

7^È ÉDITION

DU MONDIAL FROMAGE

T O U R S

14 - 15 - 16 SEPT 2025

P A R C E X P O
TOURS LOIRE VALLEY



© Ivan Franchet / Damian Markutt

DOSSIER DE PRESSE

mondialdufromage.com



SOMMAIRE

**4 –
MONDIAL DU FROMAGE**
UN RENDEZ-VOUS UNIQUE

**5 –
QUESTIONS / RÉPONSES**
AVEC AGNÈS BOILEAU

**6 –
LE MARCHÉ DE LA
FILIÈRE LAITIÈRE**
EN CHIFFRES

**7 –
LE MARCHÉ DU FROMAGE
ET DES PRODUITS LAITIERS**
EN CHIFFRES

**8 –
QUESTIONS / RÉPONSES**
AVEC ANNICK POLÈSE

**10 –
MONDIAL DU FROMAGE**
VITRINE INTERNATIONALE
DES SAVOIR-FAIRE

**12 –
CONCOURS MONDIAL
DU MEILLEUR FROMAGER**

**18 –
CONCOURS INTERNATIONAL
PRODUITS**

**22 –
EXPOSANTS ET VISITEURS**

**24 –
AU PROGRAMME**
INFORMATIONS PRATIQUES



MONDIAL DU FROMAGE DE TOURS, UN RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL INTERNATIONAL

Au cœur de la Vallée de la Loire, berceau de l'art de vivre et terre natale de Rabelais, le Mondial du Fromage se tiendra les 14, 15 et 16 septembre 2025 au Parc Expo de Tours. Cette 7^{ème} édition rassemblera les professionnels de la filière fromagère et laitière pour trois journées d'échanges, de découvertes et de valorisation des savoir-faire.

Depuis sa création en 2013, le Mondial s'est imposé comme un événement de référence pour l'ensemble des acteurs du secteur : fromagers, affineurs, laitiers, distributeurs, équipementiers, artisans, et chefs. À chaque édition, près de 3 000 visiteurs et environ 200 exposants issus de plus de 50 pays participent à cet événement unique.

Le salon met à l'honneur l'excellence des métiers et produits à travers des rencontres, dégustations, innovations, conférences et ateliers. Les visiteurs y découvrent un panorama international des tendances et évolutions du marché.

Parmi les événements tant attendus, l'organisation du Concours Mondial du Meilleur Fromager réunissant des nationalités des quatre coins du monde. Il avait décerné le précieux sésame en 2023 à Vincent PHILIPPE de Maison Bordier à Noyal-sur-Vilaine (France).

Autre temps fort, le Concours International Produits, en 2023, plus de 1 500 fromages et produits laitiers étaient en lice. Après 2 journées d'épreuves, le jury a élu le meilleur fromage du monde : l'Epoisses Berthaut Perrière de la Fromagerie Berthaut.

Le Mondial du Fromage 2025 s'annonce une nouvelle fois comme un carrefour incontournable pour les professionnels du secteur, entre excellence, innovation et partage.

En chiffres

Le Mondial du Fromage 2023

3647 visiteurs professionnels

+ de 50 pays représentés

1500 fromages au Concours International Produits

3 concours

202 exposants français et internationaux

3 conférences et **2** ateliers





QUESTIONS / RÉPONSES AVEC AGNÈS BOILEAU

Responsable Commerciale Mondiale du Fromage de Tours

1. À l'approche de cette 7^{ème} édition du Mondial du Fromage de Tours, quels sont les marqueurs d'évolution les plus significatifs observés depuis la précédente édition en 2023 ?

Cette édition 2025 confirme les dynamiques amorcées lors de la précédente avec une nette montée en puissance du salon en termes d'attractivité et de professionnalisation.

Le Concours International Produits s'est imposé comme un rendez-vous incontournable, désormais ouvert à tous les producteurs – exposants ou non – et bénéficiant d'une visibilité renforcée. **Le Concours Mondial du Meilleur Fromager**, quant à lui, attire un nombre croissant de candidats, tous déjà lauréats de concours nationaux, témoignant d'un niveau d'exigence encore accru.

Sur le plan global, **le salon enregistre une hausse de 10 % du nombre d'exposants et de la surface d'exposition par rapport à 2023**, confirmant son rayonnement croissant en France comme à l'international.

2. L'international a toujours été un axe fort de développement du salon. Quels nouveaux territoires ou partenariats internationaux viennent enrichir cette édition 2025 ?

Le salon continue de s'internationaliser sans renier ses racines. Cette année marque **une première avec la participation d'une candidate chinoise** au Concours Mondial du Meilleur Fromager, symbole de l'émergence de nouveaux marchés en Asie. Le **Brésil**, autre exemple marquant, affirme sa place sur la scène fromagère mondiale : en à peine 15 ans, le pays a structuré sa filière et remporté plusieurs distinctions au Mondial, allant jusqu'à organiser en avril 2024 la 2^{ème} édition de son propre concours, le *Mundial do Queijo do Brasil*.

L'Europe demeure un socle historique et stratégique, avec une forte présence des pays membres de l'Union, consolidant le rôle du Mondial comme plateforme d'échanges industriels et artisanaux.

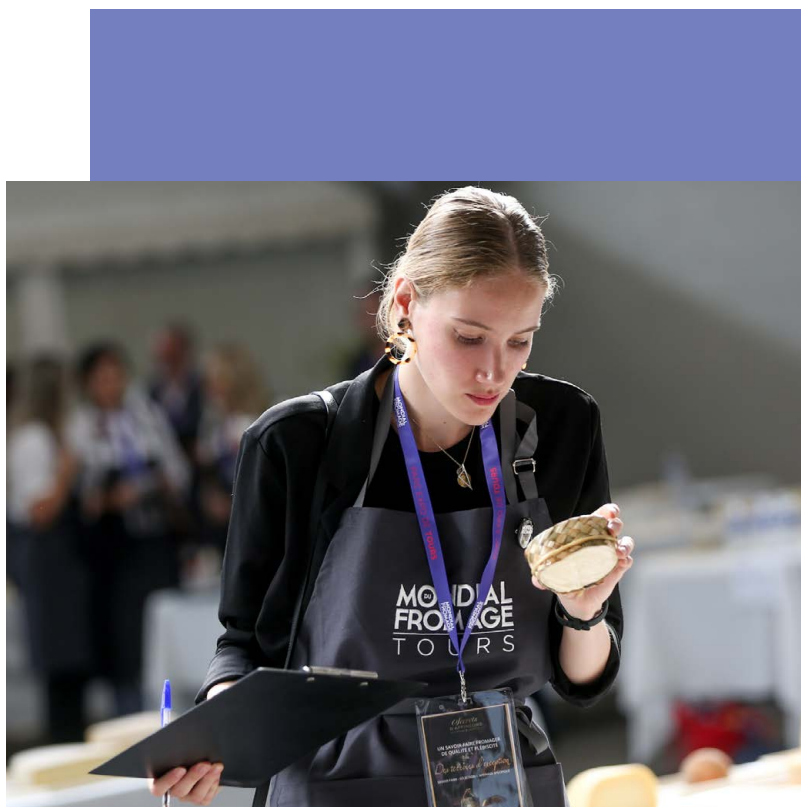
Enfin, au niveau local, **les régions françaises sont à l'honneur** : Centre-Val de Loire, Bourgogne-Franche-Comté, Hauts-de-France et bien d'autres, viennent fièrement défendre leur terroir et promouvoir le savoir-faire de leurs producteurs artisanaux.

