



CONCOURS MONDIAL DU MEILLEUR FROMAGER Règlement des épreuves du 2 juin 2013 TOURS - LOIRE VALLEY

Préambule :

Ce 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 du **Mondial du Fromage et des Produits Laitiers de Tours** qui se déroulera du 1er au 3 juin 2013 au Centre International de Congrès Vinci de Tours, 26 boulevard Heurteloup – CS24225 - 37042 Tours Cedex 1, est organisé le "**Concours Mondial du Meilleur Fromager 2013**"

Le concours se déroulera le dimanche 2 juin 2013.

Article 2 : Organisateur

Le Concours Mondial du Meilleur Fromager 2013 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 – CS24225
37042 Tours Cedex 1, France
E-mail : contact@cheese-tours.com

Article 3 : Jury

Le jury sera présidé par Monsieur Jean-Marie PANAZOL, Haut Fonctionnaire au Ministère de l'Éducation Nationale. Le jury sera composé de grands fromagers et d'autres personnalités internationales reconnues pour leurs grandes compétences professionnelles.

Article 4 : Dossiers de candidature

Les candidats seront sélectionnés sur dossier, comprenant obligatoirement :

- Un Curriculum Vitae complet et 1 photo (jpeg 300 dpi),
- 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 (1 page maximum),
- La présentation sur photo d'un plateau de 10 fromages réalisé sur le thème suivant : "les goûts et les couleurs" pour un service à table. Le choix des fromages devra être listé et justifié (une page maximum),
- Un argumentaire en 15 lignes, sur les bienfaits du fromage & des produits laitiers pendant la croissance.

Les droits d'inscription d'un montant de 150 euros ne seront à verser que par les 16 candidats finalistes retenus. Les finalistes seront avertis par écrit par le Comité d'Organisation entre le 1^{er} et le 5 mars 2013 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, aucune 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 :

SAEM Tours Evénements
Concours Mondial du Meilleur Fromager 2013
26 boulevard Heurteloup - CS24225
37042 Tours Cedex 1, France

avant le 15 février 2013 à minuit, cachet de la poste faisant foi / date de réception de courriel faisant foi.

Article 5 : Sélection des participants

La décision du Comité d'Organisation sur la sélection des candidats sera donnée le 1^{er} mars 2013. Celle-ci sera sans appel. Les finalistes seront au nombre de 16 maximum.

Article 6 : Horaires des épreuves

Les épreuves du concours se dérouleront le dimanche 2 juin 2013, et débuteront à 9h00.

Les résultats seront annoncés en public après la fin des épreuves.

La cérémonie de remise des prix aura lieu le dimanche 2 juin 2013 en ouverture de la soirée officielle.

Un briefing sera organisé la veille des épreuves avant le dépôt du matériel par les candidats sur l'espace concours à 11h00. La présence des candidats concourant le lendemain est obligatoire.

Article 7 : Matériels et produits

7-1 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

7-2 Matériel requis à fournir par l'Organisation :

- Les supports de travail
- Les espaces de travail

7-3 Produits frais, ingrédients :

Tous les ingrédients, hors produits frais, sont autorisés et doivent être fournis par le candidat. Chaque candidat pourra apporter un maximum de six ingrédients de son choix sans limite de quantité.

Les candidats bénéficieront du samedi après-midi, 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 les épreuves du Groupe 1. Les achats devront être rapportés avant 18h00.

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 8 : Sujets des épreuves

LES EPREUVES FINALES SONT CLASSEES EN 3 GROUPES

Groupe 1

Les épreuves du groupe 1 dureront 4 heures. Les sujets 1 et 2 seront ramassés par l'Organisation 1h00 après le début des épreuves, le sujet de l'épreuve 3 sera ramassé 2h00 après le début des épreuves, les sujets 4 et 5 seront ramassés à la fin des 4 heures.

