

6<sup>È</sup> ÉDITION

# DU MONDIAL FROMAGE

ET DES PRODUITS LAITIERS

**10 - 11 - 12 SEPT 2023**

**PARC EXPO  
TOURS LOIRE VALLEY**



**DOSSIER DE PRESSE**

[mondialdufromage.com](http://mondialdufromage.com)





# SOMMAIRE

---

**4 \_**

**MONDIAL DU FROMAGE  
ET DES PRODUITS LAITIERS,  
UN RENDEZ-VOUS UNIQUE**

**5 \_**

**QUESTIONS / RÉPONSES AVEC  
GÉRAUD LANIECE, DIRECTEUR  
GÉNÉRAL DE TOURS ÉVÉNEMENTS**

**6 \_**

**LE MARCHÉ DE LA FILIÈRE  
LAIÈRE EN CHIFFRES**

**7 \_**

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

**9 \_**

**CONCOURS MONDIAL  
DU MEILLEUR FROMAGER**

**12 \_**

**CONCOURS INTERNATIONAL  
PRODUITS**

**16 \_**

**CONCOURS « UN DES MEILLEURS  
APPRENTIS DE FRANCE  
CRÉMIER-FROMAGER »**

**18 \_**

**EXPOSANTS ET VISITEURS**

**20 \_**

**AU PROGRAMME  
INFORMATIONS PRATIQUES**





# MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS, UN RENDEZ-VOUS UNIQUE

C'est au cœur de la Vallée de La Loire, berceau du plus épicurien des écrivains (Rabelais), que se tiendra le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers les dimanche 10, lundi 11 et mardi 12 septembre 2023 au Parc Expo de Tours. L'occasion pour les professionnels de la filière d'échanger et de découvrir cette 6<sup>ème</sup> édition qui s'annonce aussi surprenante que gourmande.

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 2 ans l'événement réunit près de 3 000 visiteurs et quelques 200 exposants venus de plus de 48 pays.**

Pendant toute la durée du salon, le savoir-faire fromager et laitier sera mis à l'honneur au travers des rencontres de producteurs et fournisseurs, des dégustations de produits du monde entier, des découvertes autour des dernières nouveautés et innovations du secteur ainsi que des ateliers et conférences.

Parmi les événements tant attendus, le **Concours International Produits**. Pour la première fois cette année, le concours ne sera plus ouvert uniquement aux exposants mais à tous les professionnels des secteurs fromagers et laitiers.

Autre temps fort, l'organisation du **Concours Mondial du Meilleur Fromager** réunissant des nationalités des quatre coins du monde. Il avait décerné le précieux sésame en 2021 à Virginie DUBOIS-DHORNE de la Fromagerie La Finarde à Arras (France).

Et pour la troisième année consécutive, la Fédération des Fromagers de France organisera en collaboration avec la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France, le **concours « Un des Meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager »**, tremplin des jeunes fromagers en devenir.

## En chiffres

Le Mondial du Fromage  
et des Produits Laitiers 2021

**2 579** visiteurs professionnels

**48** pays représentés

**855** fromages au Concours  
International Produits

**3** concours

**152** exposants

**7** conférences et ateliers





# QUESTIONS / RÉPONSES AVEC GÉRAUD LANIECE

## DIRECTEUR GÉNÉRAL DE TOURS ÉVÉNEMENTS

---



**GÉRAUD  
LANIECE**  
DIRECTEUR GÉNÉRAL  
DE TOURS ÉVÉNEMENTS

***Depuis 2022, la crise inflationniste que l'on connaît a bouleversé la consommation alimentaire mais également la fabrication de nombreuses denrées, la filière fromagère et laitière n'étant pas épargnée... Dans ce contexte si particulier, comment s'est déroulée l'organisation de cette 6<sup>ème</sup> édition ?***

Même si on ne peut faire abstraction du contexte économique qui impacte l'ensemble des acteurs que nous sommes, l'organisation de cette 6<sup>ème</sup> édition s'est déroulée de la meilleure des façons. Lancé il y a 10 ans, le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers jouit d'une très belle réputation auprès des professionnels du secteur et peut se féliciter de pouvoir compter sur des partenaires et exposants fidèles depuis le 1<sup>er</sup> jour. La qualité et la convivialité du salon et de notre destination Tours y sont certainement pour quelque chose mais le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers est l'événement attendu.

