

RÈGLEMENT DU CONCOURS MONDIAL DU MEILLEUR FROMAGER 2021

PRÉAMBULE :

Le concours se veut le plus équitable pour tous, tant par la possibilité de le gagner que d'y participer. Il est ouvert à tous, fromagers-détaillants, fromagers de restaurants, personnes intervenantes dans la filière des produits laitiers, ainsi qu'aux producteurs transformateurs.

Les épreuves porteront sur le savoir-faire professionnel, les technologies fromagères, les connaissances des fromages et produits laitiers, l'Art du Fromager, sa capacité à sélectionner et à mettre en avant ses produits, sa capacité à promouvoir et à défendre les fromages, les produits laitiers et les métiers de Fromagers.

Article 1 : Objet

Dans le cadre de la cinquième édition du **Mondial du Fromage et des Produits Laitiers de Tours** qui se déroulera du 12 au 14 septembre 2021 au Parc des Expositions de Tours, Rue Désiré Lecomte – 37000 Tours, est organisé le **“Concours Mondial du Meilleur Fromager 2021”**. Le concours se déroulera le lundi 13 septembre 2021.

Article 2 : Organisateur

Le Concours Mondial du Meilleur Fromager 2021 est organisé par la SAEM Tours Evénements, en collaboration avec le Comité d'Organisation du concours et le soutien de ses partenaires.

Secrétariat du Comité d'Organisation :

SAEM Tours Evénements

26 boulevard Heurteloup

37000 Tours, France

E-mail : contact@cheese-tours.com

Article 3 : Jury

Le jury sera présidé par Monsieur Rodolphe LE MEUNIER, Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde des Fromagers.

Le jury sera composé de grands fromagers et d'autres personnalités internationales reconnues pour leurs grandes compétences professionnelles.

Article 4 : Dossiers de candidature

Un(e) candidat(e) ayant déjà gagné le Concours Mondial du Meilleur Fromager ne peut plus concourir. Les candidats seront sélectionnés sur dossier, comprenant obligatoirement :

1- Pour les candidats champions dans un pays ayant un concours national (Belgique, Espagne, États-Unis, France, Italie, Japon) :

Les candidats ayant déjà remporté un concours national et qui souhaitent participer au concours, seront acceptés dans l'ordre d'inscription (dans la limite de 2 candidats par pays).

Ils doivent fournir :

- Un Curriculum Vitae complet et 1 photo (jpeg 300 dpi)
- Une biographie
- La photocopie de la carte d'identité ou du passeport du candidat
- Les mensurations du candidat (tour de taille, tour de cou, longueur de manche, taille de veste professionnelle) pour réalisation de veste professionnelle personnalisée dans le cadre du concours

2- Pour les autres candidats :

- Un Curriculum Vitae complet et 1 photo (jpeg 300 dpi)
- Une biographie
- La justification de 3 années de métier
- La photocopie de la carte d'identité ou du passeport du candidat
- La présentation d'un fromage du pays du candidat, avec photos et argumentaire sur la qualité et fabrication du fromage (1 page maximum)
- La présentation sur photo d'un plateau de 10 fromages pour un service à table, réalisé sur le thème suivant : "Les Origines". Le choix des fromages devra être listé et justifié (une page maximum)
- Un argumentaire en 15 lignes sur le thème suivant : " Les Origines "
- Les mensurations du candidat (tour de taille, tour de cou, longueur de manche, taille de veste professionnelle) pour réalisation de veste professionnelle personnalisée dans le cadre du concours

Les droits d'inscription d'un montant de 150 euros ne seront à verser que par les candidats finalistes retenus.

Les finalistes seront avertis par écrit par le Comité d'Organisation au plus tard le 15 février 2021 et devront, pour valider leur participation, s'acquitter des droits d'inscription dans un délai de 30 jours. Aucun règlement sur place ne sera accepté.

IMPORTANT : en l'absence du paiement de la totalité des droits d'inscription, la candidature ne pourra être enregistrée. Le montant de ces droits d'inscription n'est pas remboursable.