1. ASSIETTE DE FROMAGES

Réaliser une assiette de 5 parts de fromages avec les fromages fournis, avec son propre support ou assiette, de taille maximum 40 cm x 40 cm, 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 et un ingrédient de votre choix 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 sera de la famille des pâtes pressées, il sera connu le 1^{er} mars 2013.

3. PREPARATION FROMAGERE

Réaliser une préparation fromagère froide avec un fromage et les ingrédients frais achetés.

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 sera de la famille des pâtes molles, il sera connu le 1^{er} mars 2013.

4. PLATEAU DE FROMAGES

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

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

Thème du plateau : "Du fromage pour nos enfants".

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

5. DECOUPE ET PRESENTATION

Réaliser la présentation artistique d'un fromage, 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 fromage à présenter sera de la famille des pâtes pressées. Le poids (maximum 10 kg) sera connu au début des épreuves.

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 g dans 5 fromages différents 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

Le candidat dispose de 30 minutes pour répondre à un QCM de 40 questions.

- 10 photos d'animaux laitiers à reconnaître
- 10 questions sur les produits frais
- 10 questions sur les technologies de fabrication
- 10 questions sur les fromages bénéficiant d'une Appellation d'Origine.

Article 9 : Notation

La notation sera établie sur un total de 200 points, soit 100 points pour les épreuves du groupe 1, 60 points pour les épreuves du groupe 2 et 40 points pour les épreuves du groupe 3.

En cas d'ex æquo, les candidats seront départagés par la somme des épreuves suivantes :
découpe + dégustation à l'aveugle + QCM

Groupe 1 : 100 pts

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

Groupe 2 : 60 pts

Sujet 1 / 20 pts	Sujet 2 / 20 pts	Sujet 3 / 20 pts
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 +/- 10 gr : 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 : 40 pts

1 point par bonne réponse.

Article 10 : Pénalités

Un jury de contrôle sera présent et s'assurera du respect des règles d'hygiène et du concours. En cas de non-respect de celles-ci, 5 points seront retirés par faute commise. Un maximum de 20 points pourra être enlevé au candidat. Les pénalités seront immédiatement signalées et justifiées au candidat.

Article 11 : Déroulement du concours et des épreuves

Samedi 1^{er} juin :

- 11h00 Arrivée des candidats au Centre International de Congrès Vinci à Tours
26 boulevard Heurteloup / CS24225 - 37042 Tours Cedex 1
- 11h00 - 12h00 Réunion d'information sur le concours et le déroulement des épreuves
- 13h30 Acheminement des candidats aux Halles de Tours pour faire leurs achats
- 17h30 Retour des candidats au Centre International de Congrès Vinci

Dimanche 2 Juin :

- 8h00 Arrivée des candidats
- 9h00 Début des épreuves du Groupe 3 QCM
- 10h00 Début des épreuves du Groupe 1
- 14h00 Fin des épreuves du Groupe 1
- 17h00 Fin des épreuves du groupe 2
- 17h30 - 18h00 Proclamation des résultats en public
- 20h30 Soirée officielle de remise des prix

■ Article 12 : Dotation

1^{er} Prix :

- Trophée du Concours Mondial du Meilleur Fromager 2013
- 2 500 euros

2^e Prix :

- Médaille d'argent du Concours Mondial du Meilleur Fromager 2013
- 1 500 euros

3^e Prix :

- Médaille de bronze du Concours Mondial du Meilleur Fromager 2013
- 750 euros

■ Article 13 : 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 1^{er} Mai.

Les candidats en seront informés par e-mail.

■ Article 14 : 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 1^{er} mai.

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

■ Article 15 : Contestation

Le fait même de participer au concours entraînera l'acceptation pour 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. Le règlement du Concours Mondial des Fromagers 2013 sera déposé auprès de l'étude de Maître Jean-Gabriel MORFOISSE, Huissier de Justice à Tours.

Maître MORFOUASSE sera présent lors du comptage des notes et lors de la délibération du jury le 2 juin 2013.

■ Article 16 : 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.