***Quels sont aujourd'hui les projets de développement et les ambitions de ce salon international ?***

L'ambition du salon a toujours été et restera toujours de soutenir la filière laitière et fromagère, que ce soit au niveau national avec la mise en avant du savoir-faire français, mais également avec une réelle volonté de se développer à l'International, avec bien-sûr la présence de pays producteurs confirmés comme l'Italie, la Suisse, la Hollande... mais également de soutenir les productions émergentes de destination en développement sur des filières comme le Brésil ou le Japon. Et en parallèle, l'aspect Grand Public doit lui aussi être abordé.



# LE MARCHÉ DE LA FILIÈRE LAITIÈRE EN CHIFFRES

La France maintient cette année encore sa position de **2<sup>ème</sup>** producteur européen avec près de 24 milliards de litres de lait de vache collectés.



## La production

**48 046** exploitations de lait de vache en France

**3,3 millions** de vaches laitières

**23,5 milliards** de litres de lait collectés en France

**2,1%** de cette collecte est Bio

**2<sup>ème</sup>** producteur européen de lait de vache après l'Allemagne



## La transformation

**724** entreprises de la filière laitière en France, qui réalisent au total **39 milliards** d'euros de chiffre d'affaires

**2<sup>ème</sup>** industrie agroalimentaire derrière la viande

**1 995 000 tonnes** de yaourts et desserts lactés

**1 334 000 tonnes** de fromages

**3 510 000 tonnes** de beurre

**5 200 000 tonnes** de crème

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



## La consommation

(par habitant)

**45,3 litres** de lait/an

**26,5 kg** de fromages/an ce qui fait de la France le **1<sup>er</sup>** consommateur de fromages dans le monde

**8,4 kg** de beurre/an ce qui fait de la France le **1<sup>er</sup>** consommateur de beurre dans le monde

**7,2 kg** de crème /an

# LE MARCHÉ DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS EN CHIFFRES

---

La crise inflationniste de 2022 a amorcé de nouvelles habitudes de consommation avec une tendance observée vers un contrôle des dépenses des foyers. Cela a pour effet une réduction des volumes achetés notamment des produits bio et des marques nationales au profit de produits moins onéreux (beurres allégés, fromages non AOP).



## Les fromages

---

**28%** La part des fromages à pâtes pressées cuites dans les achats en France. Viennent ensuite les pâtes pressées non-cuites (19%), les pâtes molles (21%) et les pâtes persillées (3%) et les fromages frais salés (14%), les fromages de chèvre (7%), les fromages fondus (7%)

**1 493 063** tonnes de fromages tous laits fabriqués dont 80% au lait de vache et 6% au lait de chèvre

**13%** des fromages sont au lait cru

**11%** des fromages produits en France sont exportés

**1 200** variétés de fromages en France

**46** fromages AOP



## Le beurre

---

**395 302** tonnes de beurre fabriquées

France, **2<sup>ème</sup>** producteur européen de beurre

**3** beurres AOP



## La crème

---

**519 533** tonnes de crème fabriquées

**2** crèmes AOP



## L'ultra-frais

---

**1 945 988** tonnes de yaourts et desserts lactés fabriquées /an

Sources : CNIEL [www.filiere-laitiere.com](http://www.filiere-laitiere.com) ; Eurostat [www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu) ; Direction générale Agriculture et développement rural ; FranceAgriMer [www.franceagrimer.com](http://www.franceagrimer.com)



MONDIAL  
FROMAGE  
LAITTIERS







# CONCOURS MONDIAL DU MEILLEUR FROMAGER

---



## RODOLPHE LE MEUNIER

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, MEILLEUR  
FROMAGER INTERNATIONAL 2007

Parmi les événements majeurs qui ponctuent cette 6<sup>ème</sup> édition, l'organisation du Concours Mondial du Meilleur Fromager qui se déroulera le 11 septembre de 9h à 17h30. 15 candidats venus de 13 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 et des Produits Laitiers.

