



CONCOURS

« LA LYRE D'OR 2026 »

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

I - PREAMBULE

« La Lyre d'Or » est le Concours national, réservé aux Crémiers-Fromagers, destiné à sublimer le Fromage sur Plateaux et à valoriser la Découpe.

Ce Concours vise à promouvoir les gestes métier et techniques des Crémiers-Fromagers de France.

Les épreuves pourront être photographiées et/ou filmées 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 des épreuves.

Des photos et vidéos des épreuves pourront être remises aux candidats à l'issue du concours sur demande.

Le concours « La Lyre d'Or » 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*, le site internet www.fromagersdefrance.com, les newsletters bimensuelles, sur la page Facebook, le compte Instagram et le compte LinkedIn de la Fédération.

Les inscriptions à l'épreuve de sélection sont ouvertes jusqu'au 27 mars 2026 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 30 mars à 14h**. Cette dernière se présente sous la forme d'un Questionnaire à Choix Multiples (QCM) comportant 30 questions de connaissances fromagères.

Les 12 candidats ayant obtenus les meilleurs résultats seront retenus pour participer au Concours de « la Lyre d'Or 2026 » qui se déroulera le lundi 08 juin 2026 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 12 participants à l'édition 2026 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 cas de force majeure.

Documents à fournir pour valider la participation

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

Union des Fromagers IDF
Concours de la « Lyre d'Or 2026 »
23 rue des Lavandières Sainte-Opportune
75001 PARIS



Le dossier se compose de :

- **Un chèque de 250€** (caution non encaissée), à l'ordre de l'Union des Fromagers d'IDF,
- Une photocopie recto-verso de la pièce d'identité du candidat,
- Un 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 telles que photos, biographies, etc...

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 les épreuves.

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 07 et le 17 avril 2026**. Les réponses seront transmises par courriel à l'ensemble des candidats le 22 avril.

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 DU CONCOURS :

3.1 – HEURE D'ARRIVÉE ET PLACEMENT

Le concours aura lieu le lundi 08 juin 2026 au Salon du Fromage et des Produits Laitiers de 11h30 à 14h00 (Porte de Versailles – 75015 PARIS).

Les candidats recevront une convocation officielle à l'épreuve, précisant date, lieu et horaires.

Ils devront se présenter sur l'espace animation à 11h00 le jour du concours.

Chaque candidat se verra attribuer un numéro et un poste 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 30 mars).
- Une poubelle avec 1 sac poubelle.

Matériel fourni par le candidat

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 fourni et amené par les candidats.

Attention

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

3.3 – DURÉE DES ÉPREUVES

La durée totale des épreuves est de 2h30, depuis le départ donné par l'organisation à 11h30.

Les candidats auront 15 minutes pour s'installer avant les épreuves et 20 minutes pour ranger/nettoyer à l'issue de la dernière 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 de « La Lyre d'Or 2026 » sera proclamé le jour-même à **16h30**.

3.5 – EXPOSITION DES PLATEAUX

Pendant les délibérations du jury, les présentations seront présentées au public.



IV – LES 3 ÉPREUVES DU CONCOURS DE « LA LYRE D'OR 2026 »

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

De 11h30 à 13h30 : L'ÉPREUVE 1 et 2 SONT À RÉALISER EN 2 HEURES :

ÉPREUVE 1 : « LE PLATEAU RÉCEPTION » :

- ⇒ A l'occasion de la clôture du « Festival We Love Green » à Paris, votre client vous commande un plateau pour un repas fromages pour 30 personnes : fromages découpés (50%) et fromages entiers (50%) en fonction de l'affinage.
- ⇒ A titre d'exemple : si vous choisissez de présenter 10 fromages, 5 seront présentés entiers et 5 seront présentés découpés.
- ⇒ Le plateau et sa décoration doivent être en phase avec les valeurs d'éco-responsabilité véhiculées par le Festival (<https://www.welovegreen.fr/green/>).
- ⇒ Le client souhaite uniquement des fromages au lait cru, le goût doit être mis à l'honneur. Il souhaite des familles technologiques variées avec un affinage adéquat.
- ⇒ Il souhaite découvrir des fromages issus de productions confidentielles.
- ⇒ Sans oublier les AOP.
- ⇒ Votre client souhaite « un maximum » de fromages en provenance de productions vertueuses et axées sur le bien-être animal.
- ⇒ Pour les fromages découpés, proposez des découpes innovantes, originales et créatives. Pas de couteau ondulé ou d'emporte-pièces. Des découpes qui sortent de l'ordinaire !
- ⇒ Le jury pourra goûter les fromages de son choix.