3. Dans un contexte où les enjeux de transition alimentaire, de durabilité et de circuits courts occupent une place croissante dans les préoccupations du secteur, comment le salon s'inscrit-il dans ces grandes thématiques ?

Le secteur laitier incarne naturellement les **circuits courts et les liens de proximité** entre producteurs et consommateurs. Le salon valorise ces démarches, en phase avec une attente croissante de transparence et de traçabilité.

Nous sommes aussi engagés dans **la lutte contre le gaspillage alimentaire**, avec une organisation qui favorise la redistribution des denrées.

Enfin, **la transmission aux jeunes générations est une priorité forte** du Mondial du Fromage. Nous agissons activement pour **faciliter la venue des lycéens, étudiants et jeunes professionnels**, en tissant des partenariats, en organisant leur accueil, et en leur offrant des contenus pédagogiques adaptés. Le salon soutient **l'émergence de nouvelles vocations** et accompagne les futurs talents de la filière.



LE MARCHÉ DE LA FILIÈRE LAITIÈRE

en chiffres

En 2024, la France confirme sa position de 2^{ème} producteur européen de lait de vache, avec près de 22,3 milliards de litres collectés.

La production

 **41 920**
exploitations de lait
de vache en France

 **3,4** millions
de vaches
laitières

 **22,3** milliards
de litres de lait
collectés en France

 **6,5%**
de cette collecte
est Bio

2^{ème} producteur
européen de lait
de vache après
l'Allemagne

La transformation

 **728** entreprises de la filière laitière en France,
qui réalisent au total **43,9** milliards d'euros de
chiffre d'affaires

 **2^{ème}** industrie agroalimentaire derrière la viande

 **2 085 000** tonnes de yaourts et desserts lactés

 **1 765 000** tonnes de fromages

 **402 000** tonnes de beurre

 **537 000** tonnes de crème

 **51** AOP laitières dont **46** fromages,
3 beurres et **2** crèmes

La consommation (par habitant)

 **29**
litres de lait/an

 **8,1** kg de
beurre/an ce
qui fait de la
France

 **25,8** kg de
fromages/an

 le **1^{er}**
consommateur
de beurre dans
le monde

 **7,3** kg
de crème / an



LE MARCHÉ DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

en chiffres*

Le marché français des produits laitiers et fromagers reste l'un des plus dynamiques d'Europe, tant en volume qu'en diversité de l'offre. Avec plus de 1 200 références fromagères et une cinquantaine d'AOP, la France affirme son leadership en matière de savoir-faire. Si la consommation reste globalement stable, le secteur poursuit sa transformation, porté par l'innovation produit, la montée en puissance des circuits courts, l'exportation croissante vers l'Asie et l'Amérique du Nord, et une attention renforcée à l'origine et à la qualité. Dans ce paysage en mutation, le fromage reste un symbole fort de la culture gastronomique française et un vecteur clé de rayonnement à l'international.

Les fromages

1 920 000 tonnes de fromages fabriqués en France – tout laits confondus (vache, chèvre, brebis), dont :

- **90 %** au lait de vache,
- **5 %** au lait de chèvre et
- **5 %** au lait de brebis

1 714 444 tonnes de fromages au lait de vache dont :

- **36 %** de fromage frais ;
- **23 %** de fromages à pâte molle ;
- **19 %** de fromages à pâte pressée cuite ;
- **15 %** de fromages à pâte pressée non cuite ;
- **5 %** de fromages à pâte filée et
- **2 %** de fromages à pâte persillée

1 200 variétés de fromages en France

47 fromages AOP

15 % des fromages produits en France sont exportés

Le beurre

403 000 tonnes de beurre fabriquées par an France,

2^{ème} producteur européen de beurre

3 beurres AOP

La crème

533 000 tonnes de crème fabriquées par an

2 crèmes AOP

L'ultra frais

2 006 653 tonnes de yaourts et desserts lactés fabriquées /an



* sur l'année 2024



QUESTIONS / RÉPONSES AVEC ANNICK POLÈSE

Présidente de la Fédération des Fromagers de France

1. Vous venez d'être élue à la présidence de la Fédération des Fromagers de France. Quelles seront, selon vous, les priorités pour valoriser et accompagner la profession dans les années à venir ?

Le métier de crémier-fromager a pour vocation de mettre en avant les produits traditionnels issus de notre culture fromagère.

Notre priorité sera de faire reconnaître nos connaissances et la valeur de nos compétences professionnelles, tant auprès des consommateurs que des instances politiques.

2. Le Mondial du Fromage rassemble les talents de la filière venus du monde entier. Comment percevez-vous le rôle d'un tel événement pour la reconnaissance du métier de fromager, en France comme à l'international ?

Chaque fenêtre ouverte sur nos produits laitiers et sur l'ensemble des acteurs de la filière est d'une importance capitale. Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers est d'autant plus précieux qu'il permet de réunir, en un même lieu, un panorama bien plus vaste que celui de la seule France.

Nous faisons partie de ces métiers nourriciers, capables de sublimer les sens organoleptiques à travers des manifestations scéniques, appelées à se développer dans les années à venir.



MONDIAL FROMAGE TOURS



MONDIAL DU FROMAGE : VITRINE INTERNATIONALE DES SAVOIR-FAIRE

Au fil des éditions, le Mondial du Fromage de Tours s'est imposé comme un véritable carrefour des cultures fromagères. Chaque rencontre réunit une mosaïque de savoir-faire, de goûts et de terroirs venus des cinq continents. En 2025, plus de 50 pays seront représentés, illustrant l'universalité du fromage et son incroyable capacité à tisser des liens entre les territoires.