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 2021, c'est la Française Virginie Dubois-Dhorne qui s'était illustrée par son savoir-faire fromager.

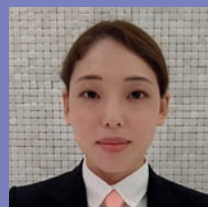
# LES 16 CANDIDATS EN LICE CETTE ANNÉE



**Roberto GUERMANDI**

**Fromagerie :** « L'Angolo della Freschezza », Bologne, **ITALIE**

**Fromage préféré :**  
■ Parmigiano Reggiano DOP affiné 30 mois  
**Fromager depuis 1993**



**Sachiko CHIKUMA**

**Restaurant :** « L'Osier » 3 étoiles au Guide Michelin, Tokyo, **JAPON**

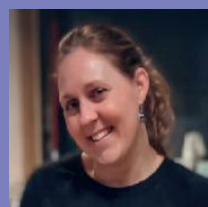
**Fromage préféré :**  
■ Saint-Nectaire  
**Fromager depuis 2012**



**Lee SALAS ROSELL**

**Fromagerie :** « Cheese Corner », Lima, **PÉROU**

**Fromage préféré :**  
■ Beaufort Chalet d'Alpage  
**Fromager depuis 2000**



**Courtney JOHNSON**

**Fromagerie :** « Street Cheese », Burien, **USA**

**Fromages préférés :**  
■ Fromages de brebis affinés  
**Fromagère depuis 2015**



**Nick BAYNE**

**Fromagerie :** « The Fine Cheese Co. », Bath, **ROYAUME-UNI**

**Fromage préféré :**  
■ Torta de Barros (fromage au lait cru de brebis, Région Extremadura, Espagne)  
**Fromager depuis 2013**



