



MONDIAL du
FROMAGE
et des Produits Laitiers

INTERNATIONAL CHEESE TOURS
LOIRE VALLEY



2-3-4 JUIN 2019

TOURS
PARC EXPO



.....
DOSSIER DE PRESSE 2019



SOMMAIRE

- p 4** **Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, the place to be**
- p 5** **3 questions à Christophe Caillaud Joos**
- p 6/7** **Le marché du fromage et des produits laitiers**
- p 8/11** **Qui sera le meilleur fromager du monde ?
12 candidats, 10 nations, un beau plateau international**
- p 12/13** **Concours International Produits, l'excellence récompensée**
- p 14** **Le plus grand plateau de fromages au monde**
- p 15** **Zoom sur les exposants et visiteurs en 2017**
- p 16** **Au programme • Infos pratiques
Tours, une ville capitale facile d'accès**

MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS, THE PLACE TO BE !

Les 2, 3 et 4 juin 2019, les professionnels de la filière se donneront rendez-vous au **MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS** au Parc Expo de Tours (37). Un événement incontournable qui rassemble près de 200 exposants affineurs, laitiers, distributeurs, fabricants de matériel et équipementiers, venus des quatre coins du monde. L'occasion pour les 3 000 visiteurs de découvrir la diversité de l'offre de la filière laitière dans un seul et même lieu !

Pour sa 4^e édition, LE MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS s'installe au Parc Expo de Tours les 2, 3 et 4 juin 2019. « Notre priorité est de continuer à progresser. Pour se donner les moyens de nos ambitions, nous avons décidé d'investir le Parc Expo de Tours. », précise Christophe Caillaud Joos, Directeur Général de Tours Événements.

Cette biennale professionnelle d'envergure internationale est organisée par **Tours Événements** en collaboration avec **Rodolphe Le Meunier**, Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Fromager International 2007, **la Guilde Internationale des Fromagers**, **l'IEHCA** (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) et **Profession Fromager**.

LE « MUST » DE LA FILIÈRE LAITIÈRE

Affineurs, laitiers, distributeurs, fabricants de matériel et équipementiers... pas moins de **200 exposants** venus des quatre coins de la planète viendront présenter leur savoir-faire, les dernières innovations techniques et faire découvrir d'innombrables fromages et produits laitiers du monde entier.

Le Mondial du Fromage c'est aussi des **animations et temps forts** à destination des professionnels. Ainsi, Concours Mondial du Meilleur Fromager et Concours International Produits viendront rythmer les 3 jours du salon. Le grand public ne sera pas en reste avec la soirée dégustation du plus grand plateau de fromage du monde prévue le **lundi 3 juin**. Un beau programme en perspective !

Pour cette 4^e édition, plus de **3 000 visiteurs** sont attendus.

EN CHIFFRES

175 exposants dont **35** exposants étrangers de **14** pays

8140 m² d'exposition :

- > **2000 m²** de surface nette de stands *Grand Hall*
- > **840 m²** d'espace restauration *Igloo + Bar Grand Hall*
- > **1000 m²** de surface concours produits *Grand Hall*
- > **800 m²** de surface concours meilleur fromager *Hall B*
- > **3500 m²** de soirée « Le plus grand plateau de fromage » *Hall A*

3 586 visiteurs professionnels en 2017 dont 615 internationaux de 54 pays

2 concours uniques

12 candidats de 10 pays différents pour le Concours Mondial du meilleur fromager

125 juges professionnels

1 001 produits laitiers présentés sur **150** mètres linéaires



3 QUESTIONS À CHRISTOPHE CAILLAUD JOOS, Directeur Général de Tours Événements

Lors de sa création en 2013, quelle était la vocation, les objectifs du Mondial du Fromage ?

« Créer une nouvelle place de marché en région pour réunir les acteurs de la filière du fromage et des produits laitiers, leur présenter les innovations et les évolutions du marché. C'est cette mission passionnante qui nous porte encore aujourd'hui avec le même enthousiasme et l'envie de partager la passion de ces métiers. »

Le Mondial du Fromage est devenu une référence... quels sont aujourd'hui les projets de développement, les ambitions de ce salon international ?