Des pays émergents à suivre

Si l'Europe demeure un pilier historique de la production fromagère, de nouveaux territoires gagnent en visibilité. Le Brésil, par exemple, développe une filière structurée autour de productions artisanales inspirées des traditions européennes. Le Japon, déjà présent dans les précédentes éditions, renforce sa position avec des fromages affinés localement, à base de lait cru ou thermisé, en lien avec ses terroirs. En Afrique de l'Ouest, plusieurs initiatives artisanales voient le jour, notamment au Bénin et au Sénégal, témoignant d'une montée en compétences dans la transformation laitière locale.

Des styles fromagers selon les régions du monde

L'Europe du Nord privilégie les pâtes pressées et les fromages à pâte dure (gouda, edam, jarlsberg), aux textures douces et saveurs lactées. L'Europe du Sud mise sur les pâtes molles et persillées, souvent AOP, comme le roquefort, le gorgonzola ou le taleggio. En Amérique du Sud, les fromages frais (queso fresco, minas) dominent, bien que l'influence européenne favorise l'émergence de fromages affinés. En Asie, la croissance du marché fromager s'accompagne d'une adaptation culturelle des goûts : fromages doux, portions individuelles, parfois aromatisés. Ces variations témoignent de la plasticité du produit face aux préférences locales.

L'export, un enjeu stratégique

L'exportation représente un levier essentiel pour la filière. En 2024, la France a exporté 14 % de sa production de fromages, soit près de 450 000 tonnes, principalement vers l'Allemagne, la Belgique, les États-Unis et le Japon. Le marché international est exigeant : il implique une adaptation des formats, des normes sanitaires spécifiques, et une capacité d'innovation. Le Mondial du Fromage constitue ainsi une plateforme stratégique pour les entreprises souhaitant renforcer leur visibilité à l'export et capter de nouveaux marchés.

¹Source : **Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel), Rapport d'activité 2023,**
« La filière laitière à l'international »



MONDIAL
FROMAGE
TOURS
2023

CONCOURS MONDIAL DU MEILLEUR FROMAGER

MONDIAL
FROMAGE
TOURS
2023

FROMAGERIE
DELIN

BOURGOGNE
FLICHÉ-COMTÉ

FROMAGERIE
DELIN
BOURGOGNE
FLICHÉ-COMTÉ
LA GRUYÈRE®
SUISSE



CONCOURS MONDIAL DU MEILLEUR FROMAGER

Parmi les événements majeurs qui ponctuent cette 7ème édition, l'organisation du Concours Mondial du Meilleur Fromager qui se déroulera le **15 septembre de 9h à 18h**. 18 candidats venus de 14 pays s'affronteront pour tenter de remporter le titre.

Initié en 2013 par le Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Fromager International 2007, Rodolphe le Meunier, le Concours Mondial du Meilleur Fromager a lieu tous les deux ans en partenariat avec Tours Événements dans le cadre du Mondial du Fromage.

Les candidats devront se soumettre à **9 épreuves théoriques, pratiques et artistiques** incluant :

- **QCM**
- **Dégustation à l'aveugle de 4 fromages AOP**
- **Épreuve de découpe**
- **Épreuve orale** avec présentation et découpe d'un fromage coup de cœur
- **Réalisation d'une assiette** avec 5 fromages
- **Réalisation de 6 assiettes** mettant en avant un fromage et l'associant avec un ingrédient ou un mélange d'ingrédients
- **Réalisation d'une préparation fromagère froide**
- **Réalisation d'un plateau de fromages** d'1 mètre sur 1 mètre sur un thème donné
- **Découpe et présentation artistique** d'un fromage

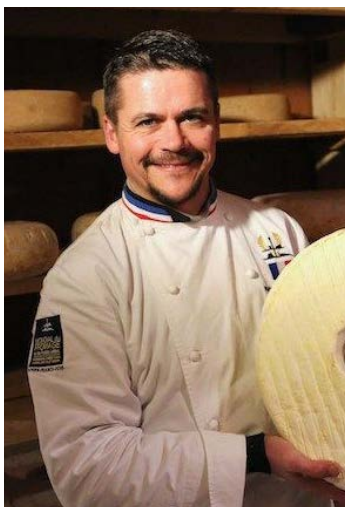
Qu'ils soient fromagers-détaillants, fromagers de restaurants, intervenants dans la filière des produits laitiers ou encore producteurs transformateurs, **les participants devront maîtriser les technologies fromagères, le savoir-faire professionnel et faire preuve de créativité** pour se démarquer face aux autres candidats et faire la différence devant un jury composé d'une dizaine de grands fromagers français et internationaux et présidé par Rodolphe le Meunier.

En 2023, c'est le Français Vincent Philippe (Fromagerie Maison Bordier, Ille-et-Vilaine, France) qui s'était illustrée par son savoir-faire fromager.

QUESTIONS / RÉPONSES

AVEC RODOLPHE LE MEUNIER

Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Fromager International 2007



1. Vous avez initié le Concours Mondial du Meilleur Fromager en 2013. Douze ans plus tard, quelles qualités essentielles doit réunir un candidat pour espérer décrocher ce titre d'excellence ?

Les qualités attendues n'ont pas changé depuis la première édition : curiosité, rigueur, polyvalence... mais surtout, la capacité à séduire un jury international. Le Concours Mondial du Meilleur Fromager réunit des professionnels de 15 nationalités, et les membres du jury viennent d'horizons aussi variés que le Japon, l'Italie ou les États-Unis, chacun avec ses habitudes culturelles et gustatives.

Un bon candidat doit donc savoir proposer une assiette de fromages qui parle à tous ces palais, sans perdre sa personnalité. J'ai encore en tête cette épreuve où un candidat avait proposé une assiette très créative : le juge allemand a adoré, tandis que le juge japonais, plus sensible à la sobriété, était plus réservé. C'est tout l'enjeu du concours : toucher juste, partout dans le monde.

Mais ce n'est qu'une des étapes : le concours comprend aussi une préparation fromagère, une dégustation à l'aveugle, et une épreuve artistique de découpe et présentation.

2. En quoi le Mondial du Fromage reste-t-il, selon vous, un rendez-vous incontournable pour valoriser l'excellence du métier de fromager à l'échelle internationale ?

Ce concours est devenu un rendez-vous essentiel pour la profession. Il a su s'imposer comme un vrai championnat du monde, capable de rassembler toute la filière : du petit fromager de marché à l'industriel international. C'est un événement où chacun trouve sa place.