**Miyabi KOBAYASHI**

**Fromagerie :** « Petit Chalet », Kyoto, **JAPON**

**Fromage préféré :**  
■ Epoisses

**Fromagère depuis 2017**



**Marina CAVECHIA**

**Fromagerie :** « Teta Cheese », Brasília, **BRÉSIL**

**Fromager depuis 2018**



**David MARRANT**

**Fromagerie :** « Les Grands Buffets », Narbonne, **BELGIQUE**

**Fromage préféré :**  
■ Fromage de Hervé AOP  
**Fromager depuis 2011**



**Oksana CHERNOVA**

Fondatrice de la « ProCheese Academy », Kiev, **UKRAINE**

**Fromages préférés :**  
■ Saint Marcellin  
■ Epoisses



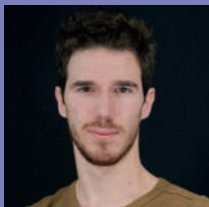
**Vincent PHILIPPE**

**Fromagerie :** Maison Bordier (35) **FRANCE**

**Fromages préférés :**  
■ Livarot au lait cru  
■ Brie de Melun  
■ Fourme de Montbrison  
**Fromager depuis 2000**







### Dorian PRAT

**Fromagerie :** « Fromaville », Saint-Ouen, FRANCE

**Fromage préféré :**  
■ Epoisses

**Fromager depuis 2021**



### Sam ROLLINS

**Fromagerie :** « Cow Bell Fine Cheese », Portland, USA

**Fromage préféré :**  
■ Beaufort d'Alpaga

**Fromager depuis 2013**



### Olga SHEVCHUK

**Fromagère indépendante :** Moscou, RUSSIE

**Fromage préféré :**  
■ Gruyère

**Fromagère depuis 2020**



### Yedidya STEIN

**Fromagerie :** « Shirat Roim », Lotem, ISRAËL

**Fromager depuis 2021**

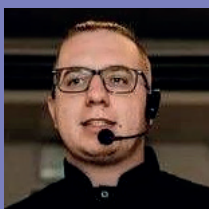


### Stephanie STEVENSON

**Fromagerie :** « Le Fromage Yard », Brisbane, AUSTRALIE

**Fromage préféré :**  
■ Mont d'Or

**Fromagère depuis 2015**



### Mauro GARCIA

**Fromagerie :** « La Despensa de Andrés », Alicante, ESPAGNE

**Fromage préféré :**  
■ Cabrales

**Fromager depuis 2016**



## TÉMOIGNAGE DE VIRGINIE DUBOIS-DHORNE

Vainqueur du Concours Mondial du Meilleur Fromager 2021

### **Que représente le Concours Mondial du Meilleur Fromager pour vous ?**

**Virginie :** Il me semble que c'est le concours qui me correspond le plus et celui qui correspond le mieux à la filière avec la mise en valeur de nos fromages (sublimés, associés, travaillés, sculptés et transformé en véritables bijoux). C'est un concours qui allie connaissance de la filière laitière, fabrication et technicité. C'est une occasion formidable de s'amuser, de goûter, de pousser plus loin la découverte afin de faire naître des pépites gustatives. C'est aussi se donner le droit d'échouer, de créer, de chercher, de découvrir davantage.

### **Qu'est-ce que cela a changé pour vous de remporter ce concours ?**

**Virginie :** La participation à ce concours a été une chance, un cadeau providentiel, qui m'a ouvert sur le monde, sur le regard de mes confrères, sur leur façon de travailler, sur leur manière d'aborder le fromage. J'ai la chance d'être devenue médiatrice de ces plus petits producteurs, qui travaillent avec passion. De représenter la France à l'étranger sur d'autres concours, de faire valoir des fromages fermiers, artisanaux, et lait cru. Je suis heureuse d'avoir apporté à la région une reconnaissance culinaire, et pas peu fière d'être une femme à la tête de ce titre.

J'ai acquis la légitimité qui me manquait pour oser davantage (en tant que mère, en tant que femme, en tant que fromagère). Ce concours a changé la tournure de ma vie en créant de nombreuses opportunités professionnelles. Ce titre engage à poursuivre l'excellence.



# CONCOURS INTERNATIONAL PRODUITS

---

Autre temps fort, le Concours International Produits, organisé en collaboration avec la **Guilde Internationale des Fromagers**. Cette année, pour la première fois, le Concours ne sera plus ouvert uniquement aux exposants mais à tous les professionnels des secteurs fromagers et laitiers.

Présentation, coupe, texture, arômes, goût... **Chaque produit sera minutieusement scruté, goûté et noté par un jury de 160 juges 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, débrieferont avant de passer aux notations individuelles. Chaque groupe, composé de 3 jurés, notera entre 14 et 18 fromages. **Tous les produits seront 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 seront sélectionnés et jugés par un jury suprême présidé par Stéphane Layani (Président du Marché International de Rungis) et composé de 12 juges internationaux. Cette grande finale aura lieu le mardi 12 septembre.

En 2021 plus de 855 fromages et produits laitiers étaient en lice (yaourts, beurre, fromages aromatisés..., tous produits fabriqués avec au moins 50 % de lait).











# QUESTIONS / RÉPONSES AVEC ROLAND BARTHÉLEMY

PRÉSIDENT DE LA GUILDE INTERNATIONALE  
DES FROMAGERS ET CO-ORGANISATEUR  
DU CONCOURS INTERNATIONAL PRODUITS

---



## **ROLAND BARTHÉLEMY**

PRÉSIDENT DE LA GUILDE  
INTERNATIONALE DES FROMAGERS  
ET CO-ORGANISATEUR  
DU CONCOURS INTERNATIONAL  
PRODUITS

***Pour la première année, vous avez décidé d'ouvrir le concours à tous les professionnels des secteurs fromagers et laitiers et non plus seulement aux exposants. Pourquoi ce choix ?***

La reconnaissance de la qualité du Concours International Produits est tel qu'il nous semblait indispensable d'ouvrir la porte aux fromagers du monde.