« Nous avons une grande ambition pour ce salon, bien sûr pour l'édition 2019 mais nous nous projetons sur 2021. Tout d'abord, c'est une ambition territoriale : faire un salon à Tours pour les professionnels de la filière, c'est montrer que l'on peut réussir un grand rendez-vous hors de Paris : prix compétitif par rapport aux sites parisiens, très grande accessibilité (1h en tgv de Paris), qualité de l'accueil que la ville de Tours réserve à nos exposants, nos visiteurs et nos partenaires. Et nous avons toute légitimité à produire et à accueillir cet événement : Cité de la Gastronomie, nous sommes aussi une grande terre du fromage de chèvre ! Au-delà de ces aspects « techniques », notre ambition majeure est de devenir une référence incontournable, une place de marché mondiale avec encore plus de fromagers internationaux et des acheteurs venus des 4 coins du monde. Cette ambition est portée par une équipe qui souhaite porter haut les couleurs du fromage. Je tiens à remercier 3 hommes particulièrement investis à nos côtés : Rodolphe Le Meunier, Meilleur Ouvrier de France et expert conseil du Mondial du Fromage, Roland Barthélemy, prévôt de la Guilde Internationale des Fromagers et Claude Maret, Président de la Fédération des Fromagers de France. »

Le Mondial du Fromage et des produits laitiers se déroule cette année au Parc Expo de Tours. Pourquoi ?

« Nous étions un peu à l'étroit au Palais des Congrès et cet événement prend de l'ampleur ! Il faut accompagner le mouvement pour offrir plus de confort d'installation aux exposants, plus d'espaces pour accueillir de nouveaux exposants (notamment les matériels) et de nouvelles animations. Le Parc Expo que nous gérons nous permet de répondre à ces 3 impératifs. Le Mondial du Fromage va bénéficier de tous nos soins pour une installation digne des meilleurs salons internationaux professionnels. »



LE MARCHÉ DE LA FILIÈRE LAITIÈRE EN CHIFFRES

Avec une collecte de 24 milliards de litres de lait, la France totalise plus de 15% de la production européenne et environ 3% de la production mondiale.



LA PRODUCTION

- **58 460** fermes laitières en France
- **3,7 millions** de vaches laitières (62 vaches en moyenne par exploitation)
- **1,3 million** de brebis laitières
- **840 000** chèvres
- **23 900 millions** de litres de lait de vache collectés en France en 2018
- **39%** de cette collecte est transformé en fromage
- **2,4%** de cette collecte est Bio
- La France est le **2^e** pays producteur de lait en Europe et le **3^e** exportateur mondial de fromage en valeur et en volume derrière les Pays-Bas et l'Allemagne.



LA CONSOMMATION

- **36,9 litres** de lait/an
- **11,8 kg** de fromages/an ce qui fait de la France le **4^e** consommateur de fromages par habitant
- **2,5 kg** de beurre/an ce qui fait de la France le **1^{er}** consommateur de beurre par habitant
- **3,5 kg** de crème/an
- **13%** des dépenses alimentaires en France concernent les produits laitiers



LA TRANSFORMATION

- **743** entreprises de la filière laitière en France, qui réalisent au total **30 milliards** d'euros de chiffre d'affaires.
- **2^e** industrie agroalimentaire derrière la viande
- **1 475 000 tonnes** de yaourts
- **635 900 tonnes** de desserts lactés frais
- **1 871 600 tonnes** de fromages (tous laits)
- **353 000 tonnes** de beurre
- **466 000 tonnes** de crème
- **50 AOP** laitières dont **45** fromages, **3** beurres et **2** crèmes



LE BIO

- **2 243** fermes laitières en France
- **47** vaches en moyenne par exploitation
- **163** transformateurs
- **6 253,3 millions** de litres de lait de vache collectés
- **23 700 tonnes** de fromage (tous laits)
- **10 900 tonnes** de beurre
- **5 900 tonnes** de crème

