

Young Cheesemonger of the Year 2026 (YCM)

Organisateur du concours : Academy of Cheese

Sélection du candidat représentant la France à la finale du concours : Fédération des Fromagers de France (FFF).

Contacts principaux :

- Marie-Lucille Mestrallet, Communication FFF
mlmestrallet@fromagersdefrance.com
- Tracey Colley, Directrice Academy of Cheese tracey.colley@academyofcheese.org

La finale du concours YCM 2026 aura lieu lors des World Cheese Awards à Cordoba, en Espagne, le 12 novembre 2026.

1 - Sélection du candidat représentant la France au concours YCM 2026

1.1 - Prérequis

La sélection du candidat représentant la France au concours est réalisée par la Fédération des Fromagers de France.

La sélection du candidat français et le concours YCM s'effectueront en langue anglaise exclusivement.

La phase de sélection est ouverte à tous les crémiers-fromagers âgés de 30 ans ou moins le jour de la finale, professionnels en tant que vendeurs-conseils en boutique ou sur marché et/ou chefs d'entreprise de TPE ou aux apprentis et stagiaires aux formations du métier. Les candidats résident et travaillent en France.

1.2 - Le processus de sélection

Les inscriptions à la sélection du candidat représentant la France au YCM 2026 sont ouvertes du 22 juillet au 20 septembre 2026.

Pour s'inscrire, il faut envoyer à la FFF (mlmestrallet@fromagersdefrance.com) les éléments suivants :

- Le formulaire d'inscription dûment rempli **en anglais** (voir annexe 1),
- Une vidéo de présentation du candidat et de son plateau imaginé dans le respect des critères demandés dans le formulaire d'inscription. La vidéo n'excédera pas 2 minutes. **La vidéo sera en anglais.**

Pour transmettre les éléments demandés, il est recommandé d'utiliser une solution en ligne de transfert de fichiers lourds telle que [wetransfer](#) ou [fromsmash](#). Le lien pour télécharger le formulaire d'inscription et la vidéo devra rester actif 1 mois minimum.

2 - Finale du concours YCM 2026

2.1 - Avant le concours

Le concours utilisera le programme, les modèles et les fromages étudiés dans le cadre de la certification de niveau 1 de l'Academy of Cheese (voir annexe 2).

La certification de niveau 1 de l'Academy of Cheese sera offerte au finaliste représentant la France par la FFF. Ce dernier s'engage à obtenir la certification avant la finale.

Un coaching en anglais pourra être envisagé dans le cadre de la préparation à la finale.

Le finaliste représentant la France s'engage à participer à la finale qui se déroulera lors du World Cheese Awards à Cordoba, en Espagne, le 12 novembre 2026. En cas d'empêchement d'un finaliste, la place sera proposée au finaliste de réserve suivant.

Dans le cas où le finaliste français est rattaché à une entreprise adhérente à la Fédération, il bénéficiera d'une prise en charge sur la base d'un forfait de déplacement depuis la France métropolitaine à Cordoba, en Espagne, et de l'hébergement.

Les finalistes coopéreront avec les organisateurs du YCM avant l'événement à des fins de relations publiques et de marketing.

2.2 - La finale

Les finalistes participeront aux épreuves suivantes :

- Première épreuve : discuter de la sélection de fromages indiquée dans leur formulaire de candidature.
- Deuxième épreuve : démontrer leurs compétences en matière de « coupe et emballage » en découpant sans balance et en emballant différents fromages selon des poids spécifiques.
- Troisième épreuve : identifier différents fromages à l'aide du modèle SATC (Structured Approach to Cheese) de l'Academy of Cheese (voir annexes 3 et 4).
- Quatrième épreuve : créer un accord parfait à partir d'un cracker (fourni par le sponsor), d'un fromage et d'un accompagnement.
- Cinquième épreuve : participer à MasterRind, un quiz sur les fromages du monde entier.

2.3 - Le prix

Le gagnant du concours YCM recevra :

- Le titre de « Jeune fromager de l'année 2026 »
- Un trophée qui sera remis lors du dîner des juges des World Cheese Awards
- Une invitation au dîner des juges lors des World Cheese Awards 2026
- Une invitation à faire partie du jury des World Cheese Awards 2027
- Une formation en e-learning de niveau 2 de l'Academy of Cheese
- Un ensemble d'outils BOSKA Pro
- Un article dans le magazine Fine Food Digest
- Une couverture médiatique sur les réseaux sociaux, dans les newsletters et sur le blog de l'Academy of Cheese
- Une couverture médiatique potentielle au niveau national et international

3 - Conditions Générales du concours selon Academy of Cheese

Le promoteur est : Academy of Cheese (société n° 10184112) dont le siège social est situé au 20 Kingsmead Business Park Gillingham Dorset SP8 5FB.