Seuls les dossiers complets seront pris en compte. Les dossiers devront être rédigés en anglais ou en français. Les dossiers manuscrits ne seront pas considérés.

Les dossiers de candidatures sont à faire parvenir à :

- Soit par courrier à :

SAEM Tours Evénements
Concours Mondial du Meilleur Fromager 2021
26 boulevard Heurteloup – CS24225
37042 Tours Cedex 1, France

avant le 15 février 2021 à minuit, cachet de la poste faisant foi.

- Soit par email à :

contact@cheese-tours.com

avant le 15 février 2021 à minuit.

Article 5 : Sélection des participants

La décision du Comité d'Organisation sur la sélection des candidats sera officielle au plus tard le 28 février 2021. Celle-ci sera sans appel.

Article 6 : Horaires des épreuves

Les épreuves du concours se dérouleront le lundi 13 septembre 2021.

Les résultats seront annoncés lors de la cérémonie de remise de prix le lundi 13 septembre 2021.

Un briefing sera organisé le samedi 11 septembre à 16h avant le dépôt du matériel par les candidats sur l'espace concours. La présence des candidats concourant le surlendemain est obligatoire.

Article 7 : Tenue vestimentaire

Pantalon noir et chemise blanche pour chaque candidat.

L'habit de travail sera fourni par l'Organisation.

Article 8 : Matériels et produits

8-1 Matériel requis à fournir par le candidat avant les épreuves

- Matériel personnel servant à la découpe des fromages (pas de matériel électrique)
- Les assiettes ou supports, selon les épreuves
- Le matériel nécessaire à la réalisation de la préparation fromagère
- Le matériel nécessaire à la dégustation, à la présentation et à l'étiquetage

8-2 Matériel requis à fournir par l'Organisation

- Les supports de travail
- Les espaces de travail
- Les planches de découpe

8-3 Produits frais, ingrédients

Tous les ingrédients secs ou liquides, hors produits frais, sont autorisés et doivent être fournis par le candidat. Les candidats bénéficieront du dimanche 12 septembre matin pour aller au marché couvert des Halles de Tours. Ils disposeront d'un budget de 150 euros chacun, pour l'achat des ingrédients frais (boucherie, volaille, charcuterie, primeur, marée, etc.) qu'ils utiliseront pour l'ensemble des épreuves du Concours. Les candidats devront fournir 0,500 kg du fromage de leur choix pour l'épreuve orale. Tous les autres fromages et produits laitiers nécessaires seront fournis par l'organisation.

Article 9 : Sujets des épreuves

Les épreuves finales sont classées en 3 groupes.

GROUPE 1

1. QCM

Le candidat dispose de 30 minutes pour répondre à un QCM de 20 questions.

GROUPE 2

1. DEGUSTATION A L'AVEUGLE

Le candidat dispose de 10 minutes pour goûter 4 fromages AOP et reconnaître :

- Son nom
- La technologie de fabrication
- La nature du lait
- Le pays de provenance
- Le temps d'affinage

Les fromages de la dégustation seront des fromages AOP, dont la technologie de fabrication ou le cahier des charges de fabrication, leur permet d'être disponibles dans le pays des candidats.

2. EPREUVE DE DECOUPE

Le candidat dispose de 5 minutes pour découper 4 parts de 0,250 kg dans différents fromages fournis par l'Organisation.

Les fromages seront connus au début de l'épreuve. Le candidat utilisera son propre matériel de travail. Sont autorisés uniquement fils, lyres et couteaux.

3. EPREUVE ORALE

Le candidat dispose de 5 minutes pour présenter le fromage de son choix au jury.

Le(s) fromage(s) ou morceau de 0,500 kg sera découpé par le candidat, puis dégusté par un jury.