LE MARCHÉ DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS EN CHIFFRES

LES FROMAGES



- **92%** de Français consomment du fromage au moins une fois par semaine.
- **40%** La part des fromages à pâte molle dans les achats en France. Viennent ensuite les pâtes pressées cuites (30%), les pâtes pressées non cuites (23%) et les pâtes persillées (6%).
- **1 872 000 tonnes** de fromages tous laits fabriqués dont 92% au lait de vache et 5% au lait de chèvre
- **10%** des fromages sont au lait cru
- **38%** des fromages produits en France sont exportés
- **45** fromages AOP

LA CRÈME



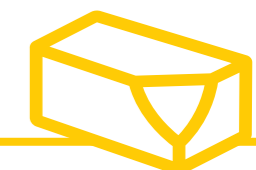
- **466 000 tonnes** de crème fabriquées dont 63% de crème UHT
- **20%** de la crème produite en France sont exportés
- **2** crèmes AOP
- **3,5 kg** de crème vendus /an et /habitant

L'ULTRA-FRAIS



- **1 475 000 tonnes** de yaourts fabriquées /an
- **26 kg** d'ultra frais vendus /an et /habitant

LE BEURRE



- **353 300 tonnes** de beurre fabriquées
- France, **2^e** producteur européen de beurre
- **3** beurres AOP
- **2,5 kg** de crème vendue /an et /habitant



Sources : CNIEL www.filiere-laitiere.com ; Eurostat <https://ec.europa.eu/eurostat/fr/home> ; Direction générale Agriculture et développement rural https://ec.europa.eu/info/departments/agriculture-and-rural-development_fr

QUI SERA LE MEILLEUR FROMAGER DU MONDE ?



Dimanche 2 juin 2019 sera l'aboutissement de semaines de travail pour les 12 candidats en lice pour le Concours Mondial du Meilleur Fromager. Plus de 8 heures de compétition, 9 épreuves théoriques et pratiques... Un concours unique au monde, véritable terrain de jeu pour l'élite internationale des fromagers. Pour cette 4^e édition, qui remportera le titre le plus prestigieux de la filière fromage ?

METTRE EN LUMIÈRE TOUT UN SAVOIR-FAIRE

Créé en 2013 à l'initiative de **Rodolphe Le Meunier**, Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Fromager International 2007, le Concours Mondial du Meilleur Fromager est **organisé tous les deux ans** en partenariat avec **Tours Événements** dans le cadre du MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS. Incontestablement, le point d'orgue de cette biennale professionnelle.

Objectifs: mettre en lumière le métier de crémier-fromager, valoriser la profession et la faire évoluer. Il permet également aux candidats d'exprimer toute leur maîtrise technique et leur créativité autour des fromages et produits laitiers.

9 ÉPREUVES ENTRE THÉORIE ET PRATIQUE

Tout au long de la journée, les épreuves porteront sur le savoir-faire professionnel, les technologies fromagères, les connaissances des fromages et produits laitiers, l'art du fromager, sa capacité à sélectionner et à mettre en avant ses produits, sa capacité à promouvoir et à défendre les fromages, les produits laitiers et le métier de fromager.

12 CANDIDATS, 10 PAYS EN LICE

Le dimanche 2 juin 2019, ils seront 12 candidats en provenance de 10 pays différents à s'affronter sur différentes épreuves théoriques et pratiques face à un public des plus fervents. Précision du geste, présentations audacieuses et compositions harmonieuses seront indéniablement les maîtres-mots de la journée.

Nul doute que ces concurrents chevronnés, l'élite des fromagers internationaux, seront prêts à tout donner pour décrocher le titre suprême de Meilleur Fromager au monde !

QUI PARTICIPE ?

Fromagers-détaillants, fromagers de restaurants, personnes intervenantes dans la filière des produits laitiers, producteurs transformateurs.

