



# CONCOURS LA LYRE D'OR 2022

## I - PREAMBULE

*La Lyre d'Or est le Concours de plateaux de fromages des Crémiers-Fromagers. Cette épreuve vise à mettre en valeur les gestes techniques quotidiens des Crémiers-Fromagers de France ainsi que de leurs collaborateurs.*

L'épreuve pourra être photographiée et/ou filmée sans droit, par l'Union des Fromagers de l'Île-de-France ou tout autre média accrédité par ses soins. Toutes les images (photos et/ou vidéos) pourront être utilisées par l'UFIDF ainsi que les structures associées.

Les recettes réalisées pourront être utilisées par l'UFIDF ainsi que par les structures associées.

L'inscription au Concours vaut acceptation du présent règlement et renonciation au droit à l'image et aux recettes réalisées.

*Les appareils photos, les téléphones portables, tablettes et caméscopes ou tout autre appareil d'enregistrement personnel sont strictement interdits pendant toute la durée de l'épreuve.*

Des photos et vidéos de l'épreuve pourront être remises aux candidats à l'issue de l'épreuve sur demande.

L'épreuve se déroulera en public.



## II – CONDITIONS DE PARTICIPATION

### 2.1 – LES PREREQUIS :

Sont admis à participer au concours, les crémiers-fromagers détaillants adhérents à la Fédération des Fromagers de France, et leurs salariés.

### 2.2 – LA SÉLECTION DES CANDIDATS:

L'ouverture des inscriptions est notifiée à travers les supports de communication de la Fédération des Fromagers de France et tous les relais de communication de ses partenaires : le journal *Le Courrier du Fromager*, le site internet [www.fromagersdefrance.com](http://www.fromagersdefrance.com), la newsletter bimensuelle, sur la page Facebook, le compte Twitter et le compte LinkedIn de la Fédération.

Les inscriptions à l'épreuve de sélection sont ouvertes jusqu'au **3 décembre 2021 midi**. Les candidats s'inscrivent sur un formulaire en ligne et recevront un lien d'accès à l'épreuve de sélection qui se tiendra le lundi 6 décembre à 14h. Cette dernière se présente sous la forme d'un Questionnaire à choix multiples (QCM) comportant 30 questions de connaissances fromagères.

Les 16 candidats ayant obtenus les meilleurs résultats seront retenus pour participer au Concours de la Lyre d'or qui se déroulera le dimanche 27 février 2022 lors du Salon du Fromage et des Produits Laitiers à Paris.

Les organisateurs proposeront aux candidats non-retenus et selon leur classement d'être remplaçants en cas de désistement.

### 2.3 – LES FRAIS D'INSCRIPTION :

Sélection : Pour participer à l'épreuve de sélection de la Lyre d'Or, aucun frais d'inscription n'est demandé.

Concours : Compte tenu du coût de l'organisation du concours, un chèque de caution d'un montant de **250 €** sera exigé à l'inscription de la part des candidats retenus pour le concours. Ce chèque ne sera pas encaissé sauf en cas de défection non justifiée et/ou ne rentrant pas dans les causes de force majeure.

### 2.4 – LES MODALITES DE SÉLECTION :

Le trophée du plateau de fromages de la Lyre d'Or 2022 est ouvert à **16 candidats**.

Il est proposé uniquement aux adhérents de la Fédération des Fromagers de France.

Les sélections se feront en ligne par QCM composé de 30 questions de connaissance fromagère.



A l'issue de cette sélection, les 16 participants au concours 2022 seront informés par mail de leur participation au concours.

Jusqu'à 3 salariés d'une même entreprise ou groupement d'entreprises pourront être retenus pour le concours et ce en fonction de leur résultat.

Les organisateurs se réservent le droit de convoquer des remplaçants (par ordre de résultats au QCM) en cas de désistement.

