

6^e ÉDITION
**MONDIAL
 DU FROMAGE**
 ET DES PRODUITS LAITIERS
10 - 11 - 12 SEPT 2023
PARC EXPO
 TOURS LOIRE VALLEY

**RETOUR SUR LA 6^e ÉDITION
 DU MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS**



CONCOURS INTERNATIONAL PRODUITS

Le Concours International Produits (en collaboration avec la Guilde Internationale des Fromagers) s'est déroulé au Mondial du Fromage et des Produits Laitiers le dimanche 10 et le mardi 12 septembre. Cette année, pour la première fois, le Concours n'était pas ouvert uniquement aux exposants mais à tous les professionnels des secteurs fromagers et laitiers. **Plus de 1 500 fromages et produits laitiers étaient en lice (yaourts, beurres, fromages aromatisés... tous produits fabriqués avec au moins 50 % de lait) ont été présentés à 224 juges experts et professionnels.**

Dans un deuxième temps, un jury suprême présidé par Stéphane Layani (Président du Marché International de Rungis) et composé de 12 juges internationaux a élu **le meilleur fromage du monde : l'Epoisses Berthaut Perrière de la Fromagerie Berthaut.**

La fromagerie Berthaut située au cœur du village d'Epoisses en Bourgogne est reconnue pour son savoir-faire depuis 1956. L'Epoisses est un fromage à pâte molle dont la croûte est lavée au marc de Bourgogne. On le reconnaît par sa robe couleur ivoire orangé / rouge brique selon son degré de maturité.



CONCOURS MONDIAL DU MEILLEUR FROMAGER

Parmi les événements majeurs qui ont ponctué cette 6^e édition du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, l'organisation du Concours Mondial du Meilleur Fromager présidé par Roldolphe Le Meunier (Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Fromager International 2007).

Cette année, **16 candidats venus de 13 pays** (France, Japon, Russie, Pérou, Italie, Royaume-Uni, Australie etc.) **se sont affrontés pour tenter de remporter le titre tant convoité.**

Après une journée de compétition, **c'est le Français Vincent PHILIPPE de la Maison Bordier à Noyal-sur-Vilaine près de Rennes qui remporte le trophée.**



CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE CRÉMIER-FROMAGER

Tremplin des jeunes fromagers en devenir, le Concours " Un des Meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager " a réuni le dimanche 10 septembre 2023, **7 candidats autour de 4 épreuves** (test de culture générale sur les pratiques et technologies professionnelles, ainsi que sur les sciences appliquées dans ce domaine, une simulation de vente, une réalisation et une présentation d'un plateau de fromages et pour finir une simulation du service de fromages au restaurant).

Initié par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France en partenariat avec la Fédération des Fromagers de France, **le concours a distingué pour cette troisième édition 4 candidats.**

Anthony BONNIN
 Nantes (44) - 22 ans
 Fromagerie : Laiterie Gilbert
 Fromage préféré : Reblochon

Timéo COURAULT
 Pré-Saint-Gervais (93) - 16 ans
 Fromagerie : Fromagerie du Pré
 Fromage préféré : Saint-Nectaire

Simon GIREAUD
 Rablay-sur-Layon (49) - 21 ans
 Fromagerie : Fromagerie Crèmerie Rouet
 Fromage préféré : Manchego

Baptiste JAGOURY
 Ploermel (56) - 21 ans
 Fromagerie : Secrets de Fromager
 Fromage préféré : Beaufort



LE MONDIAL DU FROMAGE 2023 EN CHIFFRES

Depuis sa création en 2013, le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers est devenu un rendez-vous incontournable pour les acteurs de la filière fromagère et laitière.

- **202 exposants français et internationaux soit + 27% par rapport à 2021 et +15% par rapport à 2019**
- **18% de nouveaux exposants** (Consorzio Del Formaggio Parmigiano Reggiano, Les Fromagers des Abbayes, l'Interprofession du Gruyère...), des pavillons régionaux et internationaux (Bourgogne Franche-Comté, Auvergne-Rhône-Alpes, Le Collectifs des Hauts de France et Affinord, Les Affineurs Espagnols, Les Fromagers Irlandais...)
- **2 300m² d'exposition commerciale soit + 42% par rapport à 2021 et + 18% par rapport à 2019**
- **3 647 visiteurs soit +41% par rapport à 2021 et + 32% par rapport à 2019** (plus de 1.000 visiteurs professionnels supplémentaires VS 2019)
- Les 5 continents et **plus de 50 pays représentés** au travers des exposants, des visiteurs et des concours (Australie, USA, Canada, Qatar, Kazakhstan, Hongrie, Danemark, Japon, Suisse, Italie, Pays Bas, Belgique, Brésil etc.)

Télécharger le dossier de presse

Contact Presse B.R/P
 Bertrand Chenaud - bertrand.chenaud@b-rp.fr - Tel. 06 13 54 26 55
 Victoria Loeung - victoria.loeung@b-rp.fr - Tel. 06 73 67 51 05

Désabonner | Signaler pour spam