Vous préparez une Fiche A4 descriptive qui présente dans les grandes lignes chaque fromage :

Désignation, Provenance, Cheptel, Description « en synthèse » de l'exploitation (en quoi elle est vertueuse, en quoi elle est sur le bien-être animal, méthode de travail, alimentation, parcours...).

Les essentiels sur l'affinage des fromages présentés : descriptif de la pâte, soins apportés, temps d'affinage.

ÉPREUVE 2 : « FROMAGE(S) EN TROMPE-L'ŒIL »

Le jury est composé de 6 personnes.

- ⇒ Durant l'épreuve 2 :
 - A partir de fromage(s) vous réaliserez un « trompe l'œil » de votre choix.
 - Soit vous réalisez un « Trompe l'œil » composé d'au moins 8 bouchées individuelles identiques, 6 seront goûtées par le jury et 2 seront exposées pour le public.
 - Soit vous réalisez un « trompe l'œil » en deux exemplaires à partager : un sera partagé par les 6 jurés et l'autre sera exposé pour le public.
- ⇒ Ce « Fromage(s) en Trompe l'Œil » doit proposer une association de saveurs à sa dégustation.
- ⇒ La réalisation du Trompe l'œil se fera sans emporte-pièce.
- ⇒ Aucun appareil électrique à brancher « sur secteur » n'est autorisé.

Vous préparez une Fiche A4 qui présente la composition et le nom de votre « Fromage(s) en Trompe-L'œil »



De 13h30 à 14h : L'ÉPREUVE 3 EST À REALISER EN 30 MINUTES :

ÉPREUVE 3 : « LES 3 FROMAGES MYSTÈRES ! »

- ⇒ Le jour du concours, à 13h30, un plateau composé de « 3 fromages mystères » vous sera donné.
- ⇒ Le plateau et les 3 fromages seront identiques pour chaque candidat.
- ⇒ Vous aurez 30 mn pour 3 actions :
 1. « Réalisez » pour chaque fromage une ou des découpes originales, inédites.
 2. « Sublimez » le plateau en le composant avec vos découpes des 3 fromages.
 3. Respect du temps.
 4. « Identifiez » chaque fromage et apposez son nom sur une étiquette. Vous apporterez 3 étiquettes vierges et un stylo pour les nommer sur place.

4.1 – PRÉREQUIS :

- Le candidat doit présenter ses 3 réalisations en respectant les thèmes imposés, la surface imposée (80x80cm). Pas de hauteur imposée.
- Il n'est pas demandé un emballage de cette présentation pour faciliter l'évaluation.
- Pas de découpe à l'avance. Tout est réalisé le jour du concours.
- Les produits devront obligatoirement être travaillés sur place.
- Épreuve 1 : Les fromages seront tous identifiés grâce à une étiquette. Les étiquettes peuvent être préparées à l'avance.
- Épreuve 2 : L'étiquette avec le nom de votre trompe l'œil sera préparé à l'avance.
- Épreuve 3 : Apportez 3 étiquettes et un stylo pour les créer sur place.
- La table sur laquelle sont réunies les 3 présentations est fournie par l'Organisation. Les plateaux/supports des présentations et la décoration des épreuves 1 et 2 sont fournis apportés par le candidat. Le plateau pour la présentation de l'épreuve 3 est fourni par l'Organisation.
- Tous les outils fromagers sont fournis et apportés par les candidats.
- Pas d'ustensiles électriques branchés sur secteur autorisés.
- Chaque candidat transmet le jour du concours, avant le démarrage des 3 épreuves, la Fiche de présentation des fromages de l'Épreuve 1, ainsi que la Fiche de composition du « Trompe-l'œil » de l'épreuve 2.
- 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 au préalable par l'Organisation.
- 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.



