



DÉROULÉ DU CONCOURS  
**MEILLEUR MARCHAND FROMAGER**  
**CANADIEN 2026**

**DATE ET LIEU**

**Le Mercredi 29 avril 2026 de 9h30 à 13h45,**  
à SIAL Canada - Palais des Congrès à Montréal.  
Kiosque SIAL Laitier #2851

**L'ÉVÉNEMENT**

Marchand-Fromager est un métier de bouche au même titre que boulanger ou cuisinier. Au Canada, grâce à la créativité des artisans fromagers et à la découverte gourmande des consommateurs dans l'univers des fromages fins, la profession de marchand-fromager commence à s'établir dans le secteur de la gastronomie et des produits laitiers artisanaux, un domaine distinct dans l'alimentation qui valorise la qualité, l'authenticité et le savoir-faire traditionnel.

Organisé par SIAL, le **Concours du Meilleur Marchand Fromager Canadien 2026** s'inscrit comme l'unique plateforme nationale, célébrant et mettant à l'honneur l'excellence des marchands fromagers canadiens. L'objectif de ce concours est de valoriser le prestige de la profession au Canada, en mettant en avant les professionnels les plus talentueux du pays. Cette mise en lumière vise également à propulser le Grand Champion sur le devant de la scène internationale.

# LE CONCOURS

## CANDIDATS

Tous les Marchands Fromagers professionnels basés au Canada et de 18 ans et plus.

## HORAIRES DE LA JOURNÉE

- 09h 30 : Accueil des candidats et du Jury / Consignes au Jury
- 10h 00 : Ouverture du concours - Présentation du jury et des candidats
- **10h 15 : Épreuve 1 - Le Plateau**
- **11h 15 : Épreuve 2 - Présentation devant le Jury**
- 11h 45 : Pause déjeuner et délibération du Jury (le Jury sera libéré)
- **12h 15 : Épreuve 3 - Découpe**
- **12h 30 : Épreuve 4 - Questionnaire à choix multiples**
- 13h 00 : Proclamation des résultats
- **13h 30 : Cérémonie de remise de prix - Proclamation des résultats**
- 13h 45 : Clôture

## DOSSIER DE CANDIDATURE POUR LA SÉLECTION NATIONALE

La date d'échéance pour soumettre votre candidature est le **23 mars 2026** et votre dossier devra obligatoirement contenir :

- Votre Curriculum Vitae
- Une photo au format JPEG (minimum 300 KO)
- Un court texte (350 mots minimum/500 mots maximum) expliquant les motivations de votre participation
- Le paiement par carte bancaire d'un montant de 300\$ pour les frais d'inscription

### IMPORTANT :

- Les dossiers de candidature présentés seront soumis à l'approbation des organisateurs pour fin de participation au concours de la sélection nationale.
- Les dossiers incomplets seront automatiquement éliminés.
- Les frais d'inscription ne sont remboursables ni en cas d'annulation par le candidat, ni dans l'éventualité où le dossier de candidature ne serait pas retenu par les organisateurs.

# LE CONCOURS

## TENUE VESTIMENTAIRE EXIGÉE POUR LES CANDIDATS

Pantalon noir, chaussures noires, chemise blanche.

Tablier officiel fourni par l'organisation du concours et qui restera propriété du candidat.

## MATÉRIELS ET PRODUITS

- **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
- **Matériel requis à fournir par l'Organisation :**
  - Les supports de travail
  - Les espaces de travail
  - Les planches de découpe
- **Produits frais, ingrédients :**
  - Tous les ingrédients secs ou liquides, hors produits frais, sont autorisés et doivent être fournis par le candidat.

## PRIX ET RECONNAISSANCE

- **Un titre national prestigieux:** reconnaissance officielle de Meilleur Marchand Fromager du Canada 2026, décernée par SIAL Canada – une distinction nationale que vous pourrez faire valoir tout au long de votre carrière, au Canada comme à l'international.
- **Une bourse de 1 000 \$** pour soutenir votre développement professionnel et vos futurs projets dans l'univers du fromage.
- **Une visibilité médiatique d'envergure:**
  - Entrevue dans le magazine Grocery Business
  - Mise en avant sur les réseaux sociaux et infolettre de SIAL Canada
  - Mention dans un communiqué de presse diffusé aux médias spécialisés

Ces prix ne se contentent pas de souligner votre performance au concours : ils confirment votre statut de référence dans la filière fromagère canadienne et ouvrent la porte à une reconnaissance accrue, ici et à l'international.