***Qu'apporte ce concours aux producteurs récompensés ?***

Les productrices et les producteurs prennent l'initiative de mettre leurs produits en compétition internationale, en les confrontant au jugement de leurs pairs. C'est une expérience unique qui est souvent couronnée par une reconnaissance professionnelle et commerciale qui se répercute sur l'ensemble de leurs collaborateurs.

Que le meilleur gagne !



# 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 » se tiendra quant à lui le 10 septembre de 12h à 16h.

## En chiffres

**7** candidats

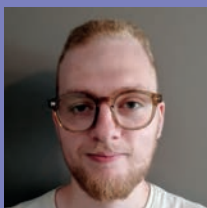
**4** épreuves

**3<sup>ème</sup>** édition

Initié par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, en partenariat avec la Fédération des Fromagers de France, l'événement souhaite avant tout mettre en lumière le métier de crémier-fromager auprès des nouvelles générations et souligner l'importance de la transmission des savoir-faire.

**Les prérequis pour participer ? Être âgé de moins de 23 ans et suivre une formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage.**

Pour les départager, les candidats seront soumis à 4 épreuves : un 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.

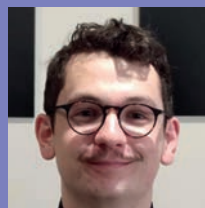


### Anthony BONNIN

**Nantes (44)** - 22 ans

**Fromagerie :** Laiterie Gilbert

**Fromage préféré :** Reblochon

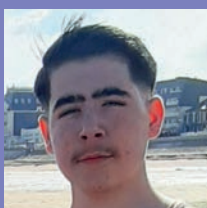


### Baptiste JAGOURY

**Ploermel (56)** - 21 ans

**Fromagerie :** Secrets de fromager

**Fromage préféré :** Beaufort



### Timéo COURAULT

**Pré-Saint-Gervais (93)** - 16 ans

**Fromagerie :** Fromagerie du Pré

**Fromage préféré :** Saint-Nectaire

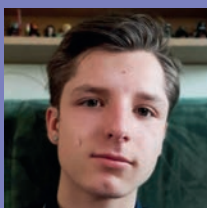


### Sacha MESTREJEAN

**Saint-Mandé (94)** - 19 ans

**Fromagerie :** Fromagerie Laurent Dubois

**Fromage préféré :** Saint-Nectaire fermier



### Quentin GAUTHIER

**Nœux-les-Mines (62)** - 19 ans

**Fromagerie :** Boucherie aux Enfants

**Fromage préféré :** L'abondance



### Marius VERDOT

**Sainte-Geneviève-des-Bois (91)** - 17 ans

**Fromagerie :** Fromagerie Verdot

**Fromage préféré :** Reblochon fermier



### Simon GIREAUD

**Rablay-sur-Layon (49)** - 21 ans

**Fromagerie :** Fromagerie Crèmerie Rouet

**Fromage préféré :** Manchego





SOGE

Richard  
RENET

Fromagerie  
Edouard  
VITTEL

CAMPAGNE  
DE FRANCE  
La Commission Nationale

FROMAGERIE  
BERTHAUT  
Lesseurs de Bourgogne

Maitres  
Laitiers  
du Centre

GASLONDE

HEU

Haute Froma  
- PARIS





# 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 et des Produits Laitiers est un carrefour d'affaires incontournable qui permet la rencontre de milliers de professionnels chaque année. En 2021, 2 579 visiteurs professionnels dont 20% d'Internationaux, 1 450 visiteurs professionnels connectés au salon digital dont 40% d'Internationaux et 48 pays représentés.