GROUPE 3

Les épreuves du groupe 3 dureront 4 heures. Les épreuves seront ramassées par l'Organisation de la manière suivante :

- Epreuves 1 & 2 à la fin de la 1ère heure
- Epreuve 3 à la fin de la 2ème heure
- Epreuves 4 & 5 à la fin des 4 heures

1. ASSIETTE DE FROMAGES

Réaliser une assiette de 5 parts de fromages (50g maximum par fromage) avec les fromages fournis par l'organisation, avec son propre support ou assiette (taille maximum 40 cm x 40 cm), ses éléments de décoration, ingrédients et produits frais achetés. Les fromages seront connus au début de l'épreuve.

2. MARIAGE DES GOUTS

Réaliser 6 assiettes de fromages avec une part de fromage fourni par l'organisation et un ingrédient de votre choix, ou mélange d'ingrédients, frais ou non, pour une dégustation par le jury.

Tout support de présentation et de dégustation servant à contenir l'ingrédient est autorisé.

Le type d'assiette de taille maximum 30 cm x 30 cm sera connu au début de l'épreuve.

Le fromage est de la famille des pâtes persillées : Roquefort AOP.

3. PREPARATION FROMAGERE

Réaliser une préparation fromagère froide avec un fromage fourni par l'organisation et les ingrédients frais achetés aux Halles de Tours.

Cette préparation sera présentée entière ou en portion (minimum 6) sur votre propre support de service de taille maximum 40 cm x 40 cm x 40 cm.

La préparation sera dégustée par le jury.

Le fromage est de la famille des pâtes molles : Brillat Savarin (2 pièces de 500 gr)

4. PLATEAU DE FROMAGES

Réaliser un plateau de fromages avec les fromages et le support fournis par l'organisation.

Sont autorisés les assiettes, petits contenants et supports de présentation, ingrédients et produits frais.

Thème du plateau : « Parfums de fromages »

Support (max 100 cm x 100 cm) et fromages seront connus au début de l'épreuve.

5. DECOUPE ET PRESENTATION

Réaliser la présentation artistique d'un fromage fourni par l'organisation, sur un support fourni par l'organisation de taille maximum 50 cm x 50 cm.

La présentation devra être réalisée uniquement par découpe et sculpture du fromage.

Le ou les fromages auront un poids maximum de 10kg et seront connus au début de l'épreuve.

Article 10 : Notation

La notation sera établie sur un total de 200 points, soit :

- 40 points pour les épreuves du groupe 1
- 60 points pour les épreuves du groupe 2
- 100 points pour les épreuves du groupe 3

En cas d'ex æquo, les candidats seront départagés par la somme des épreuves suivantes :

→ QCM + dégustation à l'aveugle + découpe

GROUPE 1 : 40 pts

2 points par bonne réponse.

GROUPE 2 : 60 pts

Sujet 1 / 20 pts	Sujet 2 / 20 pts	Sujet 3 / 20 points
Nom du fromage : 1 pt / fromage	Poids exact : 5 pts / découpe	Qualité de la présentation orale : 10 pts
Lait d'origine : 1 pt / fromage	Poids +/- 10gr : 3 pts / découpe	Qualité visuelle du fromage : 5 pts
Temps d'affinage : 1 pt / fromage	Poids +/-25 gr : 1 pt / découpe	Qualité organoleptique : 5 pts
Pays de fabrication : 1 pt / fromage		
Technologie de fabrication : 1 pt / fromage		

GROUPE 3 : 100 pts

Sujet 1 / 20 pts	Sujet 2 / 20 pts	Sujet 3 / 20 points	Sujet 4 / 20 pts	Sujet 5 / 20 points
Qualité générale, présentation / 10 pts	Présentation & originalité / 5 pts	Netteté & propreté de la réalisation / 5 pts	Présentation des fromages & découpes / 10 pts	Qualité artistique / 10 pts
Découpe / 5 pts	Netteté & propreté de la réalisation / 5 pts	Originalité de la recette / 5 pts	Originalité & utilisation des supports / 5 pts	Réalisation des coupes & sculptures / 10 pts
Netteté & propreté de la réalisation / 5 pts	Qualité organoleptique du mariage / 10 pts	Qualité organoleptique de la préparation / 10 pts	Aspect général artistique / 5 pts	

Article 11 : Pénalités

L'organisation contrôlera et s'assurera du respect des règles du concours. En cas de non-respect de celles-ci par un candidat, 5 points de pénalité seront retirés par faute commise. Un maximum de 20 points pourra être enlevé au candidat. Les pénalités seront immédiatement signalées et justifiées au candidat.