Pendant le salon, on met de côté la concurrence : on échange, on partage, on se détend. C'est rare et précieux. Cette ambiance unique crée une vraie unité autour d'un produit qui nous passionne tous : le fromage.

L'événement est aussi à taille humaine, bien organisé, abordable... ce qui le rend plus accessible que d'autres salons à l'étranger. Pour les exposants internationaux, c'est un moment privilégié, sans pression, avec une vraie convivialité.

On réalise à quel point le métier de fromager est vivant partout dans le monde, avec des identités très marquées selon les cultures. Et c'est cette richesse que le Mondial met en lumière.

3. L'édition 2025 s'annonce particulièrement riche en talents venus des quatre coins du monde. Comment percevez-vous l'évolution du niveau et de la diversité des candidats ces dernières années ?

Le niveau monte en flèche. On sent que les candidats sont de plus en plus conscients de la portée de ce titre. Gagner, ce n'est pas juste une performance individuelle : c'est aussi représenter une profession, la défendre et la pérenniser.

La diversité culturelle s'est elle aussi considérablement enrichie : au début, nous avions surtout des candidats européens. Aujourd'hui, le concours attire des fromagers du monde entier, qui viennent partager leur vision, leur savoir-faire, leurs produits.

Et pour garantir l'équité entre tous, nous fournissons aux candidats l'ensemble des produits pour les épreuves : 50 kg de fromages par personne. Ils n'apportent qu'un fromage fétiche, en petite quantité, et leur propre matériel. Ce cadre commun permet une vraie comparaison des talents, dans le respect de chacun.

LES 18 CANDIDATS EN LICE CETTE ANNÉE



Amélie TENDLAND

Fromagerie : Laiterie Charlevoix, Québec, Canada

« Passionnée de fromage et gourmande assumée, je puise ma force dans la rigueur et la volonté constante de perfectionner mon savoir-faire. »



Anderson AGUIAR DE MAGALHÃES

Activité : Coordinateur national de la formation technique du Réseau Pain de Sucre (Rede Pão de Açúcar), Brésil

« Ma passion pour le fromage me pousse à progresser chaque jour et à partager mes connaissances. Se mesurer aux meilleurs, c'est le moyen de grandir. »



Courtney JOHNSON

Fromagerie : Fromagerie : Street Cheese, Seattle, USA

« J'aime transmettre ma passion du fromage autant que me mesurer aux meilleurs, en concours comme au quotidien. Je veux transmettre ce que le fromage m'a enseigné : la patience, la précision et la passion. »



David MARRANT

Établissement : Les Grands Buffets de Narbonne, Narbonne, France

« Mon métier est un véritable moteur. J'ai participé à l'édition 2023 sans podium... cette année, je compte bien changer ça. »



Emilia D'ALBERO

Établissement : Formaticum, Oneida, USA

« Je partage ma passion du fromage à travers mes voyages, mes contenus pédagogiques et mon engagement auprès d'associations comme la Cheese Culture Coalition. »



Iker IZETA

Fromagerie : Elkano 1 Gaztagune, Saint-Sébastien, Espagne

« J'ai découvert le fromage un peu par hasard, en travaillant à mi-temps dans une fromagerie pour financer mes études de football. Huit ans plus tard, j'ai troqué le ballon pour une passion devenue vocation. »



Juan MENDOZA

Fromagerie : Lácteos Toro Pujio, Cordoue, Argentine

« Mon expertise en fromages d'auteur et mon engagement envers l'excellence ont fait de moi une référence en Argentine. Ce concours est une chance de repousser mes limites. »



Kazuko SHIMOYAMA

Restaurant : Meat and Cheese Jajaja, Osaka, Japon

« Ma passion pour le fromage est née le jour où j'ai goûté un fromage français pour la première fois. Cette découverte a été un déclic : j'ai choisi de me lancer dans cet univers, et je n'ai jamais regretté ce choix. »



Lee SALAS ROSELL

Établissement : Alpina Quesos Maduros, Colombie

« Avec plus de 24 ans d'expérience dans le fromage en Amérique latine et aux États-Unis, je peux affirmer que le fromage fait partie intégrante de ma vie. »



Léo BEGIN

Fromagerie : La Fruitière, Bruxelles, Belgique

« J'ai grandi dans une ferme d'alpage familiale, entouré de nature et de produits du terroir : une sensibilité que je mets aujourd'hui au service du fromage. »



Líticia SELLAH

Fromagerie : Savéria Fromagerie, Algérie

« Passionnée de fromage et gourmande assumée, je puise ma force dans la rigueur et la volonté constante de perfectionner mon savoir-faire. »



Marco ZACCHELLO

Fromagerie : Formaggi Stevanato, Trebaseleghe, Italie

« Je suis issu d'une famille de fromagers et depuis tout petit, j'ai toujours aidé mon père avec les meules. Découvrir de nouveaux produits est une passion ! »



Matthieu THUILLIER

Fromagerie : Le Bois d'Amalthée,
Brive-La-Gaillarde, France

« Aujourd'hui je me sens enfin à ma place dans un monde fromager en plein dynamisme dans lequel je m'épanouis pleinement. Cette chance de participer à ce concours en est une sublime démonstration. »



Ma LI

Activité : service de traiteur et organisation d'événements autour du fromage et du vin, Japon

« En 2021, le fromage a trouvé sa place dans ma vie — et il ne l'a plus quittée. Aujourd'hui, créer un plateau et faire déguster mes créations à un jury international de renom est une véritable opportunité. »



Raphaëlle HOUDART

Fromagerie : De Bleu !, Genève,
Suisse

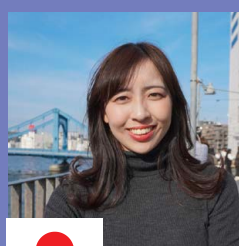
« Le fromage est bien plus qu'un aliment : c'est une œuvre vivante, un témoignage de passion et de traditions. Je suis fière de représenter la Suisse dans ce concours. »



Roberto GUERMANDI

Fromagerie : L'Angolo della Freschezza, Bologne, Italie

« Ma passion pour le fromage est sans fin et porter les couleurs de mon pays dans ce concours me permet de mettre ma création et ma passion à l'honneur. »



Tomoka SETAGAWA

Établissement : Nozawa Culture
(distributeur Chr. Hansen), Japon

« En représentant le Japon dans ce concours en France, j'espère faire rayonner le fromage japonais à l'échelle mondiale. »



Yulia ALEKSEEVA

Fromagerie : Co-fondatrice de la Fromager School, Russie

« C'est un honneur pour moi de représenter mon pays, de côtoyer des professionnels inspirants et de mettre mes compétences à l'épreuve. »



TÉMOIGNAGE DE VINCENT PHILIPPE

Vainqueur du Concours Mondial du Meilleur Fromager 2023

Que représente pour vous le Concours Mondial du Meilleur Fromager, deux ans après votre victoire ?

