

## **Retour sur le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers 2017 qui s'est déroulé les 11, 12 et 13 juin 2017 au Centre international de Congrès Vinci, à Tours**

Tours Événements  
26 Boulevard Heurteloup  
37000 Tours

Bureau de presse  
Agence SERGEANT PAPER

Mélanie MUTTI  
[mmutti@agence-sergeantpaper.fr](mailto:mmutti@agence-sergeantpaper.fr)

06 71 06 36 97

Pendant trois jours, Tours a été sans conteste la capitale du fromage et des produits laitiers, accueillant au Centre International de Congrès VINCI, le salon professionnel de la filière.



**191 exposants**  
**Près de 2800 visiteurs**  
**Nathalie Vanhaver,**  
**Gagnante du Concours Mondial du Meilleur Fromager**  
**Plus de 650 variétés de fromages,**  
**jugés par 125 experts**  
**Une table de dégustation de 40 mètres,**  
**soit 1 tonne et demie de fromages**

# Communiqué de presse

Pour cette troisième édition, 191 exposants et près de 2800 visiteurs venus des quatre coins du monde ont contribué au succès de cet événement et à sa dimension internationale. Les visiteurs, acheteurs, détaillants ou issus de la grande distribution, affineurs, producteurs, restaurateurs, ont eu l'occasion de rencontrer l'ensemble des acteurs de la filière - producteurs, fromagers, affineurs, fabricants de matériel et équipementiers - qui exposaient durant ces trois jours.

## Un programme alléchant

En parallèle du salon, plusieurs temps forts ont ponctué ce Mondial du Fromage et des Produits Laitiers.

**Dimanche 11 juin**, le Concours Mondial du Meilleur Fromager, porté par **Rodolphe Le Meunier, Conseiller Expert du Mondial et Président du Jury**, a remporté un vif succès auprès des professionnels comme du grand public. C'est la concurrente belge, **Nathalie Vanhaver**, médaillée de bronze en 2013 et 2015, qui s'est vue attribuer le titre de **Meilleur Fromager 2017**, après 7h d'épreuves théoriques et artistiques qui se sont déroulées tout le long de la journée face à un public enthousiaste.

La deuxième marche du podium est revenue au Français, Christophe Gonzales.

**Lundi 12 juin**, le Concours International Produits confrontait plus de 650 variétés de fromages, jugées par 125 experts selon des critères précis tels que la nature du lait, de la croûte, de la pâte mais aussi selon la cuisson, l'affinage, la garniture, etc. **Roland Barthelemy, Président de la Guilde Internationale des Fromagers et partenaire de l'événement**, précise l'importance de comparer des fromages qui se ressemblent. Au final, ce sont près d'une centaine de catégories de produits qui ont été répertoriées par table afin d'être jugées. Pour chaque table, une ou plusieurs médailles d'or, d'argent et de bronze étaient décernées aux meilleurs produits. Lorsqu'une même table remportait plusieurs médailles d'or, le jury, selon le principe des concours anglo-saxons, décernait une médaille Super Gold au fromage qui se démarquait comme exceptionnel. Pour cette édition 2017 du Concours Produits, ce sont 15 fromages qui ont reçu cette distinction.

## Communiqué de presse



Le détail des résultats est visible ici : [LIEN](#)

En soirée, une impressionnante table de 40 mètres de long, soit 80 mètres linéaires de fromages du monde (Israélien, Brésilien, Japonais, Bolivien...), était dressée pour le plus grand plaisir des yeux et des papilles des professionnels et du grand public. Cette soirée dégustation était ouverte à près de 800 personnes, qui avaient acheté leurs places comme pour un spectacle. La mise en place revient à **Rodolphe Le Meunier, partenaire de l'événement et Meilleur Ouvrier de France 2007, et Fabien Degoulet, gagnant du Concours Mondial du Meilleur Fromager 2015**, aidés par de nombreux fromagers. Les accompagnant de pain, de vins, de fruits frais et secs, chacun des convives a pu admirer et savourer à volonté la multitude de fromages du monde entier présentée sur ce plateau exceptionnel.

**Mardi 13 juin**, troisième et dernier jour, le salon était uniquement ouvert aux professionnels. Cette journée clôturait le rendez-vous international de la filière, qui, pour cette édition 2017, a mis le Brésil à l'honneur.

**Denis Schwok organisateur du salon et Président du Directoire de Tours événements** conclut « C'est une très belle édition qui séduit de plus en plus de professionnels. Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers est devenu le rendez-vous biennal incontournable de toute une filière qui se plaît à se retrouver à Tours, haut lieu de la gastronomie française. Nous vous donnons d'ores et déjà rendez-vous du 2 au 4 juin 2019 pour la 4<sup>ème</sup> édition du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers ».

# Communiqué de presse



Pour plus d'informations [www.mondialdufromage.com](http://www.mondialdufromage.com)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

[facebook.com/mondial du fromage et des produits laitiers](https://www.facebook.com/mondialdufromageetdesproduitslaitiers)

<https://twitter.com/mondialfromage>

**Pour toute demande merci de contacter :**

Agence SERGEANT PAPER

Mélanie MUTTI : [mmutti@agence-sergeantpaper.fr](mailto:mmutti@agence-sergeantpaper.fr) 06 71 06 36 97