

REGLEMENT DU CONCOURS 2027

« AFFINEUR DE L'ANNEE EN CREMERIE-FROMAGERIE »

Article 1 - Objet du concours

Le concours « *Affineur de l'Année en crèmerie-fromagerie* » a pour objectif de valoriser le métier d'affineur dans le secteur de la crèmerie-fromagerie, de promouvoir l'excellence dans l'affinage artisanal des fromages et de récompenser les crémiers-fromagers qui se distinguent par leur savoir-faire et leur créativité.

Article 2 - Attendus du concours

Le concours met à l'honneur le savoir-faire des crémiers-fromagers dans l'art de l'affinage des fromages.

Les candidats devront démontrer leur maîtrise technique, leur précision et leur créativité, à travers une démarche d'affinage réfléchie et maîtrisée.

Les candidats sont encouragés à faire preuve d'originalité, d'audace et de créativité pour révéler le potentiel des fromages et proposer une approche personnelle de l'affinage.

Article 3 - Organisation

Le concours est organisé par l'Union des Fromagers de l'Île-de-France, sous l'égide de la Fédération des Fromagers de France (FFF). Il bénéficie du soutien de partenaires professionnels et institutionnels.

Article 4 - Conditions de participation

- Le concours est ouvert à tout crémier-fromager chef d'entreprise ou salarié exerçant en France dans une crèmerie-fromagerie.
- Le concours est limité à 10 candidats au maximum. Dans le cas où il y aurait plus de 10 participants, des présélections seront organisées. Les 10 candidats sélectionnés seront informés par mail, le 25/01/2027. Une fois la sélection des candidats réalisée, ces derniers pourront interroger l'Organisation au sujet du contenu du concours entre le 25/01 et le 1/02/2027. Les réponses seront transmises par courriel à l'ensemble des candidats le 04/02/2027.

- Des frais d'inscription au concours de 100 € sont perçus par l'organisateur. Ces frais sont définitifs et ne seront pas remboursés pour quelques motifs que ce soit. Le RIB est présent en annexe.
- Les trois fromages imposés par l'organisation devront être présentés par les candidats dans la quantité reçue.
- Les candidats doivent pratiquer l'affinage dans leur établissement et par leurs propres soins.
- Les producteurs des fromages sélectionnés ne peuvent pas concourir avec leurs propres produits.
- Le candidat devra être présent pendant toute la durée du concours.

Article 5 – Sélection des fromages

Trois fromages au lait cru sont sélectionnés par l'organisation, issus de producteurs partenaires, représentatifs de différentes familles technologiques. Les fiches techniques sont disponibles en annexes du règlement.

Les fromages à pâte molle et à pâte pressée non cuite, seront issus d'un même lot (fabriqué le même jour, à partir du même lot de lait), et envoyés à la même date pour tous les candidats. Les fromages lactiques seront envoyés selon les souhaits des candidats et ne seront donc pas issus du même lot.

Article 6 – Déclaration d'intention

Chaque candidat doit soumettre, une déclaration d'intention par catégorie de fromage détaillant :

- Les objectifs organoleptiques d'affinage pour chaque lot de fromage.
- Les techniques et soins prévus (température, hygrométrie, lavages, retournements, etc.).
- Un descriptif des locaux et équipements dédiés à l'affinage.

Cette déclaration sera prise en compte lors de l'évaluation finale. Celle-ci doit être transmise au plus tard, le 19/02/2027.

Cette déclaration d'intention doit être transmise par email à idf@fromagersdefrance.com, la date et l'heure de réception de l'email faisant foi.

Article 7 – Période et modalités d'affinage

- L'organisation fournit les fromages en une ou plusieurs fois selon les caractéristiques techniques de chaque produit.
- Les candidats affinent les fromages dans leurs propres caves ou locaux, selon leurs méthodes.
- Les candidats tiennent un journal de bord de l'affinage (cf. modèles de documents en annexes : photos, relevés de paramètres, description des interventions), qui sera remis au jury lors de la finale. Il sera pris en compte dans l'évaluation finale. Il doit être transmis, au plus tard le 14/10/2027.

Ce document doit être transmis par email à idf@fromagersdefrance.com, la date et l'heure de réception de l'email faisant foi.

Article 8 – Présentation et jugement

- À l'issue de la période d'affinage, les candidats apportent leurs fromages affinés lors d'une finale organisée à Paris. La finale se tiendra le 18/10/2027. Le déroulé et l'adresse de la finale seront fournis ultérieurement.
- Les fromages sont évalués par un jury composé d'experts (crémiers-fromagers affineurs, fromagers, affineurs, techniciens, etc.), selon les critères suivants :
 - Qualité organoleptique du fromage affiné,
 - Cohérence avec la déclaration d'intention,
 - Maîtrise technique et originalité des soins apportés,
 - Présentation du journal de bord.