Le concours est ouvert à tous les fromagers du Royaume-Uni et d'outre-mer âgés de moins de 30 ans à la date de la finale, à l'exception des employés d'Academy of Cheese et de leurs proches parents, ainsi que de toute personne ayant un lien avec le concours.

3.1 Il n'y a pas de frais d'inscription et aucun achat n'est nécessaire pour participer.

3.2 En s'inscrivant à ce concours, le participant indique qu'il accepte d'être lié par les présentes conditions générales.

3.3 Le règlement du concours et les modalités de participation sont les suivants :

- Les participants doivent remplir le formulaire de participation au concours en anglais et envoyer leur formulaire accompagné d'une vidéo de présentation en anglais de leur plateau de fromages.

La sélection du candidat représentant la France lors de la finale sera faite par un jury de professionnels constitué par la Fédération des Fromagers de France (FFF).

- Dans le cas où le finaliste français est rattaché à une entreprise adhérente à la Fédération, il bénéficiera d'une prise en charge sur la base d'un forfait sur la base d'un déplacement depuis la France métropolitaine à Cordoba, en Espagne, et de l'hébergement.
- Les finalistes recevront des instructions complètes pour se joindre à la compétition et devront les accepter à l'avance.

3.4 En cas d'empêchement d'un finaliste, la place sera offerte au finaliste de réserve suivant.

3.5 L'organisateur se réserve le droit d'annuler ou de modifier le concours et les présentes conditions générales sans préavis en cas de catastrophe, de guerre, de troubles civils ou militaires, de catastrophe naturelle ou de violation réelle ou anticipée de toute loi ou réglementation applicable ou de tout autre événement indépendant de la volonté de

l'organisateur. Toute modification apportée au concours sera notifiée aux participants dès que possible par l'organisateur.

3.6 L'organisateur n'est pas responsable de l'inexactitude des détails du prix fournis à un participant par un tiers lié à ce concours.

3.7 Le prix est le suivant :

- Titre de "Jeune fromager de l'année 2026".
- Un trophée qui sera remis lors du dîner des juges des World Cheese Awards
- Billet d'entrée au dîner du jury des World Cheese Awards
- Invitation à participer en tant que juge aux World Cheese Awards 2027
- Cours d'auto-apprentissage pour les membres de niveau 2 de l'Academy of Cheese
- Article dans le magazine Fine Food Digest
- Couverture dans les médias sociaux, les bulletins d'information et le blog de l'Academy of Cheese

Le prix est tel qu'il est énoncé et aucune somme d'argent ou autre alternative ne sera offerte. Les prix ne sont pas transférables. Les prix sont soumis à disponibilité et nous nous réservons le droit de remplacer un prix par un autre de valeur équivalente sans préavis.

3.8 Les finalistes seront informés par e-mail ou par téléphone avant le 5 octobre 2026. Si le finaliste ne peut pas être contacté ou ne peut pas assister à la finale, nous nous réservons le droit de le retirer et de choisir un autre finaliste.

3.9 Le promoteur communiquera aux finalistes tous les détails concernant le jour de la finale.

3.10 La décision de l'organisateur concernant toutes les questions relatives au concours sera définitive et aucune correspondance ne sera échangée.

3.11 Le concours et les présentes conditions générales sont régis par le droit anglais et tout litige sera soumis à la compétence exclusive des tribunaux d'Angleterre.

3.12 Le gagnant accepte que son nom et son image soient utilisés dans tout matériel publicitaire, ainsi que son inscription. Toutes les données personnelles relatives au gagnant ou à tout autre participant seront utilisées uniquement conformément à la législation britannique en vigueur en matière de protection des données et ne seront pas divulguées à un tiers sans l'accord préalable du participant.

