

Mondial du Fromage de Tours 2025 : une édition marquée par un rayonnement international accru

Clôturé le mardi 16 septembre 2025, le Mondial du Fromage de Tours a rassemblé pendant trois jours professionnels et passionnés autour de rencontres, découvertes et concours de haut niveau. L'édition 2025 confirme le statut de cet événement comme un salon de référence à l'échelle mondiale, porté par une fréquentation en hausse, une participation internationale élargie et des compétitions d'excellence.



Crédit photo : Photos Alexandre ALLOUL

UN CARREFOUR MONDIAL EN PLEINE EXPANSION

Avec **4 349 visiteurs professionnels**, le salon enregistre une progression de **19 % par rapport à 2023**. Cette dynamique se double d'une **ouverture internationale renforcée** : près d'un visiteur sur trois (29,3 %) provenait de l'étranger, contre 20 % lors de la précédente édition.

La répartition des visiteurs souligne **une mobilisation forte dès l'ouverture** :

- Dimanche 14 septembre : 37 % de visiteurs internationaux, journée la plus cosmopolite,

- Lundi 15 septembre : 47 % de la fréquentation totale, marquant le pic d'affluence de la semaine, notamment pour les conférences et ateliers phares,
- Mardi 16 septembre : 16 % de la fréquentation totale, caractérisée par une participation plus concentrée sur les activités spécialisées et les rencontres professionnelles.

Autre tendance marquante : **20 % des visiteurs ont choisi de participer plusieurs jours** au salon (contre 14 % en 2023), confirmant l'intérêt pour la richesse des rencontres et du programme.

Du côté des profils, le cœur de cible des exposants était bien représenté : **les crémiers-fromagers-affineurs constituaient 35,9 % des visiteurs**, suivis par les professionnels du commerce, de la distribution et du négoce (16,2 %). En y ajoutant les acteurs de l'industrie de la production et de la transformation (8,5 %), ces segments à forte valeur ajoutée totalisent plus de 60 % de la fréquentation, attestant d'**un haut niveau de qualification professionnelle**.

Agnès Boileau, Responsable commerciale du Mondial du Fromage de Tours, déclare :

« Cette édition a marqué un tournant. Jamais nous n'avons accueilli autant de visiteurs internationaux, et surtout avec une telle diversité géographique. Le Mondial du Fromage s'affirme plus que jamais comme une plateforme incontournable pour les échanges commerciaux et culturels autour du fromage. C'est un lieu où tradition et innovation se rencontrent, et où la filière écrit collectivement son avenir. »



LE MONDE ENTIER RÉUNI A TOURS

Jamais le Mondial du Fromage n'avait rassemblé une telle diversité géographique : **60 pays représentés**, avec la présence de délégations et acheteurs venus d'Europe, d'Asie, d'Amérique, d'Afrique et d'Océanie.

- **En Europe**, une forte délégation britannique, une présence kazakhstanaise remarquable accompagnée par les Ambassadeurs de France et du Kazakhstan, ainsi que des représentants d'Italie, Espagne, Allemagne, Pays-Bas, Suisse et pays d'Europe de l'Est.
- **En Afrique et au Moyen-Orient**, des acheteurs venus d'Algérie, Maroc, Liban, Niger, Sénégal ou encore Émirats Arabes Unis.
- **En Asie et Océanie**, la Chine, l'Inde, le Japon, la Corée du Sud, Singapour et l'Australie étaient représentés, avec notamment le PDG de Bright Food Asia Pacific.
- **En Amérique**, la présence nord-américaine a été renforcée avec le Canada et les États-Unis (notamment un associé de Whole Foods Market, géant coté au NASDAQ), tandis que l'Amérique latine était représentée par l'Argentine, le Brésil, le Mexique et le Pérou.

Cette mosaïque de provenances illustre **la capacité du salon à fédérer toutes les cultures fromagères**. La participation croissante de nouveaux marchés – comme la Chine, le Brésil ou certains pays africains – confirme l’élargissement mondial de la filière.