Ce concours a été une expérience marquante, vécue en deux temps : la préparation, intense et riche en improvisations — à l'image de notre métier — puis le moment de la réussite. Cette victoire a été une grande fierté. D'abord une fierté personnelle, celle d'avoir su relever un défi exigeant, mais aussi une fierté pour ma région, la Bretagne, et pour la France, que je représentais. Ce jour-là, je défendais un territoire, un savoir-faire, une filière. C'est le premier concours que j'ai vraiment apprécié dans tous ses instants.

Le thème « Le fromage dans les étoiles » m'a permis d'exprimer pleinement ma créativité — je me souviens encore de ces dix dernières minutes où j'ai savouré chaque geste, en posant ma dernière pièce : un télescope. Je me souviens d'avoir dit au micro de TF1 : « Et si ce soir, on allait regarder les étoiles ? ».

Ce concours est le reflet complet de notre profession. Chaque épreuve valorise le métier dans sa globalité, de l'agriculteur jusqu'au restaurateur. Deux ans plus tard, je me sens plus complet, pas excellent dans un seul domaine, mais solide sur l'ensemble du parcours. C'est aussi une reconnaissance qui m'engage : aujourd'hui, je veux transmettre. Mon rôle, c'est de faire savoir les savoir-faire.

Quelles opportunités ou évolutions cette distinction a-t-elle apportées à votre parcours au sein de la Maison Bordier et au-delà ?

Avant même le concours, mon poste à la Maison Bordier était en train d'évoluer. Cette victoire a été un accélérateur. Aujourd'hui, je suis expert fromage et ambassadeur des savoir-faire. Je suis au contact des équipes, des clients, des lycées hôteliers. Je transmets ce que je sais, ce que j'ai appris — des techniques, des astuces, une culture du produit. Le mot « transmission » prend tout son sens.

La Maison Bordier est souvent identifiée à ses beurres, mais notre premier métier, c'est crémier-fromager-affineur. Ce concours a renforcé notre légitimité sur cet aspect. Il nous a offert un supplément de notoriété, mais surtout, une fierté collective : celle d'une maison qui a toujours défendu ses racines.

Sur un plan plus personnel, cela a élargi mon réseau — producteurs, fromagers, confréries... J'ai noué de vraies amitiés dans la filière. Je me sens plus à l'aise, plus solide dans mon rôle. Et surtout, j'ai trouvé une grande richesse dans le partage. On donne, on reçoit, on échange. C'est ça aussi, la force de ce métier.





CONCOURS INTERNATIONAL PRODUITS

Au cœur du Mondial du Fromage de Tours, le **Concours International Produits**, organisé en partenariat avec la **Guilde Internationale des Fromagers**, se positionne comme un véritable levier pour mettre en avant les meilleures créations fromagères et laitières, célébrant ainsi l'excellence du secteur.

Le concours se distingue par son ambition : **valoriser le savoir-faire des productrices et producteurs du monde entier**, honorer la tradition tout en mettant en lumière l'innovation et la créativité.

Ouvert **à tous les professionnels** de la filière – et non plus uniquement aux exposants – l'événement permet de faire concourir une large variété de produits élaborés à partir d'au moins **50 % de lait** : fromages, beurres, yaourts, crèmes, fromages aromatisés ...

Les dégustations auront lieu **le dimanche 14 septembre 2025 de 10h à 12h30**. Les produits, présentés de façon totalement anonyme, seront évalués selon des critères rigoureux : **présentation, coupe, texture, arômes et goût**. Les notations seront assurées par **un jury de 160 professionnels internationaux**, placés sous la présidence de Roland Barthélemy, Président de la Guilde Internationale des Fromagers. Chaque groupe de trois jurés notera entre 14 et 18 produits.

À l'issue de cette première phase, **12 produits finalistes** seront sélectionnés. La **grande finale** se tiendra le **mardi 16 septembre 2025 de 10h à 12h30**. Ces produits seront soumis à un jury.

Lors de l'édition précédente, en 2023, plus de **1 500 produits** – fromages, yaourts, beurres ... tous composés d'au moins **50 % de lait** – avaient été présentés à un **jury composé de 224 experts internationaux**. Une diversité qui témoigne de la richesse et du dynamisme de l'univers laitier à l'échelle mondiale.



QUESTIONS / RÉPONSES AVEC ROLAND BARTHÉLEMY

*Président de la Guilde internationale des Fromagers,
président fondateur du Concours International Produits*



1. Le Concours International Produits a connu une croissance continue en nombre de participants et de pays représentés. Comment expliquez-vous cet engouement mondial pour un concours né en France ?

Après douze années de travail et sept éditions du Mondial du Fromage, le concours a atteint un véritable niveau de maturité. Sa reconnaissance s'étend aujourd'hui bien au-delà des frontières françaises, avec une cinquantaine de pays représentés. Ce rayonnement international contribue à renforcer la légitimité aussi bien des exposants que des participants au concours.

2. Comment évoluent les attentes du jury face à la diversité croissante des produits proposés, notamment en termes de terroirs, de savoir-faire ou d'innovation ?

Les membres du jury, tous professionnels du secteur, s'impliquent pleinement pour garantir la qualité de leur évaluation. Afin d'assurer une cohérence de jugement, une session de formation de plus de deux heures est organisée en amont. Cet étalonnage est essentiel, notamment pour harmoniser les critères d'appréciation entre des jurés issus de cultures fromagères différentes.

3. Au-delà de la récompense, quels sont, selon vous, les bénéfices à long terme pour les producteurs lauréats dans un marché de plus en plus concurrentiel ?

Présenter ses produits à un concours international tel que celui du Mondial du Fromage est un acte fort. S'exposer au regard de ses pairs demande du courage et de l'engagement. Cette démarche, saluée par l'attribution de médailles de bronze, d'argent ou d'or, se traduit par des retombées positives : valorisation du travail des équipes, reconnaissance professionnelle, mais aussi bénéfices économiques durables.



EXPOSANTS ET VISITEURS



Les exposants, qui sont-ils ?

Affineurs, producteurs, distributeurs de fromages, distributeurs de petits et gros matériels, fournisseurs de véhicules, prestataires de service à destination de la filière fromagère et laitière, propriétaires d'épicerie fine...

