



19, 20 ET 21 OCTOBRE 2024

Samedi 19 et dimanche 20 - Marché de producteurs et gastronomie

Samedi 19 - Concours culinaires apprenants et jeunes diplômés

Dimanche 20 - Championnat de France des Fromages au lait cru - Ateliers

Lundi 21 - Rencontres professionnelles - Tables rondes et ateliers

Un événement unique et inédit !

CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT - CMA FORMATION

8 RUE JOSEPH CUGNOT 37300 JOUÉ-LÈS-TOURS (37)

Un objectif assumé : remettre sur le devant de la scène les producteurs fromagers au lait cru et leurs savoir-faire, le produit authentique, juste et bon, la qualité des terroirs et labels de France dont, fermier, fruitier, lait de foin, alpage, estive, AOP.

Président du Jury : Romain Olivier

- Collecteur, affineur et marchand de fromages depuis 1907
- Co-Président du Cercle des Fromagers Affineurs,
- Membre de nombreuses Confréries Fromagères et Gastronomiques,

Marraine : Natacha Polony

- Présidente de l'Institut du Goût, passionnée par la pédagogie des Classes du Goût initiées par Jacques Puisais.
- Journaliste spécialisée des questions éducatives et sociétales.



Centre de formation professionnelle



Fédération des Fromagers de France



Confrérie des chevaliers du taste-fromage de France



Académie Nationale de Cuisine



Disciples d'Escoffier
Centre - Val de Loire



Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation



Hôtel-Restaurant
★★★★★



Agence de communication

National du Fromage® : un programme tous publics...

19-20 et 21 Octobre 2024



Samedi 19, Dimanche 20 Fromages et Gastronomie pour tous !

10h à 17h30 un marché extérieur tous publics

Stands de producteurs fromagers, de vignerons et boulangerie et métiers liés à la production laitière.

Stands de dégustations avec des cuisiniers d'associations nationales

Vente de produits, de restaurations diverses...



CHAMPIONNAT
DE FRANCE
DES FROMAGES
AU LAIT CRU

Samedi 19 - 3 concours réservés aux apprenants ou jeunes diplômés

10 h à 16 h

Concours culinaire "fromage ou dessert", binôme métiers

Réalisation d'un dessert ou d'un plat fromage. 2 produits imposés fromage et chocolat.

Concours culinaire "tartines apéritive", binôme métiers

Réalisation de 3 tartines créatives. 3 pâtes de fromages imposées.

Concours culinaire "burger", binôme métiers

Réalisation d'une recette de burger. 1 fromage et 1 viande imposées.

Dimanche 20 - Un championnat national inédit

8 h à 18 h « Championnat de France des fromages au lait cru »®

Les fromages pouvant participer doivent répondre obligatoirement au critère inscrit sur leur étiquette : "au lait cru".

Certains labels entrent dans ce critère comme : "Fermier", "Lait de foin", "Fruiter", "Estive", "Alpage".

Notation par un jury sélectionné, par familles technologiques, par respect du cahier des charges, selon la moyenne obtenue (Aspect-Pâte-Dégustation) et sur les 3 premiers pour chacune des 7 grandes familles technologiques de fabrication (pâte molle croûte fleurie, pâte molle croûte lavée, pâte persillée ou bleus, pâte pressée cuite, pâte pressée non cuite, pâte lactique présure et pâte lactique par acidification) :

- Champion de France Médaille d'Or *
- Championnat de France Médaille d'Argent *
- Championnat de France Médaille de Bronze *

- Et des grands prix pour des catégories spécifiques : "Fermier", "Lait de foin", "Fruiter", "Estive", "Alpage", "Jeune exploitation", "AOP".

- Un diplôme de "finaliste" sera disponible pour chaque produit sélectionné au concours.

- Cérémonie de remise des prix à partir de 16 h par des personnalités et partenaires.

Dimanche 20 - Ateliers* (sur inscription max 30 personnes)

Ateliers de découvertes et dégustations animés par des professionnels et personnalités référentes sur différentes thématiques tout au long de la journée.

10 h 00 : L'art de la découpe du fromage

11 h 00 : Recette fromagère avec un chef

13 h 00 : Accords fromages et sakés

14 h 00 : Recette fromagère avec un chef

15 h 00 : Fromages et pains

Lundi 21 Rencontres professionnelles

10h à 16h un moment privilégié et réservé aux professionnels, apprenants

Stands de producteurs fromagers, associations, formations...

Présentation, échanges, dégustations...

Lundi 21 - Tables rondes* (sur inscription maxi 150 personnes)

Tables rondes et interventions de professionnels et personnalités référentes dans le monde du fromage sur différentes thématiques avec la collaboration de la Fédération des Fromagers de France et l'animation de Kilien Stengel (Enseignant université de Tours, responsable de l'Université ouverte des sciences gastronomiques).

10 h 00 : Le livre blanc du lait cru...

10 h 45 : Lait cru, l'ambition d'une filière

11 h 30 : Du lait cru au fromage affiné

14 h 00 : Le lait cru et les labels

15 h 00 : Crémier-fromager : les enjeux du lait cru

Lundi 21 - Ateliers* (sur inscription max 30 personnes)

10 h 00 : Choux et apéritifs fromagers

11 h 00 : Recette fromagère avec un chef

13 h 00 : Accords fromages et cafés

14 h 00 : recette fromagère avec un chef

15 h 00 : Accords fromages et Champagne

Lundi 21 : soirée de clôture à partir de 17h30 au Campus

De l'entrée au dessert, un éventail des créations fromagères réalisés par les élèves en formation et leurs professeurs.

Remerciements et clôture du premier National du Fromage !

Association
ARISTAEUS,

un pilote pour
l'événement...



ARISTAEUS

Une association loi 1901, pour la valorisation des produits laitiers, fromages au lait cru et fermiers.

Une association créée pour organiser et piloter le "National du Fromage" et les nombreuses animations ou concours qui y sont liés.

Une association composée de membres en étroite relation avec les professions des produits laitiers, de la gastronomie, de la formation, des médias...

Un objectif clair :

valoriser les producteurs fromagers au lait cru, le label Fermier, leurs savoir-faire, le produit authentique, la qualité et les secrets du patrimoine de France.

Président Aristaeus

Thierry Cartereau

Association Aristaeus

4 rue des Sources
37540 Saint-Cyr-sur-Loire
contact@aristaeus.fr

Déclarée le 28 Février 2022 à Tours
APE 9499Z - RNA : W372019050 -
SIREN : 911530384

Infos, inscriptions, marché :
www.lenationaldufromage.fr