# LES ÉPREUVES

## LES ÉPREUVES

Le concours comportera quatre épreuves limitées dans le temps.

### 1ÈRE ÉPREUVE : LE PLATEAU DE FROMAGES

TEMPS ALLOUÉ : 1 HEURE

- Création d'un plateau de présentation sur un thème défini.

Cette préparation sera présentée sur votre propre support de service de taille maximum de 60 cm X 60 cm X 60 cm. (ex: thème « Les villes du Monde» en 2024)

- Le plateau terminé aura les dimensions de 60 cm X 60 cm X 60 cm.
- Le support sera fourni par le candidat et peut être réalisé avant le concours.
- Le plateau contiendra un total de 20 fromages et sera composé de 10 fromages canadiens et 10 fromages AOP dont 5 chèvres, 3 brebis, 7 vaches et une bufflonne.
- La présentation devra être réalisée uniquement par découpe et\ou sculpture du fromage. Les découpes doivent se faire sur place, aucun fromage découpé à l'avance ne sera accepté.
- Les fromages seront apportés par les candidats et peuvent être soit des meules entières, soit des morceaux pesant au maximum 1 kg pour les fromages plus importants.
- L'étiquetage est obligatoire et devra mentionner la dénomination du produit (nom du fromage et sa provenance). Le matériel nécessaire à l'étiquetage sera fourni par le candidat.
- Sont autorisés les assiettes, petits contenants, supports de présentation ingrédients et produits frais

---

Note : Les candidats devront respecter le temps alloué pour chaque épreuve. Complétée ou non, l'épreuve se terminera lorsque le temps sera écoulé.

# LES ÉPREUVES

## 2ÈME ÉPREUVE : PRÉSENTATION ORALE DEVANT JURY

TEMPS ALLOUÉ : 3 MINUTES

- Chaque candidat sélectionne un fromage canadien de son choix qu'il devra présenter et faire déguster au jury.
- Le fromage ou morceau de 0,500 kg sera découpé par le candidat, puis dégusté dégusté par chacun des membres du jury.
- Le candidat pourra s'exprimer dans la langue de son choix : français ou anglais

## 3ÈME ÉPREUVE : DÉCOUPE

TEMPS ALLOUÉ : 5 MINUTES

- 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.

## 4ÈME ÉPREUVE : QUESTIONNAIRE À CHOIX MULTIPLES

TEMPS ALLOUÉ : 20 MINUTES

Les candidats auront à répondre à un questionnaire à choix multiples de 20 questions portant sur des connaissances générales de la fabrication fromagère au Canada et des fromages AOP disponibles au Canada.

---

Note : Les candidats devront respecter le temps alloué pour chaque épreuve. Complétée ou non, l'épreuve se terminera lorsque le temps sera écoulé.

# **NOTATIONS ET CRITÈRES**

## **POSTE DE TRAVAIL : 10 POINTS**

- Organisation générale (4 pts)
- Hygiène et propreté (3 pts)
- Utilisation du matériel, maîtrise des coupes (3 pts)

## **LE PLATEAU DE FROMAGES - 1 HEURE : 30 POINTS**

- Choix des produits et qualité de l'affinage (5 pts)
- Respect des fromages imposés (5 pts)
- Réalisation des coupes et\ou sculptures (5 pts)
- Étiquetage (5 pts)
- Évocation du thème « Les Villes du Monde » : originalité & utilisation des supports (5 pts)
- Aspect général artistique : harmonie du montage (5 pts)

## **DÉCOUPE -5 MINUTES : 20 POINTS**

- Poids exact (5pt / découpe)
- Poids +/- 10gr (3 pts / découpe)
- Poids +/-25 gr (1 pt / découpe)

## **PRÉSENTATION ORALE DEVANT JURY - 3 MINUTES : 20 POINTS**

- Qualité de la présentation orale : Richesse du vocabulaire (10 pts)
- Qualité visuelle du fromage : Originalité de la présentation et qualité de découpe (5 pts)
- Qualité organoleptique et sensorielle : Approbation du jury sur le fromage dégusté (5 pts)

## **QUESTIONNAIRE - 20 MINUTES : 20 POINTS**

- 1 point par bonne réponse.