## En chiffres

**200** EXPOSANTS :

+ 32% d'exposants

+ 20% de surface d'exposition

**55%** DE PRODUCTEURS

**15%** PRESTATAIRES DE MATÉRIEL

**9%** AFFINEURS

**6%** DISTRIBUTEURS

**5%** ORGANISMES

**4%** PRODUITS LAITIERS (yaourt, crème...)

**3%** COOPÉRATIVES LAITIÈRES

**3%** ÉPICERIE



## En chiffres

**0,9%** hôteliers

**1,8%** collectivités

**3,7%** restaurations commerciales

**4,9%** métiers de bouche

**5,6%** services

**9,4%** industriels

**15,3%** autres activités

**19,5%** commerce, distribution, grossiste

**38,8%** fromagers, crémiers, affineurs





Stand B17



Stand D23



Stand E20



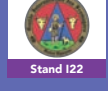
Stand G19



Stand I18



Stand I20



Stand I22

### ESPACE CONFÉRENCES



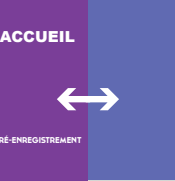
### ESPACE CONCOURS



### ESPACE PRESSE



### ACCUEIL



### MONDIAL FROMAGE TOURS 2023



Stand B08



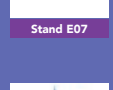
Stand E03



Stand E03



Stand E07



Stand E04



Stand I02

<b>A</b>	ABBAYE DE BELLOC	B27
	ABBAYE DES MONTS DES CATS	A05
	ABBAYE LA TRAPPE ECHOURGAC	A05
	ABBAYE NOTRE DAME DE CITEAUX	A05
	ABBAYE NOTRE DAME DE TIMADEUC	A05
	ACETAIA SAN GIACOMO	B25
	AFFINEURS ESPAGNOLS	G25
	AFFINORD	E24
	AGOUR- OTTAVI	C25
	AMALTUP & FROMAGERIE FREVAL	D20
	AMBIOSI EMMI FRANCE	A19
	ASSOCIATION DES FROMAGERS CAPRINS PERCHE ET LOIR	G13
	ASSYSCOM	B22
	ATYPI	C13
	AUVERGNE - RHONE-ALPES GOURMAND	E29
	AVRILLON-DISTRIBUTION	I23
<b>B</b>	BALLOUHEY IMPRIMEUR	B20
	BIOMECA EMBALLAGE	H18
	BLEU DES CAUSSES FERMIER	F21
	BORD BIA - IRISH FOOD BOARD	B04
	BRASSERIE FELICITE	E24
	BRISE DE MER	H14
	BURJAGA ARDITEGIA SLU	G25
<b>C</b>	CAMBERT LE 5 FRERES	C28
	CASHEL FARMHOUSE CHEESEMAKERS	B04
	CESAR LOSFELD	G08
	CFPL - L'ECOLE FRANÇAISE DU FROMAGE	E03
	CHEVREIRE DES HOUNTS	C20
	CHIMAY FROMAGES	D29
	CIFCA	B10
	COMITE INTERPROFESSIONNEL DU LAIT DE FOIN	H24
	COMPAGNONS FROMAGERS	G15
	CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO	E19
	COOP HAUTE MAURIENNE VANOISE	H16
	CROIX ST-ROBERT	E23
<b>D</b>	DACHSER FRANCE	I21
	DELICA FRANCE	G23
	DISCHAMP PAUL - FROMAGERIES	D09
	DOMAINE DU PLESSIS - FROMAGERIE DE LIVAROT	H04

<b>E</b>	EDIKIO PRICE TAG	A15
	EKIA	G24
	ESPACE DRIVE	B36
	ETALMOBIL	A21
	EUROMAG	I08
<b>F</b>	FERME DE LA TREMBLAYE	G06
	FERME DU BIENHEUREUX	B32
	FERME DU LANSET	A01
	FERME GEORGET	B09
	FERMIERS BASCO BEARNAIS	B16
	FIERBOIS TRADITION	D14
	FONDATION AU LAIT CRU	I18
	FRANCE FRAIS	E23
	FRANSIAL	D24
	FRIGOFREE	G04
	FROMAGE AOP MAHON-MENORCA - ESPAGNE-BALEARES	D03
	FROMAGE BEEMSTER	D22
	FROMAGERIE ARTIANALE DE LA BRUYERE	H17
	FROMAGERIE ARTISANALE ETXALDIA	G18
	FROMAGERIE BERNARD	C18
	FROMAGERIE BLANC	C24
	FROMAGERIE CONUS	E23
	FROMAGERIE CORSE OTTAVI	C25
	FROMAGERIE D'ARVOR	C36
	FROMAGERIE DELIN	E04
	FROMAGERIE DONGE	B12
	FROMAGERIE DUROUX	E29
	FROMAGERIE GILLOT	F19
	FROMAGERIE GUILLOTEAU	F13
	FROMAGERIE HAXAIRE	B14
	FROMAGERIE JEAN FAUP	D14
	FROMAGERIE JEAN PERRIN	G02
	FROMAGERIE L'ARTISANALE DE RIS	H17
	FROMAGERIE LE COTEAU	I16
	FROMAGERIE LE ROUX	F09
	FROMAGERIE LINCET	D14
	FROMAGERIE MARZAC	H28
	FROMAGERIE MASSON	D36
	FROMAGERIE MILLERET	E08
	FROMAGERIE MOLESON	C08
	FROMAGERIE P. JACQUIN ET FILS	D14

