



CONCOURS LA LYRE D'OR 2024

Un concours organisé par l'Union des Fromagers de l'Île-de-France

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 (ci-après UFIDF) et la Fédération des Fromagers de France (ci-après FFF), ou tout autre média accrédité par ses soins. Toutes les images (photos et/ou vidéos) pourront être utilisées par l'UFIDF et la FFF ainsi que les structures associées.

Les recettes réalisées pourront être utilisées par l'UFIDF et la FFF 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

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

2.1 – 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* n°314, le site internet 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 6 novembre 2023 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 13 novembre 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 lundi 26 février 2024 lors du Salon du Fromage et des Produits Laitiers à Paris.

Les candidats non sélectionnés seront mis sur liste d'attente et pourront être contactés, selon leur classement, en cas de défection.

A l'issue de cette sélection, les 16 participants à l'édition 2024 seront informés par mail de leur participation au concours.

Jusqu'à 2 salariés d'une même entreprise ou groupement d'entreprises pourront être retenus pour le concours et ce en fonction de leur résultat.

2.2 – 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.



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.

2.3 – LA TENUE LORS DU CONCOURS :

Il est rappelé que :

- Les candidats doivent obligatoirement porter une chemise/chemisier ou blouse 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 pendant l'épreuve.

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

2.4 – 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 18 et le 30 novembre 2023. Les réponses seront transmises à l'ensemble des candidats le 9 décembre 2023.

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

Contact : concours@fromagersdefrance.com



III - ORGANISATION DE L'ÉPREUVE

3.1 – HEURE D'ARRIVÉE ET PLACEMENT

L'épreuve a lieu le lundi **26 février 2024 au Salon du Fromage et des Produits Laitiers de 12h30 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 **11h30 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 table de présentation de 80x80 cm (La dimension de la table de présentation sera définitivement confirmée aux candidats sélectionnés à l'issue de la sélection du 13 novembre)
- Une poubelle avec 1 sac poubelle

L'Organisation met à disposition 8 grills pour la partie n°3 de l'épreuve.

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 – DURÉE DE L'ÉPREUVE

La durée totale de l'épreuve est de 2h30, depuis le départ donné par l'organisation à 12h30.

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 lundi 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.

IV - EPREUVE DE RÉALISATION DU PLATEAU DE FROMAGES

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

« SPORT ET FROMAGE »

Sur une table nappée en noir de 80 x 80 cm fournie par l'Organisation, vous devez intégrer 3 présentations différentes :

Présentation 1 : Le plateau repas de fromages traditionnel / classique

- ⇒ Réalisez un plateau repas de fromages pour satisfaire 15 amis se réunissant pour regarder la cérémonie d'ouverture des Jeux Olympiques d'été.
- ⇒ Le plateau comprendra 7 à 9 fromages dont 4 AOP et votre fromage préféré.
- ⇒ Présentez sur une notice explicative format A4 votre fromage préféré.
- ⇒ Chaque fromage doit porter son étiquette.
- ⇒ Une mise en scène est souhaitée.

Présentation 2 : Le plateau de réception

- ⇒ Réalisez un plateau type cocktail qui sera dégusté à l'issue d'une cérémonie de remise de médailles olympiques au ministère des Sports et des Jeux Olympiques et Paralympiques.
- ⇒ Prévoir une quantité idéale pour 20 personnes.
- ⇒ Tous les fromages doivent être présentés découpés. Les jurés seront particulièrement attentifs à l'originalité des découpes et de la mise en scène.
- ⇒ Ce plateau de réception fait partie d'un buffet de réception complet. Il ne représente qu'une partie du buffet parmi d'autres (viande, poisson, dessert, ect).
- ⇒ Chaque fromage doit porter son étiquette.

Présentation 3 : Le snacking

- ⇒ Proposez 3 « snackings » de votre choix, entièrement confectionnés / assemblés sur place, au moyen d'ingrédients apportés par vos soins.



- ⇒ Est considéré comme snacking toute préparation « prête à consommer », pratique à consommer, vendue dans une crèmerie-fromagerie telle que sandwich, croque-monsieur, bagel, tartine, dessert, etc.
- ⇒ Le fromage est l'ingrédient principal de vos snackings et les fromages utilisés doivent être retrouvés parmi ceux présents sur les présentations 1 et 2.
- ⇒ Aucun appareil électrique n'est autorisé. L'Organisation met à disposition 8 grills si vous avez besoin de faire chauffer tout ou partie des 3 snackings proposés.
- ⇒ Chaque snacking est réalisé en 2 exemplaires et en portion individuelle : 1 à placer sur la table de présentation, 1 pour la dégustation par les jurés.
- ⇒ Présentez sur la notice explicative format A4 (au verso de celui de la présentation 1) vos 3 snackings : choix des formats et des fromages, cibles, argumentaires commerciaux succincts.

4.1 – PRÉREQUIS :

- Le candidat doit présenter ses réalisations en respectant les thèmes imposés, la surface imposée. Pas de hauteur imposée.
- 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.
- 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). Les produits devront obligatoirement être travaillés sur place.
- Les fromages seront tous identifiés grâce à une étiquette. Les étiquettes peuvent être préparées à l'avance.
- La table sur laquelle sont réunies les 3 présentations est fournie par l'Organisation. Les plateaux/supports de chaque présentation et la décoration sont apportés par le candidat.
- Tous les outils fromagers sont apportés par les candidats.
- Pas d'ustensiles électriques autorisés.
- Chaque candidat transmet pour le 16 février à concours@fromagersdefrance.com une fiche de présentation avec :
 - au recto, pour le plateau 1, la présentation de votre fromage préférée,
 - au verso, pour vos 3 snackings, choix des formats et des fromages, cibles, argumentaires commerciaux succincts.
- Chaque candidat met à disposition le jour du concours une fiche de traçabilité des produits laitiers, et une fiche mentionnant les allergènes. La fiche allergène vous sera fournie par l'Organisation.



4.2 – LA PRÉSENTATION 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, 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.

4.3 - GRILLE DE NOTATION

Critères de notation	Points
Respect du sujet	/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
TOTAL	/200

V - DOTATION DU CONCOURS

Trois Lyres du Plateau de Fromages sont décernées :

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