3.13 Cette promotion n'est en aucun cas sponsorisée, approuvée ou administrée par, ou associée à, Facebook, Twitter ou tout autre réseau social. Vous fournissez vos informations à l'Academy of Cheese, aux World Cheese Awards, à la FFF et à aucune autre partie. Les informations fournies seront utilisées en conjonction avec la politique de confidentialité suivante, qui se trouve à l'adresse <https://academyofcheese.org>.

Avec le soutien de

Branche des Métiers du Commerce de détail alimentaire spécialisé





YOUNG CHEESEMONGER OF THE YEAR 2026

Entries Close – 20th September 2026

The Young Cheesemonger Award supports young talent in the Cheese Industry. Applicants must be aged 30 or under on 12th November 2026. To enter, please complete the entry form below.

Contestants will take part in five rounds of competition:

Round One: Cheese board proposal and discussion

Round Two: Weigh/wrap exercise

Round Three: Identification

Round Four: Peters Yard crackers perfect pairing

Round Five: MasterRind quiz

Name of Competitor
Employer
Address
Email
Telephone No.
Date of Birth

Selected finalists will be invited to attend the competition, which will take place during the World Cheese Awards to be held in Cordoba, Spain on 12th November 2026.

The winner receives the coveted title of Young Cheesemonger 2026, a trophy, A Boska Pro cheese tools kit, a feature in Fine Food Digest and Academy of Cheese Level Two certification course. They will also be invited to judge at the World Cheese Awards 2027.

YOUNG CHEESEMONGER AWARD 2026 (Please use a continuation sheet if you need to)

Provide a brief CV / résumé of your career in cheese to date including any Academy of Cheese certification courses attended:

A customer has up to £60 (about 70€) to spend on a cheeseboard for six people. Which cheeses (no more than 6) would you recommend & why? You may want to create a scenario or theme and include weights and prices.

SIGNATURE _____

PRINT NAME _____ DATE _____

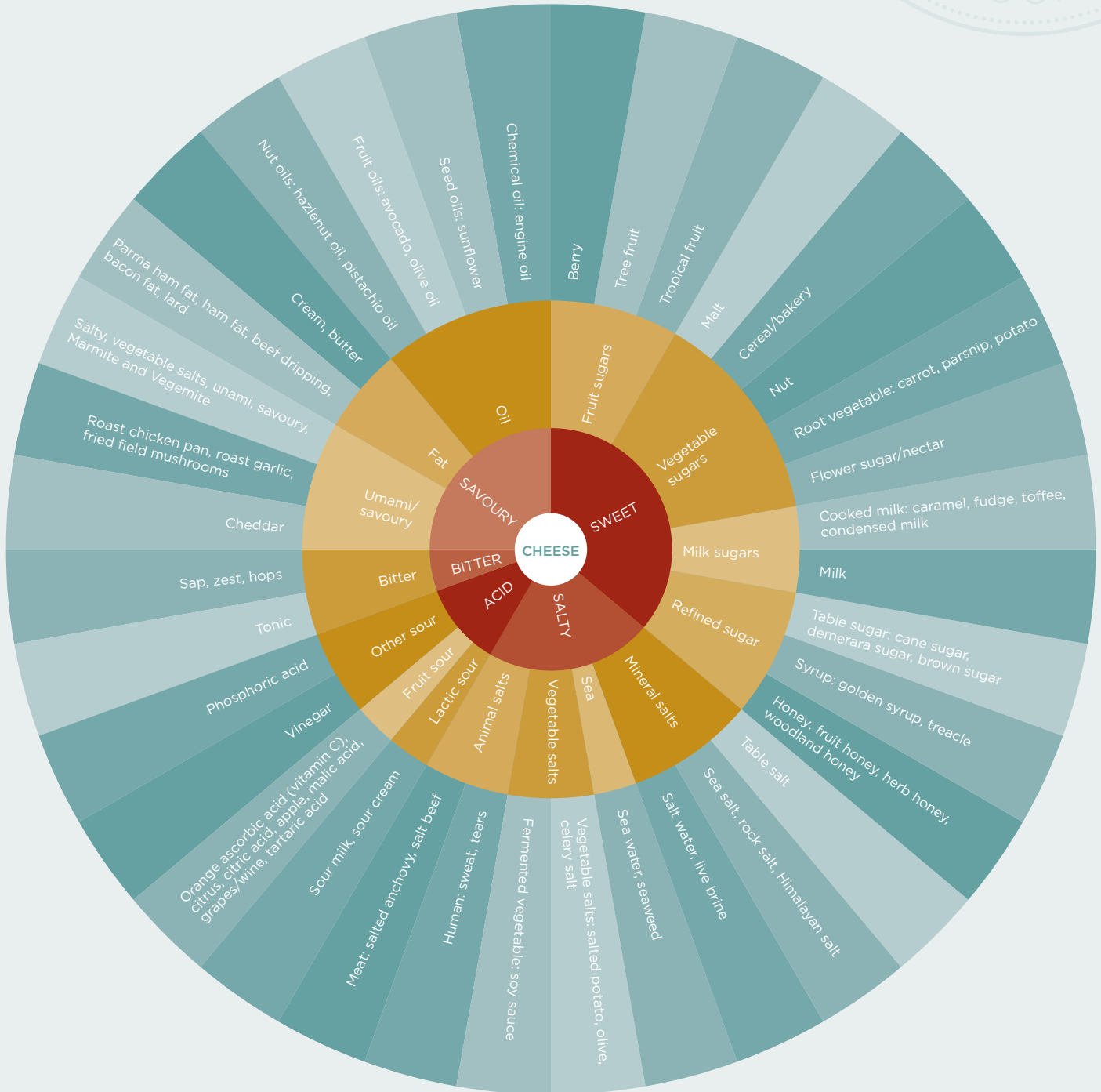
This form to be completed and submitted by email along with a short video presenting the cheeseboard in English to mlmestrallet@fromagersdefrance.com