En 2017, 10 candidats venus de 5 pays étaient en compétition. C'est la belge **Nathalie Vanhaver**, responsable d'une épicerie fine «Kaasmeesters Callebaut» à Oudenaarde, en province de Flandre-Orientale, qui a finalement remporté le Concours du Meilleur Fromager.

En 2019, qui sera l'heureux.se élu.e ?



CONCOURS MONDIAL
du MEILLEUR
FROMAGER 2019

WORLD CONTEST OF THE BEST
CHEESEMONGER 2019

DES ÉPREUVES THÉORIQUES ET ARTISTIQUES

Parce que le Concours du Meilleur Fromager est un concours en tout point exceptionnel qui réunit la fine fleur des fromagers à travers le monde, les candidats sont soumis à des règles strictes. Les épreuves sont complexes et nombreuses et la compétition chronométrée à la seconde. Une organisation sans faille.

SAMEDI 1^{ER} JUIN, LES PRÉPARATIFS VONT BON TRAIN

Tous les candidats sont attendus à Tours le samedi en fin de matinée, veille du concours. À l'issue d'une réunion d'information avec les organisateurs, ils prendront la direction des Halles de Tours. Là, durant 2 heures et disposant d'un budget de 150 €, ils pourront se procurer tous les produits frais dont ils auront besoin pour les épreuves du lendemain. De quoi garantir égalité et impartialité entre chaque candidat !

DIMANCHE 2 JUIN, PLACE À LA COMPÉTITION

La matinée sera dédiée aux épreuves théoriques. Durant 3 heures, à huis clos pour faciliter une concentration optimale, les 11 fromagers en lice s'affronteront sur 4 épreuves spécifiques :

- **Un QCM** de 20 questions.
- **Une dégustation à l'aveugle de 4 fromages AOP.** 10 minutes pour goûter les 4 fromages et reconnaître leur nom, leur technologie de fabrication, la nature du lait, leur pays de provenance et leur temps d'affinage.
- **Une épreuve de découpe** mais également de précision. Le candidat disposera de 5 min pour découper 4 parts de 250 grammes dans différents fromages fournis par les organisateurs.
- **Une épreuve orale** durant laquelle le candidat présentera et découpera son fromage coup de cœur avant de le faire déguster au jury.

À partir de midi, ils s'attaqueront aux épreuves pratiques et artistiques qui, elles, se dérouleront devant un public enthousiaste.

Au programme, **5 épreuves** permettant aux compétiteurs de montrer toute l'étendue de leur talent et laisser véritablement libre cours à leur créativité : « Assiette de fromages ». Le candidat devra réaliser une assiette de 5 parts de fromages fournis par l'organisation.

- **« Mariage des Goûts »:** Le candidat devra réaliser 6 assiettes de fromages avec une part de fromage fourni par l'organisation et un ingrédient ou mélange d'ingrédients de son choix pour une dégustation par le jury.
- **« Préparation fromagère »:** Le candidat devra réaliser une préparation fromagère froide avec un fromage fourni par l'organisation et les ingrédients frais achetés aux Halles de Tours.
- **« Plateau de fromages »:** Le candidat devra réaliser un plateau de fromages d'1 mètre sur 1 mètre sur le thème « L'originalité du fromager » avec les fromages et le support fournis par l'organisation. L'épreuve reine par excellence !
- **« Découpe et présentation artistique »** d'un fromage fourni par l'organisation.

À l'issue de cette journée haute en émotions, le jury présidé par Rodolphe Le Meunier et composé d'une dizaine de grands fromagers et autres personnalités internationales, délibèrera avant de lever le voile sur le palmarès 2019.

Là encore dans un souci d'impartialité absolue, l'identité des membres du jury sera tenue secrète jusqu'au dernier moment.

L'opportunité unique pour les candidats de vivre à travers ce concours une aventure humaine exceptionnelle combinée à une compétition du plus haut niveau !