Article 9 – Jury

- Le jury est composé de professionnels reconnus du secteur fromager, de représentants de l'organisation et de personnalités qualifiées.
- Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

Article 10 – Prix et distinctions

- Le titre d'« *Affineur de l'Année 2027 en crèmerie-fromagerie* » est décerné au lauréat du concours.
- Un prix du public du meilleur fromage affiné peut également être attribué.

Article 11 – Communication et promotion

- Les résultats du concours sont publiés sur les supports de communication de l'organisation et de ses partenaires.
- Les lauréats s'engagent à participer aux actions de valorisation du métier de crémier-fromager affineur.

Article 12 – Responsabilités et conformité

- Les candidats s'engagent à respecter la réglementation en vigueur, notamment en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.
- L'organisation décline toute responsabilité en cas de non-respect de la réglementation par un candidat.

Article 13 – Acceptation du règlement

- La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.
- Le participant s'engage à affiner les fromages par ses soins ainsi que dans ses locaux et équipements. Il remplit à l'inscription une attestation sur l'honneur en ce sens.
- L'organisation se réserve le droit de modifier le règlement si les circonstances l'exigent.

PJ annexes au règlement :

- Annexe 1 : Fiches techniques des fromages sélectionnés
- Annexe 2 : Modèle de déclaration d'intention d'affinage
- Annexe 3 : Journal de bord d'affinage
- Annexe 4 : Critères d'évaluation du jury
- Annexe 5 : Modèle d'attestation sur l'honneur
- Annexe 6 : RIB de l'Union des Fromagers d'Ile-de-France

ANNEXES DU REGLEMENT DU CONCOURS 2027

« AFFINEUR DE L'ANNEE EN CREMERIE-FROMAGERIE »

Annexe 1 : Fiches techniques des fromages sélectionnés

Annexe 2 : Modèle de déclaration d'intention d'affinage

Annexe 3 : Journal de bord d'affinage

Annexe 4 : Critères d'évaluation du jury

Annexe 5 : Modèle d'attestation sur l'honneur

Annexe 6 : RIB de l'Union des Fromagers d'Ile-de-France

Annexe 1 : Fiches techniques des fromages sélectionnés

FICHE TECHNIQUE - TOMME DE BREBIS

Informations fournisseur

Fabriqué par : FERME SOUBIROU

Coordonnées du fournisseur (fabricant ou affineur) : FERME SOUBIROU 64490 Lescun

Désignation du produit

Nom du produit : TOMME DE BREBIS AU LAIT CRU

Origine : Pyrénées-Atlantiques (64)

Caractéristiques technologiques

Famille d'origine :

☒ Pâte pressée non-cuite ☐ Pâte pressée souple ☐ Lactique

Type de lait :

☐ Vache ☐ Chèvre ☒ Brebis

Traitement thermique ou physique : ☒ Lait cru

Caractéristiques physico-chimiques

Données	Valeurs
Matières grasses/produit fini	Lait entier
Matières grasses/extrait sec	Lait entier
Aw (activité d'eau)	/
pH	5 à 5,2
HFD	/
Extrait sec	/
Taux de sel	/
Autre	/

Composition

Liste des ingrédients (%) : Lait cru de brebis, présure, ferment, sel, lysozyme d'œuf.

Présence d'allergènes : ☐ Non ☒ Oui

Si oui, les mentionner : LAIT, LYSOZYME D'ŒUF.

Caractéristiques nutritionnelles¹ (pour 100 g)

Nutriments	Valeurs
Valeur énergétique (KJ)	1630
Valeur énergétique (Kcal)	393
Protéines (g)	21,8
Matières grasses (g)	33,6
Dont acides gras saturés (g)	24
Glucides (g)	0,72
Dont sucres (g)	0,25
Sel (g)	1,61

Logistique

Forme : Ronde

Poids : 5 kg

Emballage primaire (conditionnement) : Carton

Emballage secondaire : /

Nombre de fromage par lot : Carton de 2 unités

Période de réception dans le cadre du concours : février 2027

¹ Valeurs moyennes issues de la table de composition nutritionnelle du Ciquel, de l'ANSES.

FICHE TECHNIQUE - BONDE DE GÂTINE

Informations fournisseur

Fabriqué par : La Bonde de Gâtine

Coordonnées du fournisseur (fabricant ou affineur) : La Fragnée 79350 Verruyes

Désignation du produit

Nom du produit : La Bonde de Gâtine

Origine : Deux-Sèvres (79)

Caractéristiques technologiques

Famille d'origine :

☐ Pâte pressée non-cuite

☐ Pâte pressée souple

☒ Lactique

Type de lait :

☐ Vache

☒ Chèvre

☐ Brebis

Traitement thermique ou physique : ☒ Lait cru

Caractéristiques physico-chimiques

Données	Valeurs
Matières grasses/produit fini	23,42
Matières grasses/extrait sec	32
Aw (activité d'eau)	0,97
pH	5,5
HFD	72
Extrait sec	45
Taux de sel	1
Autre	

Composition

Liste des ingrédients : Lait cru de chèvre, sel cendré, ferments lactiques, présure naturelle de chevreau.