<b>G</b>	GAEC DE LA CHAPELLE ST JEAN	E24
	GAEC DES BARRAQUES - FROMAGERIE REMILLET	G06
	GAEC DES TOURELLES-DOSNE	G06
	GMA MECAPROCESS	B02
<b>G - H - I</b>	GRUPE GRANDAY	F07
	GRUPE MOUSSET	E37
	GSI FRANCE	I17
	GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS	I22
	HANOKED DAIRY	I22
	INNOGREEN	B03
	INVERAVANTE SELECTA SL	G25
	ISIGNY SAINTE-MERE	E16
	IXAPACK GLOBAL	G19
<b>J - K - L</b>	JEUNE MONTAGNE & THERONDELS	D19
	JUMI	F11
	JURAFLORE	B18
	KNOCKANORE	B04
	L & L LAQUETTE	C04
	LA BOVIDA	A15
	LA CONFITURE D'ALBERT	C12
	LA FERME DU PONT DES LOUPS	E24
	LA FERME DU VINAGE	E24
	LA FINARDE	E24
	LAIT VRAI	G09
	LAITERIE DE VERNEUIL	E22
	LAITERIE GILBERT	E23
	LAITERIE LA COTIERE	E29
	LAITERIE LES FAYES	C03

<b>M</b>	MAFONDUE	I05
	MAISON COMBES- ROQUEFORT LE VIEUX BERGER	C21
	MAISON DODIN	C19
	MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION	G04
	MILCO	E11
	MONDIAL DU FROMAGE - BUREAU EXPOSANTS	B01
<b>O - P - Q</b>	OLGA	C22
	ONETIK LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE	G18
	PACCARD AFFINEURS	B09
	PACKINOV	I01
	PAIARROP	B15
	PATURAGES COMTOIS	G03
	PETIT FORESTIER LOCATION	C06
	PORTIER 3D	C15
	PROFESSION FROMAGER	I20
	PROLACTINE FRANCE - AFFINEUR FROMAGER	E29
	QUATTRO PORTONI S.R.L.	B24
	QUESOS DE HUALDO	I09
<b>R</b>	REY SILO	G25
	ROIRORE JACQUEMIN AFFINEUR	D14

<b>R</b>	ROQUEFORT	D11
	ROQUEFORT CARLES	G21
	ROQUEFORT GABRIEL COULET	D11
	ROUSSEL INOX	D33
<b>S</b>	SAINCT-NECTAIRE AOP	I04
	SAPRISTI	C03
	SEAFRIGO GROUP	C30
	SEALOGIS	I27
	SECRETS D'AFFINEURS	D23
	SEGALAFROM	D15
	SEMSE	D35
	SERFAC	B17
	SERTAORAS	I22
	SERV DORYL SAS	I05
	SIFFERT FRENCH AFFINEURS	D21
	SNOWDONIA CHEESE COMPANY	G08
	SOCIETE COMTOISE DE SPECIALITES FROMAGERES	G05
	SOCIETE DES PRODUITS LAITIERS DE L'OUEST	I11
	SOCIETE LAITIERE DE LAQUEUILLE	E29
	SOCIETE LAITIERE DES HAUTS DE SAVOIE	E26
	SOGBUL	H09
<b>T</b>	TECNAL	I03
	TER RENTAL	H27
	TERRA LACTA	C03
	THE FINE CHEESE CO.	H10
	TRADITIONAL CHEESE COMPAGNY LIMITED	B04
	TREUR KAAS	B23
	TSM FOOD -FLOR DE SAN ISIDRO	A03
<b>U - V - W - Y - Z</b>	UPFRESH	C17
	VAISSAIRE PAPON	I15
	VALLE DE SAN JUAN PALENCIA S.L.	C23
	VALSANA SRL	B30
	VERNIERES FRERES	E35
	VILLA MARTHE	H22
	WYKE FARMS LTD	B24
	Y A PAS LE FEU	I21
	Z-LANQUETOT	I11

