

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

**RÉSULTATS DE LA GRANDE FINALE
DU CONCOURS INTERNATIONAL PRODUITS**
L'Epoisses Berthaut Perrière élu meilleur fromage du monde



À gauche, Stéphane Layani, Président du Marché International de Rungis et Président du jury suprême au Concours International Produits ; à droite, Christophe Prouvost, Directeur Général de la Fromagerie Berthaut

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. **1600 fromages et produits laitiers étaient en lice (yaourts, beurres, fromages aromatisés... tous produits fabriqués avec au moins 50 % de lait).**

Présentation, coupe, texture, arômes, goût... chaque produit a été minutieusement scruté, goûté et noté par un jury de près de 250 professionnels internationaux présidé par Roland Barthelemy (Président de la Guilde Internationale des Fromagers).

Le dimanche 10 septembre, les membres du jury, originaires d'une vingtaine de pays, ont débriefé avant de passer aux notations individuelles. Chaque groupe, composé de 3 jurés, a noté entre 14 et 18 fromages. Tous les produits ont été présentés sans aucune étiquette ni autre moyen de reconnaissance, assurant l'anonymat absolu et garantissant l'impartialité la plus totale. À l'issue de cette première journée, 12 produits ont été sélectionnés pour la grande finale.

Cette grande finale s'est tenue ce mardi 12 septembre. Un jury suprême présidé par Stéphane Layani (Président du Marché International de Rungis) et composé de 12 juges internationaux a élu 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.

[Télécharger la liste des lauréats du Concours International Produits](#)

LE MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS - La 6^{ème} édition du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers s'est déroulée cette année du 10 au 12 septembre 2023 au Parc Expo de Tours. Pendant toute la durée de l'événement, le savoir-faire fromager et laitier sera 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 et des Produits Laitiers est devenu le rendez-vous incontournable pour les acteurs de la filière 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

[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](#)