



FÉDÉRATION DES
FROMAGERS
DE FRANCE

Concours CHEESE LAB REGION Occitanie 2026

1^{ère} Edition –Concours régional Occitanie au Cheese Lab qualificatif pour Cheese&chef en le 2027 à Lyon

Organisateur du Concours : Véronique Muller et Emilie Caverio

Date : 22 septembre 2026

Lieu : A Montpellier, Salon des métiers de bouche

Heure :14h-17h

Remise des prix : 17h

Le 1^{er} Concours CHEESE LAB est réservé à tous les fromagers et cuisiniers d'Occitanie

Les candidats ne doivent pas avoir de lien de filiation, avoir été préparé ou être employeur ou employé d'un membre du jury ou de l'organisation restreinte du Concours dans l'année en cours.

Le nombre de candidats pour ce premier concours est fixé à 8 Fromagers et 8 Cuisiniers.

Les candidats travailleront en duo dans les box de l'espace concours au salon des métiers de Bouche à Montpellier

Les bulletins d'inscription sont mis en ligne sur les différents sites internet de la fédération des fromagers de France, sur les réseaux sociaux, et sur demande à la délégation des Fromagers Occitanie.

Les inscriptions sont ouvertes à partir du 02 juin 2026 jusqu'au 30 juin 2026

Les places étant limitées (8 Fromagers et 8 Cuisiniers), ne sera prise en compte qu'une seule inscription par entité sociale et une priorité sera donnée dans la représentation de

tous les départements de la région Occitanie. Le cachet de la poste fera foi et seul les 8 premiers fromagers et les 8 premiers cuisiniers seront retenus.

Si votre duo est sélectionné vous recevrez un mail confirmant votre inscription. Les autres candidats seront mis sur liste d'attente en cas de désistement d'un duo en fonction de la date d'arrivée de leur courrier d'inscription.

Les bulletins d'inscriptions seront à retourner par voie postale à :

Fédération des Fromagers de France 23 rue des Lavandières Sainte Opportune 75001 Paris avec un chèque de caution de 150€, qui sera restitué aux candidats après leur présentation au concours.

PRESENTATION DE L'EPREUVE :

Chaque duo devra réaliser le plat traditionnel revisité de l'Aveyron:

La Pascade avec un fromage d'Occitanie pour 4 personnes

Le fromage d'Occitanie (surprise) vous sera fourni en quantité suffisante pour réaliser la recette

Les candidats devront de cuisiner le fromage proposé, et le dresser sur 3 assiettes identiques pour dégustation et notation par le jury.

Attention : le fromage devra IMPERATIVEMENT être travaillé : 50% de la matière première de la recette sera le fromage. La tenue d'une fiche technique (fiche fournie par les concurrents) devra être en accompagnement de la préparation. Cette fiche technique sera préparée en amont du concours et apporté en double exemplaire le 23 septembre.

DEROULE du CONCOURS :

Les candidats seront convoqués à 14h.

Nouseffectuerons un tirage au sort pour l'attribution des box à chacun des duos.

Les candidats auront 1h pour CUISINER le fromage et le présenter au jury de dégustation.

Duos	heure de convocation	heure débutépreuve	heure fin d'épreuve
1	14h00	14h30	15h30
2	14h00	14h40	15h40
3	14h00	14h50	15H50
4	14h00	15h00	16h00
5	14h00	15h10	16H10

CHEESE LAB REGION Occitanie

Duos	heure de convocation	heure début épreuve	heure fin d'épreuve
6	14h00	15h20	16h20
7	14h00	15h30	16h30
8	14h00	15h40	16h40

MATERIEL :

La liste du matériel à disposition des candidats sur l'espace animation est la suivante :

- 8 Plans de travail en Inox
- 2 Plonges
- 12 Plaques induction
- 2 Fours
- 1 Cellule de refroidissement
- 2 Frigos
- 2 Four micro-ondes
- 4 Echelles 600x400
- 20 Plaques 600x400
- 20 Grilles 600x400
- Kit nettoyage

Les candidats devront apporter leurs outils de travail

DOTATION DU CONCOURS

Les 3 duos lauréats se verront offrir le Trophée du concours.

Le premier duo sera sélectionné pour la finale du CHEESE AND CHEF à Lyon en janvier 2027 avec prise en charge du billet de train A/R et nuit d'hôtel.

NOTATION :

Sera pris en compte dans les notes :

- - 1- que le fromage a bien été cuisiné et/ou travaillé
- - 2- le visuel de l'assiette
- - 3- le mélange des saveurs
- - 4- le goût du fromage dans la préparation
- - 5- l'originalité de la recette

Détail de la notation :

Le jury de travail :

- Propreté,hygiène dans le travail, sur le poste de travail, sur les candidats.
- Le partage des tâches entre le fromager et le cuisinier.
- Organisation du poste de travail.
- Techniques
- Gestion du temps
- Gaspillage

Le jury de dégustation :

Il sera déterminé par l'organisation ou tiré au sort le jour du concours.

Les supports (assiettes) préparés par les candidats seront tous identiques et seront numérotés (pas de nom de candidat) afin que le jury puisse délibérer de la manière la plus neutre possible.

Le jury de dégustation sera différent du jury de travail.

Les critères pris en compte seront les suivants :

- 50% de la matière première sera le fromage
 - o *Comptabilité des ingrédients ayant servis à la recette sur une fiche fournie par les candidats.*
- Aspect, présentation de l'assiette
- Goût du fromage dans la préparation
- Mélange des saveurs
- Originalité

FICHE DE NOTATION

JURY TRAVAIL	
- Propreté et hygiène dans le travail	4points
- Organisation du travail entre le 10points fromager et le cuisinier	
- Originalité dans la présentation	4points
- Gestion du temps	4 points
- Gestion de la marchandise	4 points
TOTAL	30 points

JURY DEGUSTATION	
50% de fromage dans la préparation 30 points (lecture des fiches)	
Qualité esthétique de l'assiette	10 points
Qualité gustative de l'assiette,	30 points
TOTAL	70 points

TOTAL GENERAL : 100 points

ATTENTION

Toutes les questions concernant le règlement du concours CHEESE LAB Occitanie 2026 devront être posées par email à l'adresse : delegationoccit@fromagersdefrance.com

Toutes les décisions prises par l'organisateur avant et pendant le concours resteront incontestables jusqu'à la clôture, de même que celle du jury, l'un et l'autre restant souverains sur l'ensemble du concours.

CESSION DE DROITS D'AUTEUR

Etendue de la cession

Le participant au concours (cédant) cède à titre gratuit et exclusif à Expomedia et 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.

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.

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 du Salon des métiers de bouche Montpellier.

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.

Expomédia et la Fédération des Fromagers de France s'engagent à respecter le droit moral des auteurs, notamment en apposant une mention de copyright.

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.

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.