### **2.5 – Les modalités d'inscription**

Une fois sélectionné par QCM, chaque candidat doit confirmer sa participation au concours et retourner son dossier d'inscription à :

**SOGEFROM**  
**23 rue des Lavandières Sainte-Opportune**  
**75001 PARIS**

Le dossier doit :

- **Un chèque de 250€** (caution non encaissée), à l'ordre de SOGEFROM
- D'une photocopie recto-verso de la pièce d'identité du candidat
- CV avec la mention de la fromagerie qui emploie le candidat et qui est adhérente à la FFF

Des informations personnelles pourront vous être demandées ultérieurement dans le cadre de la promotion du concours.

### **2.6 – LA TENUE LORS DU CONCOURS :**

Il est rappelé que :

- Les candidats doivent obligatoirement porter une chemise/chemisier ou blouse blanche et neutre (sans marque distinctive),
- Un tablier neutre sera fourni à chacun des participants,
- Les candidats doivent utiliser des produits, du matériel et des emballages sans marque, sans publicité ni identification afin de garantir l'anonymat des présentations,
- L'utilisation de téléphone portable par les candidats est interdite.

Tout manquement au règlement fait l'objet de points de pénalités pouvant aller jusqu'à l'exclusion.

### **2.7 – Questions relatives au concours**

Une fois la sélection des candidats réalisée, ces derniers pourront interroger l'Organisation au sujet du contenu du concours entre le 10 et le 20 décembre 2021. Réponses transmises à l'ensemble des candidats le 5 janvier 2022.



Les questions doivent être formulées uniquement par écrit afin d'assurer la même réponse à l'ensemble des candidats.

Contact : [concours@fromagersdefrance.com](mailto:concours@fromagersdefrance.com)

### **III - ORGANISATION DE L'ÉPREUVE**

#### **3.1 – HEURE D'ARRIVÉE & PLACEMENT**

L'épreuve a lieu le dimanche **27 février 2022 au Salon du Fromage et des Produits Laitiers de 13h00 à 15h00 (Porte de Versailles – 75015 PARIS).**

Les candidats recevront une convocation officielle à l'épreuve, précisant date, lieu et horaires. Ils doivent se présenter sur l'espace animation à **midi le jour de l'épreuve**. Chaque candidat se verra attribuer un numéro et un emplacement de travail par tirage au sort.

Les candidats arrivés après la fin du tirage au sort ne pourront pas participer aux épreuves.

#### **3.2 – POSTE DE TRAVAIL**

##### ***Matériel fourni par l'organisation***

- Une table de travail Inox de L 190 x P 80 x H 90 cm
- Une poubelle avec 1 sac poubelle

Le matériel de coupe, de travail, d'hygiène et de décoration y compris celui pour le transport des marchandises du véhicule jusqu'à l'espace concours doit être amené par les candidats.

L'Organisation ne fournit ni « froid » ni électricité. Chaque candidat doit s'assurer de la bonne garantie fraîcheur des aliments.

#### **3.3 – DUREE DE L'ÉPREUVE**

**La durée totale de l'épreuve est de 2h00, depuis le départ donné par l'organisation à 13h00.**

Les candidats auront 15 minutes pour s'installer avant l'épreuve et 15 minutes pour ranger/nettoyer à l'issue de l'épreuve.

L'attention des candidats est attirée sur le respect des horaires ainsi que sur le rangement et la propreté du poste de travail à l'issue des épreuves.

Les candidats seront autorisés à remballer leur matériel en exposition à la fermeture du salon le dimanche soir après la proclamation des résultats.



### **3.4 - RÉSULTATS**

Le résultat du concours sera proclamé le jour-même à **17h30**.

### **3.5 – EXPOSITION DES PLATEAUX**

Pendant les délibérations du jury, les plateaux seront présentés au public.

Les créations seront dégustées à l'issue de la remise des prix lors du cocktail.

## **IV - EPREUVE DE REALISATION DU PLATEAU DE FROMAGES**

Les candidats devront confectionner 3 présentations répondant à la mise en situation imposée :

### **« PLATEAUX D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN »**

**Sur un plateau fourni par l'Organisation de 50 x 50 cm, vous devez intégrer 3 préparations différentes :**

#### **Présentation 1 : Le plateau traditionnel d'aujourd'hui**

- ⇒ Réalisez un plateau pour satisfaire 10 à 20 personnes avec 5 fromages dont 4 AOP et 1 fromage découverte ou votre fromage préféré.
- ⇒ Indiquez sur votre notice explicative à qui s'adresse le plateau, pour combien de personnes, pourquoi vous avez choisi ces fromages et, le plus important, quel en est le thème (ex : déjeuner familial de 10 personnes, enterrement de vie de garçon, etc.).
- ⇒ Chaque fromage doit porter son étiquette.
- ⇒ Une petite décoration est souhaitée.