Cheese 001	Level 1	Feta PDO
Cheese 002	Level 1	Goats Curd
Cheese 003	Level 1	Mozzarella di Bufala Campana PDO
Cheese 004	Level 1	Brie de Meaux PDO ☞
Cheese 005	Level 1	Brillat -Savarin (white moulded)
Cheese 006	Level 1	Camembert de Normandie PDO
Cheese 007	Level 1	Crottin de Chavignol PDO
Cheese 008	Level 1	Époisses PDO
Cheese 009	Level 1	Livarot PDO
Cheese 010	Level 1	Gorgonzola Dolce PDO
Cheese 011	Level 1	Roquefort PDO
Cheese 012	Level 1	(Blue) Stilton PDO
Cheese 013	Level 1	Cloth-bound Cheshire
Cheese 014	Level 1	Yorkshire Wensleydale PGI
Cheese 015	Level 1	Block Cheddar
Cheese 016	Level 1	Cloth-bound Cheddar
Cheese 017	Level 1	Single Gloucester PDO
Cheese 018	Level 1	Smoked Cheddar
Cheese 019	Level 1	Aged Gouda
Cheese 020	Level 1	Manchego PDO
Cheese 021	Level 1	Mimolette
Cheese 022	Level 1	Morbier PDO
Cheese 023	Level 1	Pecorino Sardo
Cheese 024	Level 1	Le Gruyère AOP
Cheese 025	Level 1	Parmigiano Reggiano PDO