Profil des visiteurs

Le Mondial du Fromage de Tours est un carrefour d'affaires incontournable qui permet la rencontre de milliers de professionnels chaque année. En 2021, 3 647 visiteurs professionnels dont 20 % d'Internationaux et 50 pays représentés.

chiffres exposants

220 exposants / 2400 m² d'exposition

+9 % d'exposants

+ 10 % de surface d'exposition

45 % de producteurs

10 % de fabricants de matériel

16 % affineurs

8 % distributeurs

7 % organismes

5 % produits laitiers (coopératives laitières
yaourt, crème...)

5 % services aux professionnels

4 % épicerie



TÉMOIGNAGES

D'EXPOSANTS ET DE VISITEURS

“

“Le Mondial du Fromage de Tours nous apporte une visibilité et l'opportunité de voir nos clients et des personnes intéressées par nos produits. Également, de tester les tendances du marché, et de pouvoir répondre à des demandes pour pouvoir proposer des services complémentaires par rapport à nos produits. Je suis positivement étonné que ce salon draine des acheteurs des quatre coins du monde. Nous pensons vraiment revenir pour l'édition prochaine.”

Lionel Plaquette,
Gérant de L&L Plaquette

”

“

“Nous avons un besoin dans nos enseignes actuellement de développer la gamme et notre assortiment. Voir autant d'intervenants en une seule fois c'est très important. Quand on fait du sourcing, on est obligé de faire des centaines de kilomètres parfois entre 2 fournisseurs, tandis que là, sur un même lieu, on concentre énormément de diversité.

Mickaël Lebreton,
Responsable Fromage Coupe de l'enseigne U

”

“

“Je suis un visiteur régulier puisque je viens à chaque fois que le salon a lieu et je viens chercher un peu de convivialité. Je viens à la rencontre de mes producteurs partenaires pour pouvoir échanger sur les produits, les problématiques du marché et aussi être capable de se projeter dans l'avenir pour construire les années futures. Sur un site donné, on est capable de faire un véritable 360 du marché.”

Antoine Carrissimo
Responsable Achats Fromage à la Coupe d'Auchan

”

“

“Le salon est très bien organisé. On a le temps pour discuter avec les gens. On a un flux de visiteurs régulier. C'est un salon professionnel, donc qu'avec des personnes susceptibles d'être intéressées par ce que l'on propose, ce qui fait gagner du temps pour tout le monde.”

Frédéric Thouveny,
Directeur Commercial Espace Drive

”

“

“Le fait de venir au Mondial du Fromage nous apporte une grande visibilité auprès des crémiers-fromagers et de l'export. Ça nous permet aussi de rencontrer nos collègues, également fabricants. Nous avons choisi le salon pour sa convivialité et sa praticité. C'est un événement incontournable, on a déjà eu de très bons contacts.”

Virginie Haxaire,
Directrice Générale de la Fromagerie Haxaire

”

“

“C'est un salon qui correspond bien à notre typologie de clientèle et dans lequel on se sent bien. Il est à taille humaine, avec une belle clientèle étrangère, des Belges, des Allemands, des Italiens, des Anglais, des Américains, des Canadiens ... Il y a une belle fréquentation, bien équilibrée sur toute la journée. Je pense que nos clients visiteurs ont pris du temps et en plus, ont pris du plaisir à pouvoir nous rencontrer.”

Jean-François Paccard,
Directeur Général de la Fromagerie Joseph Paccard

”

PROGRAMME

DIMANCHE 14 SEPTEMBRE

10H00

CONCOURS INTERNATIONAL PRODUITS

Guilde Internationale des Fromagers

11H30

MASTERCLASS PARMIGIANO REGGIANO

Ouverture et découpe dans les règles de l'art, d'une meule de Parmigiano Reggiano
Consorzio del formaggio parmigiano-reggiano

15H00

AUTOUR DU MONDE

Importer et exporter des fromages et produits laitiers
Mondial du Fromage - Rodolphe Le Meunier

16H30

ATELIER DU GOÛT

Épices / Fromages
Terre Exotique

17H30

LE SAVOIR-FAIRE DU QUEIJO MINAS ARTESANAL

1^{er} fromage du monde inscrit au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO
Association Sertãoabras Gouvernement de Minas Gerais

LUNDI 15 SEPTEMBRE

09H00

CONCOURS MONDIAL DU MEILLEUR FROMAGER

Rodolphe Le Meunier

10H00

LE MONDE DU LAIT DE CHAMELLE

Camel Milk World

11H00

CONFÉRENCE DE PRESSE IGP PÉRAIL

Association Pérail

12H00

50 ANS DE L'APPELLATION FROMAGE VALENÇAY

Fédération des Fromagers de France

12H30

ATELIER DU GOÛT PARMIGIANO REGGIANO

À la découverte des classes d'affinage du Parmigiano Reggiano
Consorzio del formaggio parmigiano-reggiano

14H00

ATELIER DU GOÛT

Café / Fromages
Petit Atelier - Rodolphe Le Meunier

15H30

CRÉMIERS FROMAGERS

Actualités de la profession
Fédération des Fromagers de France

16H30

PRÉSENTATION DES 5 AOP CENTRE-VAL DE LOIRE

Anicap Centre-Val de Loire

MARDI 16 SEPTEMBRE

09H00 - 12H00

MATINÉE DE LA FONDATION LAIT CRU

La Fondation Lait Cru

09H00 - 12H00

CHALLENGE DES 5 AOP CENTRE-VAL DE LOIRE

La Fondation Lait Cru



Informations pratiques

Les 14, 15 et 16 septembre 2025
Parc Expo Tours – Rue Désiré Lecompte
37000 Tours