ZOOM SUR RODOLPHE LE MEUNIER

Rodolphe Le Meunier a reçu le goût du fromage en héritage, en naissant dans une famille de fromagers. Sa grand-mère était éleveuse de chèvres et confectionnait des fromages, son père a pris la suite et c'est maintenant en collaboration avec sa sœur Caroline qu'il dirige cette entreprise transmise de génération en génération.

Au cœur de la Vallée de la Loire, au sein de sa fromagerie à la Croix-en-Touraine, il développe son savoir-faire d'exception. Il est vrai que le fromage revêt des plaisirs infinis. Que de formes, de textures, de nuances... Que de goûts différents aussi.

Sacré Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Fromager International en 2007, Rodolphe Le Meunier est reconnu pour son talent et son exigence de qualité tant en France qu'à l'international. Tours, Paris, New-York, San Francisco, Tokyo, Hong Kong, etc. ses fromages sont distribués dans les meilleures épiceries fines et les plus grands restaurants aux quatre coins du monde.

En quête permanente d'excellence, Rodolphe Le Meunier sillonne les routes d'Europe pour échanger avec les producteurs, découvrir le fruit de leur travail et sélectionner les fromages meule par meule. Il lui tient aussi à cœur de transmettre à ses clients les clés pour reconnaître et apprécier un bon fromage. De la fabrication aux alliances fromages et vins, en passant par la découpe, il partage son savoir sur les richesses de notre patrimoine fromager.



12 CANDIDATS, 10 NATIONS UN BEAU PLATEAU INTERNATIONAL

Cette année encore, les candidats n'ont pas manqué à l'appel du Concours du Meilleur Fromager. Pour cette nouvelle édition, ils seront 12, originaires des 4 coins du monde, à faire preuve d'un grand savoir-faire et d'une créativité sans borne pour sublimer les fromages proposés et mettre le jury en émoi. Alors qui succèdera à Nathalie Vanhaver, sacrée Championne Internationale des Fromagers en 2017 ?

Petit tour d'horizon des 12 candidats en lice pour ce nouveau championnat :



 **CANADA**
Andrew MOULTON
40 ans




 **JAPON**
Hiroko SUZUKI
47 ans




 **AUSTRALIE**
Aurore GHIGO
31 ans



 **ROYAUME-UNI**
Nick BAYNE
33 ans



 **CORÉE DU SUD**
Eunju KIM
38 ans



 **JAPON**
Tomoko KASSEKI
66 ans



 **PAYS-BAS**
Evert SCHONAGE
53 ans



 **USA**
Jordan EDWARDS
29 ans



 **FRANCE**
Virginie DUBOIS-DHORNE
42 ans



 **MEXIQUE**
César OLIVARES
37 ans



 **RÉPUBLIQUE DOMINICAINE**
Natalie MATOS
34 ans



 **USA**
Rory STAMP
28 ans



ENTRETIEN AVEC VIRGINIE DUBOIS-DHORNE, CANDIDATE FRANÇAISE

Pour Virginie Dubois, tout a commencé par une histoire d'amour. Alors qu'elle suit des études en littérature allemande, elle rencontre celui qui deviendra son mari. À cette époque, il débute tout juste son activité en fromagerie marchant ainsi sur les pas de sa mère. En 2004, Virginie et son mari créent une fromagerie au Touquet. Elle y fait ses premières armes en tant que fromagère et cuisine les plats traiteurs autour du fromage et des produits laitiers (ce qu'elle préfère!), avant de devenir une véritable fromagère-affineuse.

2006, l'année charnière pour Virginie Dubois qui rachète avec son mari la société de sa belle-mère lui permettant ainsi de faire ses premières expériences de marché, ainsi qu'un stand sous les halles couvertes de Wazemmes à Lille. Petit à petit, tous deux développent une activité d'affinage grâce à l'acquisition de poudrières à la citadelle d'Arras, réhabilitées en cave d'affinage.