Un jury de contrôle s'assurera également du respect des règles fondamentales d'hygiène et de propreté. Un maximum de 50 points de pénalité pourra être infligé au candidat qui manquerait à ces règles.

Article 12 : Déroulement du concours et des épreuves

SAMEDI 11 SEPTEMBRE 2021

- 16h00 : Arrivée des candidats au Parc des Expositions de Tours
16h00-17h00 : **Réunion d'information sur le concours et le déroulement des épreuves**
17h00 : Fin de la réunion

DIMANCHE 12 SEPTEMBRE 2021

- 09h00 : Départ du Parc des Expositions pour acheminer les candidats aux Halles de Tours pour faire leurs achats
09h30-11h00 : **Achats aux Halles**
11h00 : Retour des candidats au Parc des Expositions de Tours
19h30 : Soirée de Gala au Palais des Congrès (présence des candidats obligatoire)

LUNDI 13 SEPTEMBRE 2021

- 08h00 : Arrivée des candidats. Installation en loges et préparation des espaces de travail
09h00 : **Début des épreuves du Groupe 1**
09h30 : Fin des épreuves du Groupe 1
09h50 : **Début des épreuves du Groupe 2**
- 09h50-10h00 : Dégustation à l'aveugle
- 10h15-10h20 : Epreuve de découpe pesée
- 10h25 : Retour en loge
- 10h30-11h30 : Epreuve Orale
11h30 : Fin des épreuves du Groupe 2
12h00 : **Début des épreuves du Groupe 3**
- 13h00 : Ramassage Epreuves 1 & 2
- 14h00 : Ramassage Epreuve 3
16h00 : Fin des épreuves du Groupe 3
17h30 : Proclamation des résultats en public et remise des prix

Article 13 : Dotation

1^{ER} PRIX

- Trophée du Concours Mondial du Meilleur Fromager 2021
- 2 500 euros

2^{ÈME} PRIX

- Médaille d'argent du Concours Mondial du Meilleur Fromager 2021
- 1 500 euros

3^{ÈME} PRIX

- Médaille de bronze du Concours Mondial du Meilleur Fromager 2021
- 750 euros

Article 14 : Modification de règlement – Annulation

Le Comité d'Organisation se réserve le droit d'apporter les modifications dictées par les circonstances ou la force majeure. Il se réserve le droit d'annuler purement et simplement le concours, les frais d'inscription seront alors remboursés aux candidats.

Toutes modifications des sujets et du présent règlement pourront intervenir jusqu'au 30 Juin 2021.

Les candidats en seront informés par e-mail.

Article 15 : Questions des candidats

Toutes les questions concernant le règlement et les sujets du concours devront être posées par écrit. Les réponses seront faites par e-mail à l'ensemble des candidats jusqu'au 20 août 2021.

Les questions sont à envoyer à l'adresse e-mail suivante : contact@cheese-tours.com

Article 16 : Contestation

Le fait même de participer au concours entraînera l'acceptation par les candidats du présent règlement. En cas de contestation sérieuse d'un point du règlement ou en cas de problème non évoqué par le règlement, une décision sans appel sera rendue après délibération du Comité d'organisation et du président du jury.

Article 17 : Droit à l'image

Tous les candidats participants cèdent tous leurs droits à l'image tous médias confondus, sans restriction géographique aux organisateurs et aux partenaires du concours dans le cadre de la promotion du Concours Mondial du Meilleur Fromager & du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers de Tours.