



## CONCOURS CHEESE LAB REGION OCCITANIE 2026

1<sup>ère</sup> Edition - Concours régional Cheese Lab Occitanie qualificatif pour le concours Cheese&chef en janvier 2027 à Lyon.

Organisateur du Concours : Délégation des Fromagers d'Occitanie sous la co-présidence de Véronique Muller et Emilie Caverio.

Date : 21 septembre 2026

Lieu : A Montpellier, Salon des métiers de bouche Horaires du concours : 14h-19h (à confirmer)

Remise des prix : à l'issue de l'épreuve

Le 1er Concours CHEESE LAB OCCITANIE 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 au 20 juillet 2026.

L'inscription est gratuite pour les adhérents à la FFF.

Pour les non adhérents, une participation aux frais d'inscription est demandée avec un chèque de 45€ envoyé avec le bulletin d'inscription.

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 seuls les 8 premiers duos fromagers-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'inscription seront à retourner par voie postale à :

Fédération des Fromagers de France 23 rue des Lavandières Sainte Opportune 75001 Paris

- Accompagnés pour les adhérents FFF d'un chèque de caution de 150€
- Accompagnés pour les non-adhérents d'un chèque de caution de 150€ et d'un chèque de frais d'inscription de 45€. Seul le chèque de frais.



Les chèques de caution seront restitués le jour du concours, sauf désistement non justifié.  
Les chèques de frais d'inscription des non-adhérents seront encaissés.

## **PRÉSENTATION DE L'ÉPREUVE**

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

### ***La Pascade revisitée avec un fromage d'Occitanie pour 4 personnes***

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

Les candidats devront cuisiner le fromage mystère d'Occitanie et le dresser sur 3 assiettes identiques fournies par l'organisation pour dégustation et notation par le jury de dégustation.

#### **Attention :**

Le fromage devra impérativement être travaillé et il représentera 50% de la matière première de la recette.

Les candidats devront fournir une fiche technique détaillée (recette, ingrédients ...) du déroulé de leurs recettes. Cette fiche technique sera transmise aux organisateurs au moment du tirage au sort en deux exemplaires.

## **DEROULÉ du CONCOURS**

Les candidats seront convoqués le jour du concours à 13h30 pour le briefing et l'installation.

Les organisateurs effectueront un tirage au sort pour l'attribution des box à chacun des duos.

Les candidats auront 45 min pour réaliser leur recette avec le fromage mystère.

## **MATÉRIEL**

La liste du matériel à disposition des candidats dans chaque box est la suivante :

- Plan de travail en Inox
- Plonge commune
- Plaques induction
- Cellule de refroidissement
- Frigos
- Four micro-ondes (à confirmer)
- Kit nettoyage
- Les supports de présentation des recettes

***Les candidats devront apporter leurs outils de travail et ustensiles utiles à la préparation de la recette.***



## **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**

Le jury de dégustation et le jury de travail seront différents.

Sera pris en compte dans les notes :

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

Détail de la notation :

- Pour 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
  
- Pour le jury de dégustation
  - 50% de la matière première sera le fromage : Comptabilité des ingrédients ayant servi 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

## **ATTENTION**

Toutes les questions concernant le règlement du concours CHEESE LAB Occitanie 2026 devront être posées entre le 20 et le 31 juillet 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](http://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.