#### **Présentation 2 : Le plateau de demain**

- ⇒ Création libre pour 15 personnes.
- ⇒ Indiquez sur votre notice explicative en quoi votre création représente « le plateau de demain ».
- ⇒ Au moins 50% des fromages doivent être présentés découpés.
- ⇒ Chaque fromage doit porter son étiquette.

#### **Présentation 3 : une préparation fromagère**

- ⇒ Proposez une préparation fromagère de votre choix, entièrement confectionnée / assemblée sur place, au moyen d'ingrédients non transformés apportés par vos soins.
- ⇒ Indiquez sur votre notice explicative le nom de votre préparation et les ingrédients qui la composent.
- ⇒ Elle doit être réalisée sur place.



⇒ Aucun appareil électrique n'est autorisé.

#### **4.1 – PREREQUIS :**

- Le candidat doit présenter son plateau en respectant le thème imposé.
- Les fromages doivent être à 50% des fromages AOP et IGP (France et International). Au moins une référence de beurre AOP et/ou crème AOP devra être présente et identifiée dans l'une des présentations.
- Les présentations doivent être réalistes (service) et transportables.
- Il n'est pas demandé un emballage de cette présentation pour faciliter l'évaluation.
- Les fromages, parfaitement affinés, seront découpés lors du concours (pas de découpe à l'avance). Ils seront tous identifiés grâce à une étiquette réalisée sur place.
- Le plateau sur lequel sont réunies les 3 présentations est fourni par l'Organisation. Les plateaux/supports de chaque présentation et la décoration sont apportés par le candidat.
- Les produits devront obligatoirement être travaillés sur place et identifiés.
- Tous les outils fromagers sont apportés par les candidats.
- Pas d'ustensiles électriques autorisés.
- Chaque candidat fournit en double exemplaire une notice explicative de ses créations (voir prérequis de chaque création en page 5). Cette notice n'excède pas 1 page A4 (recto seul).

#### **4.2 – LA PRESENTATION EST SOUMISE AUX EXIGENCES SUIVANTES :**

Le matériel de coupe, de travail, d'hygiène et de décoration y compris le matériel pour le transport des marchandises du véhicule jusqu'à l'espace concours doivent être amenés par les candidats.

Les éléments autres que les produits laitiers (ex : fruits, feuillages, emporte-pièces etc.) sont autorisés pour la décoration de la présentation à condition que leur incorporation soit en accord avec les principes du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la profession de Détaillant en Produits Laitiers.

Vous devrez mettre à disposition des jurés, le jour du concours, une fiche (créée en amont) où vous expliquerez simplement les intentions de vos présentations, vos idées, etc. en une page A4 Recto seul. Fournir la fiche en double exemplaires.

Une fiche de traçabilité pourra être demandée avec la mention des allergènes présents.

#### **4.3 - GRILLE DE NOTATION**

**Critères de notation**  
Respect du sujet

**Points**  
/40



Maîtrise, raffinement des coupes	/40
Présentations audacieuses / harmonieuses	/40
Qualité et affinage des fromages présentés	/40
Gestion de la perte	/30
Maîtrise de l'hygiène	/ 10
<b>TOTAL</b>	<b>/200</b>

#### **V - DOTATION DU CONCOURS**

Trois Lyres du Plateau de Fromages sont décernées :

- Lyre d'Or
- Lyre d'Argent
- Lyre de Bronze

Les candidats ayant moins de 26 ans le jour du concours seront retenus automatiquement pour participer à la sélection des lauréats des Rabelais des Jeunes Talents 2022. Il n'est pas possible d'être lauréat pour les Rabelais plus d'une fois.