HORAIRES

Dimanche 14 et lundi 15 septembre :
de 9h à 19h
Mardi 16 septembre :
de 9h à 17h

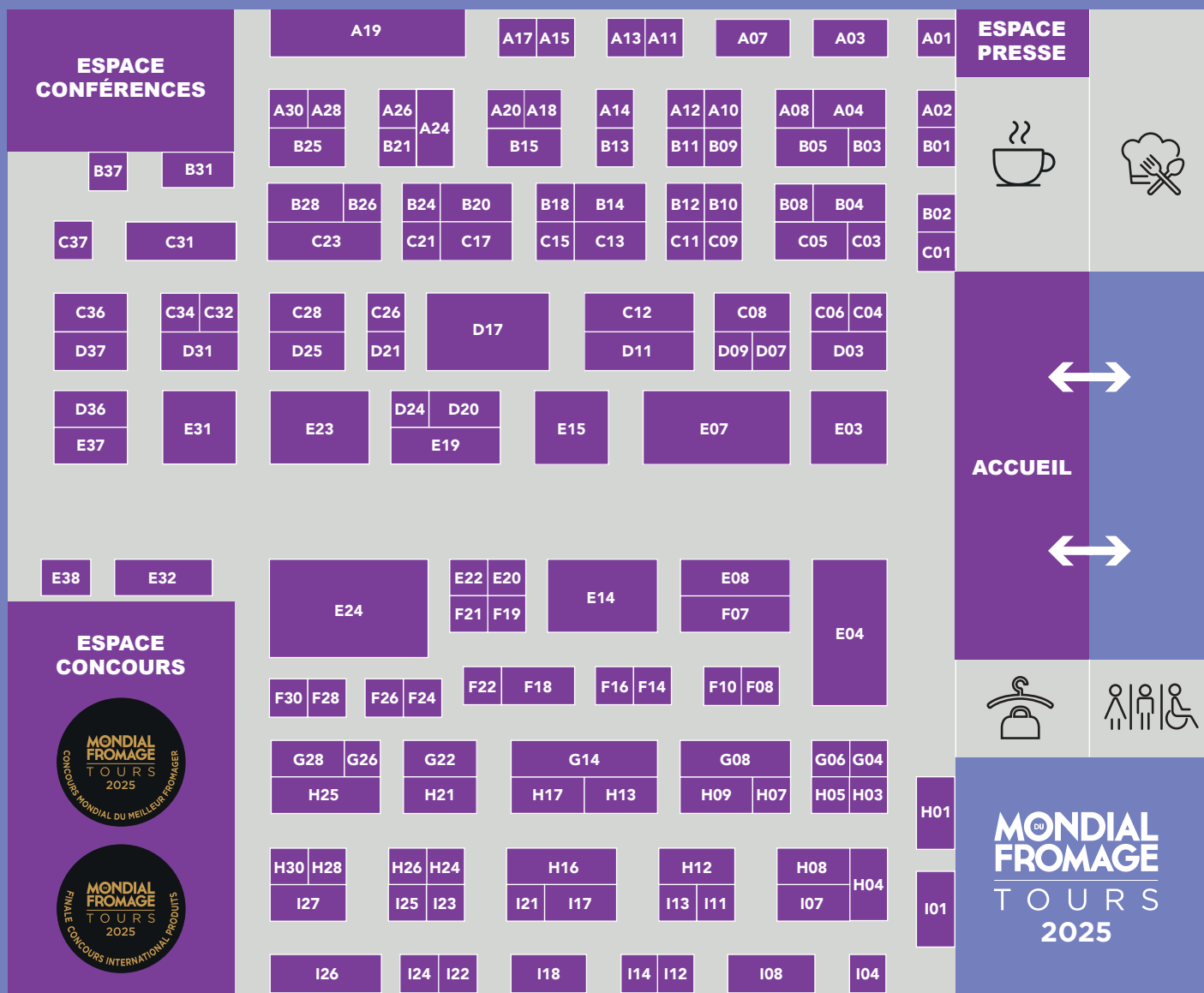
ENTRÉE GRATUITE

pour tous les professionnels
Pré-inscription conseillée sur
mondialdufromage.com

RENSEIGNEMENTS

contact@cheese-tours.com

PLAN DU MONDIAL DU FROMAGE 2025



LISTE DES EXPOSANTS

A

ABBAYE DES MONTS DES CATS	C31
ABBAYE LA TRAPPE ECHOUGNAC	C31
AFFINEUR WALO VON MÜHLENEN	I07
AFFINORD SAS	E24
AGENCE PLEIN TUBE PAR CHRISTOPHE FROMAGER	I22
AGOUR	D25
AMBROSI FRANCE	A17
ARDIARANA KAMIKU	H07
ARECO	H13
ASSOCIAÇÃO SERTÃOBRAS	I26
ASSOCIATION DES FROMAGERS CAPRINS PERCHE ET LOIR	F30
ASSYSCOM	B01
ATELIER ALPIN FROMAGERIE DE LA DURANCE	H16
ATYPI	G26
AVRILLON	B10
AVELINE	A24

B

BALLOUHEY IMPRIMEURS	G06
BASTIDARRA	G22
BELLA LODI	A07
BFR SYSTEMS	C15
BIOMECA EMBALLAGE	D31
BIOWELS	C03
BRASSERIE DES 3 MONS	E24
BRODART PACKAGING	C37

C

CAMEMBERT 5 FRERES	A30
CASEIFICIO CAVOLA S.C.A.	A04
CCI BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	E04
CETRA ALIMENTARI	I27
CHALON MEGARD	I11
CHEESE MATTERS LTD	B20
CHIMAY FROMAGES	C31
CIFCA	A02
COMITE INTERPROFESSIONNEL DU LAIT DE FOIN	H16
COMPTOIR DU FROMAGE	E19
COMPTOIR SIGNATURES GOURMANDES	A01
CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO	D11
CONSORZIO VALORIZZAZIONE PRODOTTI RAZZA BRUNA ITALIANA	F22
COOPERATIVE DES MONTS DE JOUX	H01
COOPÉRATIVE DES PRODUCTEURS DE FROMAGE D'ALPAGE L'ETIVAZ	F24
COOPÉRATIVE FROMAGÈRE DES BERGERS DU LARZAC	B18
CROPWELL BISHOP CREAMERY	B20

D - E

DACHSER FRANCE FOOD LOGISITCS	H30
DELICA FRANCE	F26
DEV'UP - REGION CENTRE-VAL DE LOIRE	E15
EMBAL MARTIN	A15
EMBALLAGE VEGEPAP	C13
EMMENTAL DE SAVOIE IGP	A26
EMS-MAG	B37
ETALMOBIL	A19