Présence d'allergènes : ☐ Non ☒ Oui

Si oui, les mentionner : LAIT.

Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g)

Nutriments	Valeurs
Valeur énergétique (KJ)	1202
Valeur énergétique (Kcal)	290
Protéines (g)	18,51
Matières grasses (g)	23,42
Dont acides gras saturés (g)	17,84
Glucides (g)	1,21
Dont sucres (g)	0,56
Sel (g)	1

Logistique

Forme : Cylindrique

Poids : 240 grammes

Emballage primaire (conditionnement) : Caisse bois et papier ingraissable,

Emballage secondaire : /

Nombre de fromage par lot : Caisse de 12 unités

Période de réception dans le cadre du concours : à définir.

FICHE TECHNIQUE - MANIGODINE

Informations fournisseur

Fabriqué par : Fromagerie Joseph Paccard

Coordonnées du fournisseur (fabricant ou affineur) : Fromagerie Joseph Paccard SARL - Les Bréviaires - 74230 MANIGOD

Désignation du produit

Nom du produit : La Manigodine

Origine : Haute-Savoie (74)

Caractéristiques technologiques

Famille d'origine :

☐ Pâte pressée non-cuite

☒ Pâte pressée souple

☐ Lactique

Type de lait :

☒ Vache

☐ Chèvre

☐ Brebis

Traitement thermique ou physique : ☒ Lait cru

Caractéristiques physico-chimiques

Données	Valeurs
Matières grasses/produit fini	25
Matières grasses/extrait sec	Inférieur à 50%
Aw (activité d'eau)	/
pH	6,40 - 6,60
HFD	/
Extrait sec	Supérieur à 50%
Taux de sel	1 à 2%
Autre	/

Composition

Liste des ingrédients : Lait cru entier, Sel (NaCl), Ferments lactiques sélectionnés, Enzyme coagulante (présure bovine).

Présence d'allergènes : ☐ Non ☒ Oui

Si oui, les mentionner : LAIT.

Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g)

Nutriments	Valeurs
Valeur énergétique (KJ)	1 290
Valeur énergétique (Kcal)	309
Protéines (g)	22 à 27
Matières grasses (g)	25
Dont acides gras saturés (g)	16
Glucides (g)	Traces
Dont sucres (g)	Traces
Sel (g)	1 à 2

Logistique

Forme : Ronde

Poids : 1,3 à 1,7 kg

Emballage primaire (conditionnement) : Papier alimentaire individuel micro-perforé avec 2 faux-fonds en épicea.

Emballage secondaire : Carton

Nombre de fromage par lot : Carton de 3 unités

Période de réception dans le cadre du concours : août 2027

Annexe 2 : Déclaration d'intention d'affinage

Numéro du candidat :	
Fromage concerné :	
Objectif d'affinage (profil recherché, durée, texture, arômes, etc.)	
Description des locaux et équipements d'affinage dédiés aux soins du fromage	
Techniques et soins prévus (température, hygrométrie, lavages, retournements, etc.) : veuillez détailler les différentes périodes / séquences d'affinage tout au long de des soins apporter	
Points de vigilance ou innovations envisagées :	
Commentaires complémentaires :	
Période de réception des fromages	

Annexe 3 : Journal de bord d'affinage

Numéro du candidat :

Date	Intervention réalisée	Paramètres relevés (température, humidité, etc.)	Observations sur l'évolution du fromage	Photos

Annexe 4 : Critères d'évaluation du jury

Le jury évaluera le candidat selon les critères suivants :

- Respect de la déclaration d'intention,
- Qualité organoleptique : goût, texture, arômes et aspect,
- Maîtrise technique de l'affinage,
- Originalité et pertinence de l'affinage,
- Présentation du journal de bord d'affinage.



Version du
23/10/2026

Annexe 5 : Attestation sur l'honneur

Je soussigné(e) [Nom, Prénom], certifie sur l'honneur que les informations fournies dans le cadre de ma participation au concours « *Affineur de l'Année en crèmerie-fromagerie* » sont exactes, que les fromages présentés ont été affinés dans mon établissement par mes propres soins selon les modalités déclarées et la réglementation en vigueur, et que je respecte le règlement du concours.

Fait à [lieu], le [date].

Signature :



Version du
23/10/2026

Annexe 6 : RIB de l'Union Ile-de-France

Merci d'indiquer le libellé suivant : « Concours affineur de l'année + NOM DU CANDIDAT ».

		RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE	
UNION DES FROMAGERS DE L'IDF 23 RUE DES LAVANDIERES 75001 PARIS		Code Banque 17679	Code Guichet 00445
		Code BIC SBEXFRP1XXX	
		Numéro de compte 00346063300	Clé 57
		Domiciliation : SBE PARIS 01 56 69 89 00	
		Numéro de compte bancaire international (IBAN) : FR76 1767 9004 4500 3460 6330 057	

Toute utilisation frauduleuse de ce document est passible de sanctions. Ce document n'est à utiliser qu'après vérification par le bénéficiaire