

## SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

### 2 CONCOURS AUTOUR DU METIER DE CREMIER-FROMAGER : SAVOIR-FAIRE, NOUVELLE GENERATION, TRANSMISSION

Exclusivement réservée aux professionnels, la 17ème édition du salon revient du dimanche 27 février au mercredi 02 mars 2022, à Paris Porte de Versailles. Le salon récompense une nouvelle fois le savoir-faire et l'artisanat au travers de plusieurs concours. Rendez-vous dimanche 27 février pour le célèbre Concours de la Lyre d'Or qui distingue le plus beau plateau de fromages et lundi 28 février, pour le concours qui vise à encourager la jeune génération de fromagers "Un Des Meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager".

### CREMIER-FROMAGER, UN METIER QUI A LE VENT EN POUPE !

3 600  
ÉTABLISSEMENTS

50%  
SONT DES FEMMES

2/3  
DES ÉTABLISSEMENTS  
ONT MOINS DE 10 ANS

12 500  
EMPLOIS

PRÈS DE 500  
ALTERNANTS FORMÉS PAR AN

CAP CRÉMIER-FROMAGER  
LANCÉ EN 2018

Source : Panorama économique des crémeries-fromageries de détail

### LE CONCOURS DE LA LYRE D'OR : le plus beau plateau de fromage

La 7ème édition du concours de plateaux de la Lyre d'Or, organisé par l'Union des Fromagers d'Ile-de-France, se tient **dimanche 27 février**. Dans le cadre de la Lyre d'Or, les candidats devront confectionner une présentation répondant au thème "Plateaux d'aujourd'hui et de demain". Pour ce faire, les participants feront appel à leur créativité et à leur sens de la mise en scène. Les candidats seront jugés sur le respect du sujet, la maîtrise et le raffinement des coupes, la gestion de la perte, l'hygiène mais aussi l'esthétisme et la qualité de la composition.

### Trois Lyres seront décernées :

• Lyre d'Or • Lyre d'Argent • Lyre de Bronze

Rendez-vous dimanche 27 février de 15 h à 17 h sur l'Espace Concours  
Remise des prix à 17 h 30

#### LES 15 CANDIDATS :

- *Cassandra Bourdain, Maison Androuet - Neuilly-sur-Seine (92)*
- *Nicolas Porret, L'Univers du Fromage - Paris (75)*
- *Arno Bonpart, Beillevaire - Paris (75)*
- *Morgan Fricheteau, La Petite Fromagère - Orléans (45)*
- *Stéphane Miollan, Fromage Gourmet - Le Coteau (42)*
- *Jules Mercier, Crèmerie des Marchés - Annecy (74)*
- *David Marrant, Les Grands Buffets de Narbonne - Narbonne (11)*
- *Clément Sauval, Fromagerie Cottage - Jard-sur-Mer (85)*
- *Eloïse El Fourari, Mille&1fromages - Augny (57)*
- *Camille Paglia, La Fromagerie du Grand Cerf - Metz (57)*
- *Pauline Treillard, Fromagerie Blanchard - Bergerac (33)*
- *Yassine El Fourari, Mille&1fromages - Augny (57)*
- *Raphaël Dervaux, La Prairie Arras - Arras (62)*
- *Julien Griffoul, la Fromagée Jean Yves Border - Saint-Malo (35)*
- *Nathalie Matignon, Les Fromagers du Mont Royal - Montréjeau (31)*



## LE CONCOURS « Un Des Meilleurs Apprentis De France Crémier-Fromager » (MAF) : la nouvelle génération de fromagers mise à l'honneur

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers accueille également la 3ème édition du Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager », organisé par la Fédération des Fromages de France, sous l'égide de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France. Le concours vise à récompenser les jeunes fromagers en devenir et à souligner l'importance de la transmission des savoir-faire.

### Compétences évaluées sur 3 épreuves :

- Les connaissances générales du métier
- Les techniques et le professionnalisme lors des diverses présentations à réaliser
- Le respect des règles d'hygiène conformément à la législation en vigueur

Les candidats font ainsi la démonstration de leur capacité à devenir les fromagers de demain, en s'adaptant aux nouvelles exigences de cette profession et en dévoilant l'étendue de leurs acquis. Cela inclut notamment les connaissances générales autour du produit et des métiers qui l'accompagnent, la maîtrise technique et le professionnalisme lors des différentes présentations à réaliser ou encore le respect, indispensable, des règles d'hygiène et de la législation en vigueur.

### LES 6 CANDIDATS :

- Fabio Correia-Montilla, La Ferme Gourmande - Aulnay-sous-bois (93)
- Sacha Mestrejean, La Fromagerie du Château - Vincennes (94)
- Julie Victor, Fromagerie des 5 - Paris (75)
- Candice Naut, La Fromagerie Lasnier - Paris (75)
- Charlie Poupion, Le Goût Perdu - Carentan (50)
- Candice Machado - Mondeville (14)



Rendez-vous lundi 28 février de 9 h 30 à 11 h 30 sur l'Espace Concours  
Remise des Prix à 12 h 30

### A PROPOS DU SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

La 17e édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers se déroulera du dimanche 27 février au mercredi 02 mars 2022 à Paris Expo Porte de Versailles (France). Exclusivement professionnel, ce rendez-vous international des fromages et produits laitiers de qualité réunira près de 250 exposants (producteurs, fabricants d'équipements pour le commerce, services...) et 8 000 acheteurs du monde entier.



<https://www.facebook.com/salondufromageparis?ref=hl>



<https://www.instagram.com/salondufromage/>



<https://twitter.com/salondufromage>



<https://www.linkedin.com/company/salon-du-fromage/>

### A PROPOS DE COMEXPOSIUM

Chez Comexposium, notre métier est de créer des connexions. Que la rencontre soit physique ou digitale, nous rassemblons les gens pour produire des opportunités de business et de réseau. [www.comexposium.fr](http://www.comexposium.fr)

**Vous souhaitez assister au concours, réaliser un reportage,  
interviewer les candidats, contactez-nous !**

#### Agence Madame Kotoba

Bérengère Creton - [bc@madamekotoba.fr](mailto:bc@madamekotoba.fr) - 06 62 62 93 49  
Cécilia Ah-Tong - [cat@madamekotoba.fr](mailto:cat@madamekotoba.fr) - 06 44 19 23 56