F

FACCHINETTI TECH	A12
FAMILLE GUITTARD	H16
FEDERATION DES FROMAGERS DE FRANCE	E03
FERME DE LA BICHE	F28
FERME DE LA TREMBLAYE	H04
FERME DU HAUT VILLAGE	H04
FERME DU LANSET	A01
FERME GEORGELET	B11
FESIA	B15
FISCHER	A24
FIERBOIS TRADITION	F28
FRANCE FRAIS	E23
FRANSIAL	C17
FROMABON	H26
FROMAGERIE ARTISANALE ETXALDIA	G14
FROMAGERIE ARTISANALE LE COTEAU	I12
FROMAGERIE BERNARD	F16
FROMAGERIE BLANC	F18
FROMAGERIE CHEVENET	E04
FROMAGERIE CORSE OTTAVI	D25
FROMAGERIE D'ARVOR	D21
FROMAGERIE DE LA QUESNE	A30
FROMAGERIE DE LIVAROT	G08
FROMAGERIE DELIN	E04
FROMAGERIE DES GORS	I25
FROMAGERIE DISCHAMP	H21
FROMAGERIE DONGE	H09
FROMAGERIE DU PAYS WELSCHÉ - HAXAIRE	A08
FROMAGERIE E. CONUS	E23
FROMAGERIE FISCHER	D17
FROMAGERIE GUILLOTEAU	B28
FROMAGERIE JEAN FAUP	D17
FROMAGERIE JEAN PERRIN	H03
FROMAGERIE LE CHEVREFEUILLE	A28
FROMAGERIE LE PIC	D03
FROMAGERIE LE ROUX	F08
FROMAGERIE LINCET - GAUGRY	D17
FROMAGERIE MAURICE - LA VACHE FERMIERE	E15
FROMAGERIE MILLERET	E08
FROMAGERIE MOLÉSON	C08
FROMAGERIE P. JACQUIN ET FILS	D17
FROMAGERIE REO	E23
FROMAGERIE ROUZAIRE	D17
FROMAGERIE SAINTE GODELEINE	E24
FROMAGERIES DES TERROIRS DU SUD	C28
FROMAGERIES MARCEL PETITE	B05
FROMAGERIES VAGNE	F07
FROMAGES & TERROIR	D36
FROMAGES BACH	E31
FROMAGES SPIELHOFER	B04
FROMFROID	I01
FROMI RUNGIS	C05
FROMI RUNGIS	C06

G

GABRIEL COULET SA	H17
GAEC DE LA PIARDIERE	E15
GAEC DES BARRAQUES - FROMAGERIE REMILLET	H04
GAEC DES HOUNTS	B12
GAEC DES TOURELLES	H04
GAEC LE CABRIORAY	E15
GRANTERRE FRANCE	G28
GROSSERON	C36
GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS	I26

H - I - J

HANDTMANN FRANCE	B14
INTERPROFESSION DU FROMAGE SAINT-NECTAIRE AOP	I08
ISIGNY SAINTE MÈRE	E14
IXAPACK GLOBAL	H12
JEUNE MONTAGNE	H24
JOSEPH PACCARD	B09
JUMI AG	F19

L

L & L PLAQUETTE	C01
LA BOVIDA	B03
LA FERME DU PONT DES LOUPS	E24
LA FERME DU VINAGE	E24
LA FONDATION DE FRANCE - FONDATION POUR LA BIODIVERSITE	I18
LAITERIE COOPÉRATIVE DE PAMPLIE	B13
LAITERIE DE VERNEUIL - COOPERATIVE TOURAINE BERRY	E37
LAITERIE FROMAGERIE DUROUX	E31
LAITERIE MARZAC	D37
LAITERIES H. TRIBALLAT	E32
LE BEFFROI	E23
LE BOIS D'AMALTHÉE	C04
LE FARTO DE THONES	B25
LE GRUYERE - SWITZERLAND	E22
LE PLATEAU DU FROMAGER	A20
LE TUYE DE MESANDANS	F10
LE VAZEREAU	E15
LENDOU BOIS EMBALLAGE	B08
LES ANIS DE FLAVIGNY	E04
LES FERMIERES BASCO-BEARNAIS	B26
LES FROMAGES DU MOULIN-RODOLPHE LE MEUNIER	E07
LES PATISSIERS DE TOURAINE	H05
LES SALOIRS DE LOUIS	G22
LES TERRES D'Auvergne	E23
LES MAYOUX	D09
LOSFELD DISTRIBUTION	C12
LOU PASSOU BIO	E23

M - N

MAISON BERNARD GABORIT	G04
MAISON DODIN	B24
MAISON MARIE SEVERAC	A10
MON CASIER FRAIS	A03
MONDIAL DU FROMAGE- SERVICE EXPOSANTS	I04
MONS FORMATION	I14
MULOT ET PETITJEAN	E04
NEOGOURMET	A18

O - P - Q - R

ONETIK, LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE	G14
PAIARROP	B21
PATURAGES COMTOIS	E04
PORTIER 3D	D20
PROFESSION FROMAGER	I18
PROLACTINE FRANCE - AFFINEUR FROMAGER	E31
QUATTRO PORTONI SRL- SOCIETA' AGRICOLA	C21
QUICKE'S TRADITIONAL LTD	B20
RIVOIRE - JACQUEMIN	D17
ROQUEFORT CARLES	F14
ROUSSEL INOX	C32

S

SAS FROMAGERIE DE LA CHAPELLE ST JEAN	E24
SCA LAIT BIO DU MAINE - FROMAGERIE D'ENTRAMMES	H16
SCEA BASILOU	C26
SECRETS D'AFFINEURS	C23
SEGALAFROM	D03
SEREM SOCOREM	I17
SERVI DORYL	D07
SIFFERT-FRECH AFFINEURS	H28
SNOWDONIA CHEESE COMPANY	C12
SOCIETE COOPERATIVE LAITIERE DE HAUTE MAURIENNE	I13
SOCIETE DES PRODUITS LAITIERS DE L'OUEST	B31
SOCIETE LAITIERE DE LAQUEUILLE	E31
SOCIETE LAITIERE DE VICHY	A14
SOCIETE LAITIERE DES HAUTS DE SAVOIE	C28
SOGEBUL SAS	H25
SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE LA FOURME DE MONTBRISSON	B02

T - U - V - W - Y

TEAM OUEST DISTRALIS	E23
TECNAL	I11
TERRE EXOTIQUE	E38
TER RENTAL	I24
THE FINE CHEESE CO.	H08
TREUR KAAS	C09
UGALAIT	D24
VAISSAIRE PAPON	C11
VALSANA SRL	F21
VERNIERES FRERES	E20
VILLA MARTHE	I21
VIVE LA BOURGOGNE FRANCHE COMTE	E04
WYKE FARMS	C34
Y A PAS LE FEU	E13
YVES COMBES	I23



MONDIAL FROMAGE

T O U R S

2025

mondialdufromage.com



CONTACTS PRESSE

mondialdufromagetours@14septembre.com

Estelle Agnel
06 12 29 58 30

Marguerite Gaston
06 33 43 22 20

Giulia Molari
07 69 36 80 57