2013, 1^{ère} édition du Mondial du Fromage. Virginie Dubois ne rate pas l'occasion et réserve son stand. Elle se lance le défi de candidater au Concours mondial du Meilleur Fromager. Tenace, persévérante, elle réitère l'expérience de ce concours en 2019. Bingo! À 42 ans, elle est retenue pour représenter la France. Avec l'envie de progresser vissée au corps, elle reconnaît que c'est à la fois une « grande fierté » mais aussi « un poids énorme » qui pèse sur ses épaules. « Toutes les épreuves me font vraiment plaisir. Je suis plus à l'aise sur les épreuves de cuisine et j'appréhende plus la sculpture sur le fromage car je ne sais pas encore comment aborder le sujet. J'y travaille tous les soirs et m'y consacre une journée par semaine. » Mais quoi qu'il arrive, dans son cœur, elle a déjà gagné!



DÉROULEMENT DU CONCOURS ET DES ÉPREUVES

SAMEDI 1^{ER} JUIN 2019

11h00: Arrivée des candidats au Parc des Expositions à Tours

11h00-12h00: Réunion d'information sur le concours et le déroulement des épreuves

13h30: Acheminement des candidats aux Halles de Tours pour faire leurs achats

18h00: Retour des candidats au Parc des Expositions

DIMANCHE 2 JUIN 2019

08h00: Arrivée des candidats. Installation en loges et préparation des espaces de travail.

09h-9h30: QCM.

09h50-10h00: Dégustation à l'aveugle.

10h15-10h20: Épreuve de découpe.

10h30-11h30: Épreuve orale.

12h00: Début des épreuves pratiques et artistiques.

13h00: Ramassage des épreuves « assiette de fromages » et « mariage des goûts ».

14h00: Ramassage de l'épreuve « Préparation fromagère ».

16h00: Fin des épreuves « Plateau de fromages » et « Découpe et présentation artistique ».

17h30: Proclamation des résultats en public.

20h30: Soirée officielle de remise des prix.

Save the date!

Dimanche 2 juin 2019
De 8 heures à 17 heures

Contact:

Rodolphe Le Meunier • 02 47 30 31 24
rodolphe@rodolphelemeunier.fr

CONCOURS INTERNATIONAL DES PRODUITS LAITIERS, L'EXCELLENCE RÉCOMPENSÉE

Le Concours International des Produits Laitiers se tiendra le lundi 3 juin 2019 sous la houlette de Roland Barthélemy et Michel Lefèvre, véritables ambassadeurs du patrimoine fromager. Pour cette 4^e édition, plus de 900 fromages et produits laitiers, venus de plus de 20 pays et répartis dans 126 catégories, seront en lice. Satisferont-ils les palets des quelque 130 jurés professionnels, experts aguerris ?

La date du **lundi 3 juin 2019** est à marquer d'une pierre blanche pour les 200 exposants du MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS, les seuls à pouvoir participer au Concours International des Produits Laitiers. Objectifs de cette compétition unique au monde : valoriser le **savoir-faire fromager et ses innovations** et participer ainsi à la reconnaissance de toute une filière d'excellence.

Collectés en amont du salon, les **900 fromages et produits laitiers** en lice (yaourts, beurre, fromages aromatisés... tous les produits fabriqués avec au moins 50 % de lait) seront classés en **126 catégories**. Parce qu'ici, on ne mélange pas les fromages AOP*, ceux à base de lait pasteurisé ou de lait cru. «*On ne mélange pas non plus les laits de vache, de chèvre, de yak...* », ajoute **Roland Barthélemy**, Président du concours et Prévôt de la Guilde Internationale des Fromagers.

PLUS DE 900 PRODUITS SOUS L'ŒIL AIGUISÉ DE 130 POINTURES INTERNATIONALES

Le matin, les **130 membres du jury**, originaires d'une vingtaine de pays, débrièferont avant de passer à l'épreuve des notations individuelles. Chaque groupe, composé de 3 membres du jury, va noter entre 10 à 14 fromages en l'espace d'1h30. Tous les produits seront présentés sans aucune étiquette ni autre moyen de reconnaissance, assurant l'anonymat absolu et garantissant l'impartialité la plus totale. Présentation, coupe, texture, arômes, goût... Rien n'échappera aux jurés! Le soir même, les heureux nominés se verront décorés d'une cocarde qu'ils pourront fièrement afficher sur leur fromage, et ce pendant deux ans.