STRUCTURED APPROACH TO TASTING CHEESE

Simple Flavours Tree



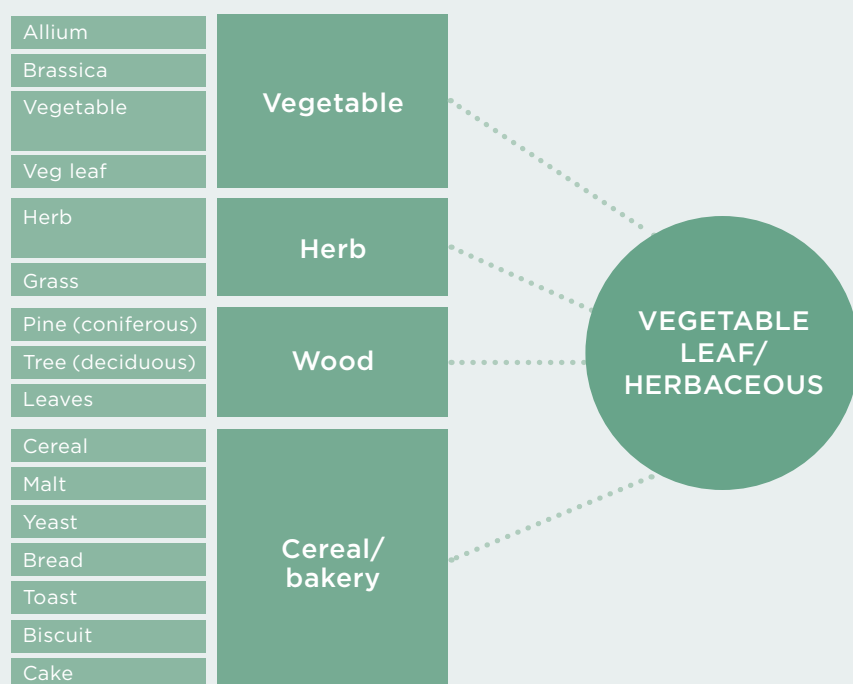
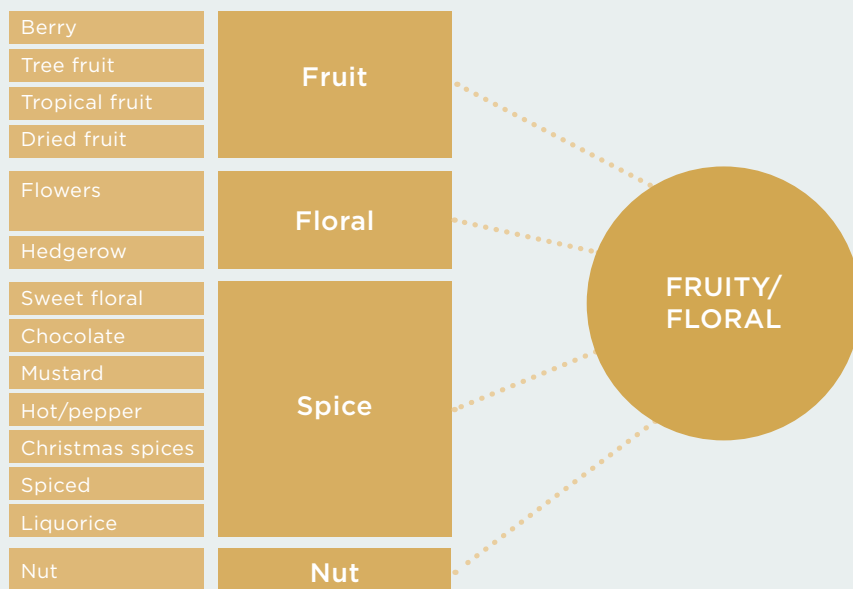
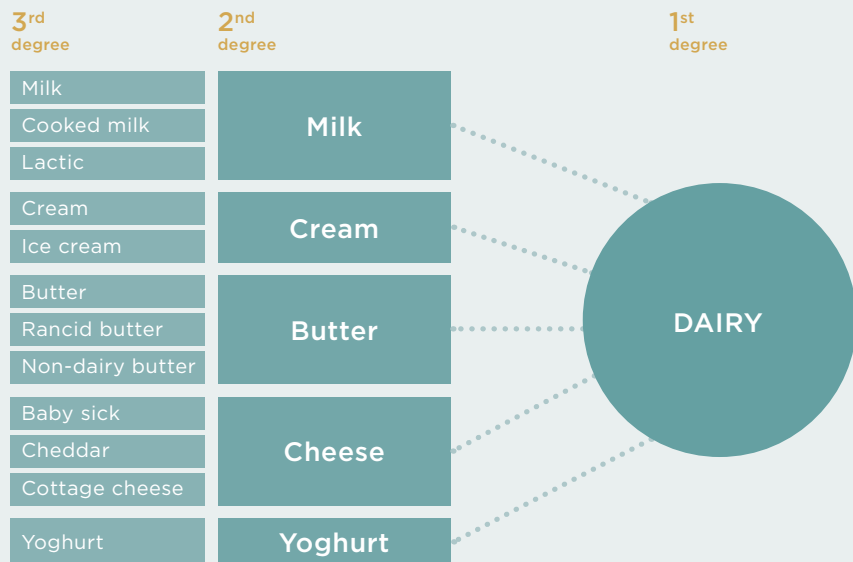
KEY

