

# La FNDPL et les MOF

## La FNDPL et les MOF

Le Comité d'Organisation des Expositions du Travail, sous l'égide du Ministère de l'Éducation Nationale, organise le Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », classe Fromagerie.

La Fédération Nationale des Détaillants en Produits Laitiers met en place les structures nécessaires pour participer à celui-ci :

- Une commission d'élaboration des sujets constituée de MOF, de Crémiers-Fromagers, ainsi que de fabricants.
- Un jury regroupant de nombreux professionnels du secteur et se répartissant en 3 :
  - le jury dégustation
  - le jury de travail
  - le jury de présentation

**La FNDPL est à l'origine de la classe fromagerie qu'elle a créé pour le 21<sup>ème</sup> concours en 2000.**



*Claude Bellot, Président de la FNDPL, lors de remise des médailles en février 2008 à la Sorbonne*

A ce jour, la profession compte 16 MOF Fromagerie :

Etienne BOISSY (69)  
Josiane DEAL (84)  
Laurent DUBOIS (75)  
Jacques DUBOULOZ (74)  
Michel FOUCHEREAU (75)  
Laëtitia GABORIT (64)  
Christian JANIER (69)  
Didier LASSAGNE (69)

Rodolphe LE MEUNIER (37)  
Eric LEFEBVRE (75)  
Cyrille LORHO (67)  
Hervé MONS (42)  
Bernard MURE-RAVAUD (38)  
Gérard PETIT (27)  
Marie QUATREHOMME (75)  
Xavier THURET (77)



# L'Epreuve de sélection

23<sup>ème</sup>  
CONCOURS



Evaluation  
d'une sélection  
de fromages affinés



Réalisation d'un  
plateau « gestion »



Création d'une  
préparation fromagère



Réalisation d'un  
buffet dînatoire



Epreuve écrite  
de connaissances

Epreuve facultative  
d'anglais



# L'Epreuve finale

23<sup>ème</sup>  
CONCOURS

## Epreuves de connaissances :

Test de connaissances  
Identification de fromages par dégustation  
Grand Oral

## Epreuves pratiques :

Présentation d'une sélection de fromages affinés pour évaluation  
Epreuve de découpe  
Réalisation d'un chef-d'œuvre sur le thème de "la voie lactée"



Epreuve de découpe



Présentation d'une sélection de fromages affinés



Réalisation d'un chef-d'œuvre



# Un des Meilleurs Ouvriers de France

## Classe Fromagerie

3 éditions : 2000 / 2004 / 2007.

16 lauréats répartis sur la France entière.

**Organisateur :** Fédération Nationale des Détaillants en Produits Laitiers.

**3<sup>ème</sup> édition :**

Président FNDPL :

Claude BELLOT.

Président de la classe Fromagerie :

Roland BARTHELEMY.

Présidente de la commission  
d'élaboration des sujets :

Marie QUATREHOMME (MOF 2000).

Commission d'élaboration des sujets :

Josiane DEAL (MOF 2004)

Rosine DOMBRE

Laurent DUBOIS (MOF 2000)

Patrick DUPONT

Michel FOUCHEREAU (MOF 2004)

Laurent MONS

Philippe OLIVIER

François PRIET

Une reconnaissance internationale.

### Focus sur le MOF

- Créé en 1924
- Regroupe plus de 200 métiers
- Récompense l'habileté manuelle, l'intelligence, l'imagination, le goût, la technicité, le courage et la persévérance
- concours ouvert à toute personne âgée de 23 ans minimum à la date de clôture des inscriptions



*Les lauréats de 2008 à l'Elysée*



# Cyrille Lorho

Crémier-Fromager à Strasbourg (67)

LAUREAT  
2007



*« Il faut aller chercher au fond de soi toutes les ressources nécessaires pour gagner. »*



Sélection MOF septembre 2006



Finale MOF mars 2007



# Laëtitia Gaborit

Crémière-Fromagère à Lons (64)

LAUREATE  
2007



« J'aime être en contact direct avec les clients et promouvoir les produits fermiers et les fromages au lait cru. »



Sélection MOF septembre 2006



Finale MOF mars 2007



# Didier Lassagne

Crémier-Fromager à Lyon (69)

LAUREAT  
2007



« J'ai quitté  
l'atome  
pour rejoindre  
la tomme. »

Didier Lassagne, ancien  
salarié de l'industrie  
nucléaire.



Sélection MOF septembre 2006



Finale MOF mars 2007



# Rodolphe Le Meunier

Crémier-Fromager à La-Croix-en-Touraine (37)

LAUREAT  
2007



« Porter le col bleu, blanc, rouge est très valorisant et permet d'ouvrir de nombreuses portes. »



Sélection MOF septembre 2006



Finale MOF mars 2007



# Bernard Mure-Ravaud

Crémier-Fromager à Grenoble (38)

LAUREAT  
2007



« Je ne pensais qu'à ça. Au magasin, je prenais chaque commande comme un test. Le soir, je me plongeais dans les livres pour étoffer ma culture fromagère. »



Sélection MOF septembre 2006



Finale MOF mars 2007



# Xavier Thuret

Marchand de fromages

LAUREAT  
2007



« Je ne suis ni fabricant, ni crémier-fromager. Ces derniers sont mes clients. Suite aux encouragements de ceux-ci, j'ai décidé de m'inscrire pour communiquer sur les produits et le métier mais aussi pour valoriser la profession »



Sélection MOF septembre 2006



Finale MOF mars 2007

