **des points de pénalités pouvant être attribué aux plateaux trop lourds.**

Les fromages étant les mêmes pour chaque candidat, la différence se fera dans les techniques, les découpes, la présentation et la créativité de chaque professionnel. Aucun objet de décoration ou support ne devra être rajouté. Le matériel de découpe pour cette épreuve est à la charge du candidat.

### **ATTENTION :**

Afin de lutter contre le gaspillage, tous les fromages pris sur l'étal et rapporté dans le box devront être utilisés sur le plateau, des points de pénalité seront attribués aux candidat.es qui ne respecteront pas cette règle.

1 point de pénalité pour toute faute d'orthographe sur le nom du fromage inscrit sur les étiquettes.

## ÉPREUVE 6 : DEXTERITE

Durée : 5 minutes - Notation : sur 15 points

Un fromage identique est donné à chaque candidat.e, chacun devant découper le plus rapidement possible la **TOTALITÉ** du fromage en morceaux d'un poids défini par l'organisateur en début d'épreuve, **SANS BALANCE.**

Les points seront attribués en fonction de la rapidité du candidat, de la justesse de poids des morceaux présentés au jury et de la qualité de l'emballage.



Tous les candidats concourent en même temps.

La pesée s'effectuera en public. Les outils utilisés sont au libre choix de chacun, mais 5 points de « bonus difficulté » seront attribués (en plus des points de résultat) aux candidat.es travaillant au fil à fromage.

## CONDITIONS À RESPECTER TOUT AU LONG DU CONCOURS

### Hygiène :

Chaque candidat.e se doit de respecter les règles du GUIDE DES BONNES PRATIQUES DE L'HYGIENE des détaillant.es en produits laitiers, comme il le fait dans son travail au quotidien.

### Développement durable :

Chaque candidat.e doit de respecter les bonnes pratiques en développement durable, gestion des déchets et gaspillage alimentaire. Des points pourront être retirés en cas de non utilisation des poubelles de tri.

### Décoration :

En dehors de l'épreuve 3, seuls sont autorisés les produits, objets de décoration, étiquettes et supports fournis par l'organisation.

### Matériel :

Tout le matériel et les outils servant au travail doit être apporté par les candidats et restent sous leurs responsabilités. Une liste détaillée du matériel autorisé sera transmise aux candidats, ainsi que toutes les informations et documents nécessaires à sa venue au Concours.

A la fin de chaque épreuve, les candidats ont l'obligation de nettoyer leur box. Le détail de l'équipement des box sera envoyé ultérieurement aux candidats inscrits.

Nous demandons à chaque candidat de venir vêtu d'une chemise blanche, sans signe distinctif (broderie, écusson, ...) apporté par ses soins. Un tablier de travail sera remis à chacun des candidats en début d'épreuve.

### Questions et droit d'image :

Toutes les questions concernant le présent règlement devront être posées par email à l'adresse : [concoursufaura@gmail.com](mailto:concoursufaura@gmail.com) **jusqu'au 10 décembre**, les réponses à ces questions seront envoyées à tous les candidat.es après cette date.

Le comité d'organisation se réserve le droit d'apporter les modifications dictées par les circonstances ou la force majeure.



Le fait de participer à ce concours entraînera l'acceptation par les candidats du présent règlement. En cas de contestation sérieuse d'un point du règlement ou en cas de problème non évoqué par le règlement, une décision sans appel sera rendue après délibération du Comité d'organisation et du président du Jury.

## **DOTATION DU CONCOURS COUPE DE FRANCE DES FROMAGERS 2025**

Le.la candidat.e avec le plus grand total de points se verra remettre le titre de :

### **Champion.ne de France des Fromagers 2025**

Seront également distingués les candidat.es ayant atteint le deuxième et troisième total de points.

### **Le Trophée Philippe Olivier 2025**

Sera attribué au candidat qui aura la meilleure note à la MOYENNE de l'épreuve CONNAISSANCES et IDENTIFICATION DE FROMAGES, pour sa culture fromagère.

### **Le Rabelais des Jeunes Talents 2025**

Sera attribué aux 2 candidat.es ayant moins de 26 ans qui auront obtenu les meilleures totaux de points au concours.

#### **Droit d'image :**

Les candidat.es acceptent la captation et l'utilisation de leur image lors de l'évènement pour tous supports de communication présents ou futurs autour du concours et ce sans limite de temps et de lieu. Le cas échéant, ils acceptent également de produire des photos ou vidéos pour la communication en amont du concours à la demande de l'organisation.

#### **Utilisation du titre :**

Le.la lauréat.e aura le droit d'utiliser le titre et logo du concours pour sa communication, mais en coordination avec l'organisation pour la validation des





supports (vestes, mentions, tickets...) et en utilisant systématiquement le logo du concours et de l'Union des Fromagers Auvergne-Rhône-Alpes