● SIMPLE

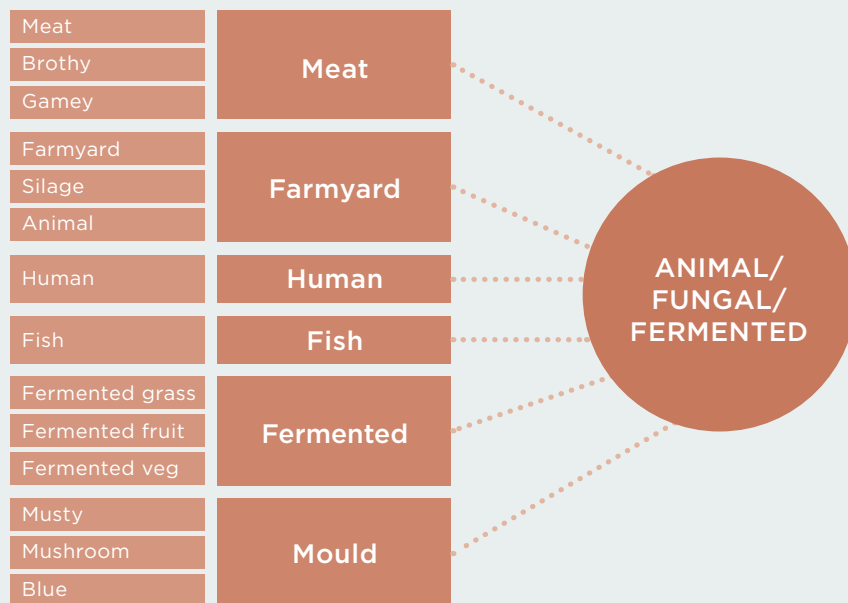
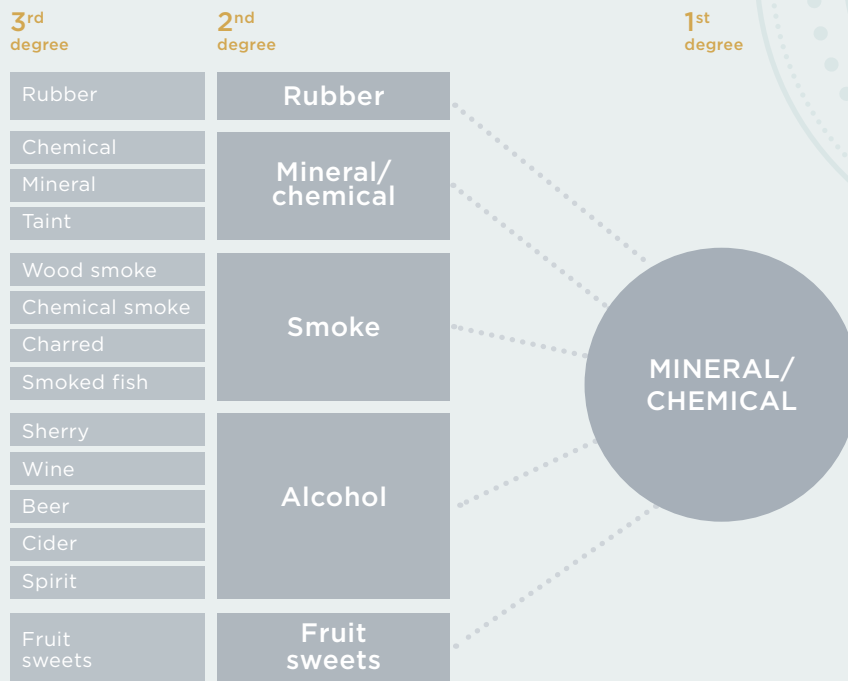
● DETAILED

● SUBTLETY

COMPLEX FLAVOURS TREE



COMPLEX FLAVOURS TREE



HOW TO USE THE TASTING MODEL

The temptation to snaffle a delicious piece of cheese as soon as it's cut is hard to resist. But these simple steps will help you identify and appreciate cheese better, while also building a common language of tasting.

BEFORE YOU START

- **Bring the cheese to room temperature.**
Cold suppresses flavour.
- **Have a clean palate, so avoid strongly flavoured food and drink.**
- **Be prepared with a tasting sheet and pen; clean knives; and neutral biscuits, apples or water to cleanse the palate.**
- **Complete the first section with any details you already know about the cheese (eg, name, country, milk type, etc).**

PRE-TASTE ASSESSMENT

Inspect the rind. Your observations at this level should be factual rather than qualitative. For example, 'inorganic outer' would apply to a rind covered in wax, plastic coat or cloth. 'Organic outer' could be charcoal, leaves or grape must.