Les grandes enseignes de distribution et de restauration collective françaises et européennes (Carrefour, Auchan, Leclerc, Aldi, Intermarché, Biocoop, Pomona, Transgourmet...) étaient également présentes, soulignant l’importance stratégique du salon comme plateforme de sourcing et d’affaires.

L’EXCELLENCE CÉLÉBRÉE PAR LES CONCOURS

Au cœur du salon, les concours ont consacré les talents et produits les plus remarquables.

Le **Concours International Produits 2025** a atteint un record avec **1 985 produits en lice** (+31 % par rapport à 2023). Le jury de professionnels internationaux a distingué le **Gruyère AOP Réserve** de la Fromagerie La Côte-aux-Fées, produit par Simon Miguet et affiné par Margot Fromage, couronné comme produit phare de cette édition.

Le **Concours Mondial de la Meilleure Fromagère** a pour sa part sacré **Emilia D’Albero (États-Unis)**, qui succède au Français Vincent Philippe (Maison Bordier). Elle devient ainsi la première Américaine à décrocher ce titre prestigieux. Le podium était complété par **Matthieu Thuillier (France)**, finaliste brillant, et **Courtney Johnson (États-Unis)**, confirmant l’émergence de l’école américaine dans l’art fromager.

Ces distinctions témoignent du haut niveau d’exigence du salon et de la vitalité d’une filière qui allie tradition, innovation et ouverture culturelle.

TOURS, CAPITALE MONDIALE DU FROMAGE

Avec **213 exposants** dont 15 % de nouveaux participants, près de **2 000 produits présentés en concours** et un public de professionnels qualifiés venus de 60 pays, le Mondial du Fromage 2025 s’est imposé comme un **événement de référence pour la filière**.

Au-delà des chiffres, l’édition a mis en lumière la créativité des producteurs, l’essor des circuits courts, la montée en puissance de nouvelles régions fromagères et l’importance croissante des enjeux de durabilité. En fédérant toute la filière autour d’un même événement, le salon contribue à renforcer la place du fromage comme **symbole de culture, de gastronomie et de lien entre les peuples**.

Le rendez-vous est d’ores et déjà pris en 2027 pour la prochaine édition, qui promet de poursuivre cette dynamique et d’élargir encore davantage les horizons de la planète fromage.

LES CHIFFRES CLÉS À RETENIR

- 4 349 visiteurs professionnels (+19 % vs 2023)
- 29,3 % de visiteurs internationaux (20 % en 2023)
- 60 pays représentés
- 213 exposants, dont 15 % de nouveaux

- 1 985 produits présentés au Concours International Produits (+31 % vs 2023)
- 20 % de visiteurs présents plusieurs jours (14 % en 2023)
- Profil des visiteurs :
 - 35,9 % crémiers, fromagers, affineurs
 - 16,2 % commerce, distribution, grossistes
 - 8,5 % industrie, production, fabrication
- 2 grands concours internationaux :
 - Concours International Produits : victoire du *Gruyère AOP Réserve* (Fromagerie La Côte-aux-Fées)
 - Concours Mondial de la Meilleure Fromagère : sacre d'Emilia D'Albero (USA)

À propos du Mondial du Fromage

La 7ème édition du Mondial du Fromage de Tours se déroule cette année du 14 au 16 septembre 2025 au Parc Expo de Tours. Pendant toute la durée de l'événement, les savoir-faire fromager et laitier seront mis à l'honneur au travers de rencontres de producteurs et fournisseurs, dégustations de produits du monde entier, découvertes autour des dernières nouveautés et innovations du secteur ainsi que des ateliers et conférences. Depuis sa création en 2013, le Mondial du Fromage de Tours est devenu le rendez-vous incontournable pour les acteurs des filières fromagère et laitière. Affineurs, laitiers, distributeurs, fabricants de matériel, équipementiers, Chefs... Tous les deux ans, l'événement réunit près de 3 000 visiteurs et quelques 200 exposants venus de plus de 48 pays.

www.mondialdufromage.com

Contacts presse

mondialdufromagetours@14septembre.com

Marguerite Gaston - 06 33 43 22 20

Estelle Agnel - 06 12 29 58 30

Giulia Molari - 07 69 36 80 57