# AU PROGRAMME

## Dimanche 10 Septembre 2023

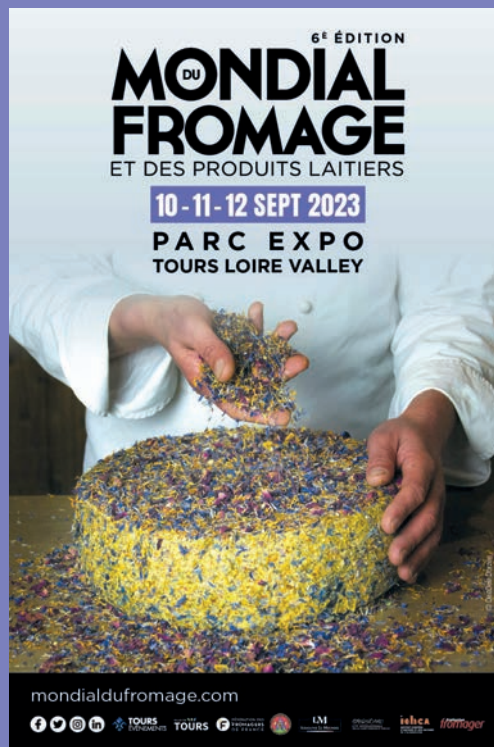
- **Concours International Produits**  
9h30 - 12h30
- **Concours « Un des Meilleurs Apprentis Crémier-Fromager de France »**  
12h00 - 15h00
- **Conférence « Autour du monde : importer et exporter des fromages et des produits laitiers »**  
15h  
Intervenant : Rodolphe LE MEUNIER

## Lundi 11 Septembre 2023

- **Concours Mondial du Meilleur Fromager**  
9h00 - 17h30
- **Atelier du goût « Accord Parmigiano Reggiano et vinaigre balsamique »**  
11h  
Intervenants : Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano/ Acetaia San Giacomo
- **Atelier du goût « Présentation des 5 AOP Centre Val-de-Loire »**  
15h  
Intervenant : CRIEL
- **Conférence « Les AOP laitières : une origine garantie, des pratiques spécifiques et traditionnelles et surtout une grande diversité »**  
16h  
Intervenant : CNAOL
- **Conférence « États et perspectives des crémeries fromageries de détail en France »**  
17h  
Intervenant : Fédération des Fromagers de France

## Mardi 12 Septembre 2023

- **Assemblée générale de la fondation au lait cru**  
9h00 - 12h00
- **Finale du Concours International Produits**  
10h00 - 12h00



## Informations pratiques

**Les 10, 11 et 12 septembre 2023**  
**Parc Expo Tours - Rue Désiré Lecompte**  
**37000 Tours**

### Horaires

**Dimanche 10 et lundi 11 septembre :** de 9h à 19h  
**Mardi 12 septembre :** de 9h à 17h

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

### Renseignements

02 47 32 37 10  
infoparc@tours-evenements.com

### CONTACTS PRESSE

**Bertrand Chenaud**  
Tél. 06 13 54 26 55

E-mail : bertrand.chenaud@b-rp.fr

B.R/P

**Victoria Loeung**  
Tél. 06 73 67 51 05

E-mail : victoria.loeung@b-rp.fr