Inspect the interior. Use your eyes, but also your sense of touch (if possible). The texture of the interior (paste) could be soft like Brie de Meaux or very hard like Aged Gouda. Mark this on the texture chart. The paste will have a certain consistency. Parmesan might be crystalline, while Camembert could be dual textured or even. Note these observations, along with colour, blueing and any other comments.

Smell the cheese. Record the levels of intensity and ammonia. You might also pick up some specific aromas. If so, then note these down in the comment box. If you're not sure on the aroma, use the Flavours Trees to guide you.

TASTE ASSESSMENT

Chew the cheese slowly and breathe through your nose. There are two main stages to tasting, which you should try to record. Initially we pick up simple flavours on the tongue – bitter, sweet, acid, salty and savoury. These give way to more complex flavours, which are registered through the nose and tongue.

At Level 1, you need only be able to identify the 'simple' flavours of the Simple Flavours Tree. We have provided the full Simple and Complex Flavours Trees so that you can begin to expand your vocabulary and test your palate. You will not be tested on the full Flavour Trees.

The tasting sheets are meant to benchmark against each other so you can build up flavour profiles of different cheeses. For example, goats curd is likely to be higher on the acidity line than a cheddar. We are not expecting you to compare different types of the same kind of cheese (eg, a Quicke's cheddar against a Westcombe cheddar).

As you practise you will find it easier to build up a benchmark, but everyone's palate is different, so it's good to taste with others to gauge flavours you are sensitive to, or not.

CONCLUSION

Having completed the tasting, you should be able to draw conclusions on quality, in terms of complexity and length of flavour, and the ripeness of mould-ripened cheeses, such as Camembert. You should also be able to place the cheese in its Make, Post-Make class (ie, its initial style of make and what post-make processes it was subjected to).

HAPPY TASTING!

TASTING LEVEL 1

Structured Approach to Tasting Cheese

Name of cheese if known	Cheesemaker / country / region if known	Date tasted
Milk type if known Cow / goat / sheep / buffalo / mixed	Heat treatment if known Raw / pasteurised / thermised	Rennet if known Animal / vegetarian

RIND

- ☐ Rind not present to inspect ☐ Dry cheese or natural rind ☐ Other mould ☐ Inorganic outer
☐ Rindless/no rind ☐ White mould ☐ Washed rind ☐ Organic outer

Comment:

PASTE/ INTERIOR

TEXTURE 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Soft Hard

CONSISTENCY

- ☐ Even ☐ Mousse-like ☐ Dual textured ☐ Cracks
☐ Crumbly ☐ Crystalline ☐ Holey ☐ Inconsistent

COLOUR

- ☐ White ☐ Yellow ☐ Inconsistent
- ☐ Ivory ☐ Orange

BLUEING

- ☐ None ☐ Significant
- ☐ Slight ☐ Not deliberate

Comment:

SMELL

INTENSITY

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Low High

AMMONIA

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Low High

Comment: Refer to the flavour tree if required

SIMPLE FLAVOURS

SWEET

☐ 0 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10
Low High

SALT

☐ 0 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10
Low High

SAVOURY

☐ 0 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10
Low High

BITTER

☐ 0 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10
Low High

ACIDITY

☐ 0 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10
Low High

Comment: Refer to the flavour tree if required

.....

.....

COMPLEX FLAVOURS

DAIRY

☐ 0 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10
Low High

FRUITY/FLORAL

☐ 0 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10
Low High

VEGETABLE LEAF/HERBACEOUS

☐ 0 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10
Low High

MINERAL/CHEMICAL

☐ 0 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10
Low High

ANIMAL/FUNGAL/FERMENTED

☐ 0 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☒ 5 ☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9 ☐ 10
Low High

Comment: Refer to the flavour tree if required

.....

.....

CONCLUSION

TASTE COMPLEXITY

☐ Low

☐ Medium

☐ High

LENGTH

☐ Short

☐ Medium

☐ Long

RIPENESS (MOULD RIPENED)

☐ Under ripe

☐ Ripe

☐ Over ripe

Comment:

.....

MAKE

☐ Soft

☐ Crumbly

☐ Hard

☐ Hard cooked

POST-MAKE

☐ Internal (Blue) Mould

☐ External Mould / Yeast
Ripened

☐ Washed Rind

☐ Flavoured or Smoked

☐ Wrapped, Rolled
or Processed

Comment:

.....