4.2 - GRILLE DE NOTATION

Critères de notation	Points
ÉPREUVE 1 « PLATEAU RÉCEPTION » :	
Respect du sujet	/20
« Le Plateau » : présentation générale, harmonie de l'ensemble, décoration...	/10 /10
« Chaque fromage » : sa présentation, sa mise en valeur, ...	/10
Maîtrise des coupes,	/10
Originalité des coupes	/10
Qualité organoleptique des fromages présentés	/10
Affinage des fromages présentés	/10
Gestion de la perte	/10
Maîtrise de l'hygiène	/ 10
TOTAL	/110

ÉPREUVE 2 « FROMAGE(S) EN TROMPE-L'ŒIL » :	
	Points
Réalisme du « Trompe-L'Œil »	/15
Créativité, idée, audace	/10
Qualité de réalisation	/15
Originalité de l'association des saveurs	/5
Justesse des goûts/Équilibre des saveurs	/5
TOTAL	/50

ÉPREUVE 3 : « LES 3 FROMAGES MYSTÈRES ! »

	Points
Créativité, innovation	/10
Qualité des découpes	/10



Mise en valeur du plateau dans son ensemble	/10
Respect du temps imparti	/5
Etiquetage	/5
TOTAL	/40

V - DOTATION DU CONCOURS

Trois Lyres du Plateau de Fromages sont décernées :

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

VI- CESSION DE DROITS D'AUTEUR

6.1 - Etendue de la cession

Le participant au concours (cédant) cède à titre gratuit et exclusif à la Fédération des Fromagers de France (le cessionnaire), conformément à l'article L.131-3 du Code de la propriété intellectuelle, l'intégralité des droits d'auteurs afférents à sa création pour toutes exploitations directes ou indirectes, quel qu'en soit le mode et ce, à quelque titre que ce soit et sous toutes formes.

6.2 - Nature des Droits cédés

La présente cession comprend notamment les droits de reproduction, de représentation, de communication ainsi que tous les droits d'adaptation, d'arrangement et de traduction en toute langue sans limitation.

La présente cession couvre, sans limitation de nombre, tout usage et toutes exploitations directes et/ou indirectes sous toutes formes et selon toutes modalités et incluant, à titre non limitatif les suivantes :

- Sur tout support et par tous procédés connus ou inconnus, actuels et futurs.
- Dans le cadre de tout réseaux de télécommunication et télédiffusion actuel et futur.
- Par tout moyen et notamment téléchargement, affichage, sites internet, réseaux sociaux.

6.3 - Portée de la cession

Le cessionnaire exploitera la création selon la destination usuelle de cet élément et notamment dans le cadre de l'activité institutionnelle de promotion de la FFF.

La cession est consentie pour le monde entier, et pour toute la durée légale de protection des droits d'auteur, conformément aux législations tant françaises qu'étrangères et aux conventions internationales, actuelles et futures, y compris les prolongations éventuelles qui pourraient être apportées à cette durée.

La FFF s'engage à respecter le droit moral des auteurs, notamment en apposant une mention de copyright et en les citant.

6.4 - Garanties



Le Cédant déclare posséder la totalité des droits sur la création. Il garantit au cessionnaire la jouissance entière, paisible et libre de droits cédés contre tous troubles, revendications et évictions et notamment :

- Que sa création est entièrement originale et qu'elle ne constitue pas une contrefaçon d'une création préexistante.
- Que l'ensemble des éléments incorporés permettent l'exploitation par le Cessionnaire.
- Qu'il n'a introduit dans son travail aucune réminiscence ou ressemblance pouvant violer les droits d'un tiers.

VII - TRAITEMENT DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

L'organisateur prend les mesures propres à assurer la protection et la confidentialité des informations nominatives qu'elle détient ou traite dans le respect des dispositions du Règlement Général sur la Protection des Données à caractère personnel.

Les données personnelles collectées dans le formulaire de participation : nom, prénom, âge, adresse e-mail sont requises et nécessaires pour participer au concours. Elles sont exclusivement destinées à l'Organisateur aux seules fins de la participation au concours, de la gestion des gagnants, et l'attribution des prix.

L'Organisateur s'engage à ce qu'aucune des informations personnelles qu'il lui aurait été fournies ne puisse faire l'objet d'une cession ou transmission de quelque sorte que ce soit à des tiers.

Les données à caractère personnel collectées relatives à la participation au jeu concours sont conservées pour une durée d'un an.

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, les participants au concours peuvent accéder aux données les concernant ou demander leur effacement. Ils disposent également d'un droit d'opposition, d'un droit de rectification et d'un droit à limitation du traitement de leurs données. (cf. www.cnil.fr pour plus d'informations).

Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement de vos données, vous pouvez contacter les organisateurs. Si vous estimez, après nous avoir contactés, que vos droits Informatique et Libertés ne sont pas respectés ou que le dispositif de contrôle d'accès n'est pas conforme aux règles de protection des données, vous pouvez adresser une réclamation à la Cnil.