«*Quand on note un fromage, nous commençons par regarder sa robe. Ensuite, nous allons le palper pour*

voir sa souplesse de pâte, sa forme. Le tactile est extrêmement important. Puis, le couper délicatement pour apprécier la texture, le croûtage (lorsqu'il y en a) et la parfaite tenue de sa pâte qui sont des révélateurs de la qualité intrinsèque des arômes, du goût que va dégager la pâte lorsque nous allons pouvoir le déguster. C'est à ce moment-là que nous allons humer le fromage avant de le mettre en bouche. Nous terminons par apprécier la répartition organoleptique des saveurs par la rétro-olfaction. », **Roland Barthélemy**, président du concours et ambassadeur du patrimoine fromager.

COUP DE POUCE POUR LES PRODUCTEURS NÉOPHYTES

Objectif : mettre en lumière les producteurs d'Israël, de Russie, du Népal, du Brésil... à l'instar du producteur de fromage d'Alagoa, Osvaldo Martins de Barro Filho. Ce poète fromager

« Ce qui m'anime aujourd'hui, c'est transmettre. »



UN PRÉSIDENT ARDENT DÉFENSEUR DU PATRIMOINE FROMAGER

Dans le milieu, on ne le présente plus. Roland Barthélemy a consacré toute sa vie au fromage. Il fait ses armes en acquérant une crèmerie en 1971 à Paris, rue de Grenelle, où il s'évertue à offrir à sa clientèle ses meilleures découvertes fromagères.

En 1992, il est élu Prévôt de la Guilde des Fromagers, association qui deviendra, sous son impulsion, internationale. Il cède sa boutique en 2003 pour se consacrer à la transmission de son savoir et ainsi propager, au-delà des frontières, la connaissance fromagère et œuvrer à la reconnaissance d'une filière d'excellence.

En 2013, lorsque Tours Événements lance la 1^{ère} édition du MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS, c'est tout naturellement qu'il s'associe au projet et devient Président du Concours International des Produits Laitiers aux côtés de Michel Lefèvre, Maître Fromager.

Aujourd'hui, il conseille les agriculteurs, les plus grandes marques, les AOP* et parcourt la planète entière à la recherche de « trésors fromagers ».

brésilien du Minas Gerais, a gagné une médaille de bronze au Mondial de Tours en 2017. «*Cela a changé ma vie* », raconte-t-il, «*et celle de ma petite ville d'Alagoa, qui compte 500 habitants. L'agence postale devait fermer par manque d'activité. Mais grâce à cette médaille, j'ai considérablement augmenté l'envoi de fromages dans tout le Brésil. Nous avons contribué à sauver l'agence!* ».



EN CHIFFRES

900 produits en lice
soit **250 en +** qu'en 2017

Plus de **20** pays
représentés

126 catégories

130 jurés
de professionnels
aguerris

4^e édition

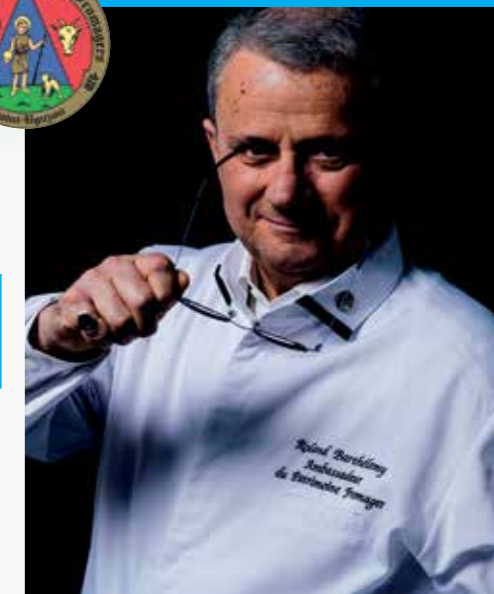
Save the date!
Lundi 3 juin 2019

Contact:

Roland Barthélemy • 06 07 08 94 81
contact@rolandbarthelemy.com



*Appellation d'Origine Protégée





LE PLUS GRAND PLATEAU DE FROMAGES AU MONDE

Du jamais vu ! 1 001 variétés de fromages issus des 4 coins du monde réunis sur un seul et même plateau. Qui dit mieux ? C'est en tout cas le défi hors norme que se sont lancés les organisateurs du MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS. Explications.

UN PLATEAU DE 150 MÈTRES DE LONG

Pour voir (et déguster !) le plus grand plateau de fromages au monde, le rendez-vous est donné le **lundi 3 juin 2019** à partir de 19h30. Un plateau gigantesque de plus de 150 mètres linéaires sur lequel seront présentés **plus de 1001 variétés** de fromages **venus du monde entier** : Amérique du Sud, Serbie, Lituanie, Russie, Japon, Brésil, Italie, Espagne, Angleterre, Hollande, Allemagne, France.

Les fromages présentés seront issus du Concours International Produits, qui se sera déroulé dans la matinée, orchestré par la *Guilde Internationale des Fromagers*.

UNE QUARANTAINE DE PERSONNES À L'OUVRAGE

Pour dresser et présenter de la plus belle des façons les 1001 fromages, 40 personnes seront mobilisées toute la journée du lundi, sous la houlette de Rodolphe Le Meunier, Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Fromager International 2007.

PLEIN LES YEUX ET PLEIN LES PAPILLES !

C'est un plateau à voir et à manger qui se dressera devant le public le soir du 3 juin 2019. Un régal pour les yeux et les papilles donc, pour les **1500 visiteurs attendus**. La soirée sera ouverte à tous, sur réservation.

Save the date!

Lundi 3 juin 2019
à 19h30



EN LICE POUR LE GUINNESS BOOK?

Ce plateau de fromages géant de 150 mètres de long pourrait bien rentrer dans le **livre des records**. Et pour cause, un huissier sera présent sur place pour authentifier ce nouveau record. Autre record en lice : l'exposition spectaculaire de 365 pots à lait.

VIN ET FROMAGE, L'ACCORD PARFAIT

Des vignerons et brasseurs ont prévu une **sélection de vins** pour sublimer ces trésors fromagers. Le verre à l'effigie de cette soirée sera offert en souvenir. Et pour couronner le tout, les visiteurs pourront admirer **l'exposition des pots à lait**. Une soirée, à plus d'un titre, inoubliable !



En pratique

Tarif: 30€

Informations et réservation sur:
www.mondialdufromage.com

Renseignements:
communication@tours-evenements.com

ZOOM SUR LES EXPOSANTS ET VISITEURS EN 2019

CÔTÉ EXPOSANTS

UN CARREFOUR D'AFFAIRES INCONTOURNABLE

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... Le MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS présente une offre commerciale complète.

Et ce, grâce à la participation de **175 exposants** dont 35 étrangers de **14 pays** : Allemagne, Belgique, Brésil, Espagne, Japon, Grande Bretagne, Hollande, Irlande, Italie, Portugal, Suisse, Pays-Bas, Russie et Israël (sans compter les invités sur le stand de la *Guilde Internationale des Fromagers* ni les finalistes du *Concours Mondial du Meilleur Fromager*).

SECTEURS D'ACTIVITÉ DES EXPOSANTS

- **57%** Producteurs
- **13,4%** Affineurs
- **11,7%** Distributeurs et importateurs de fromages
- **7,8%** Fabricants et distributeurs de matériel
- **3,9%** Organisations et associations
- **3,3%** Épicerie Fines
- **1%** Presse
- **1%** Sociétés prestataires
- **0,5%** Coopératives laitières



CÔTÉ VISITEURS

100% PRO

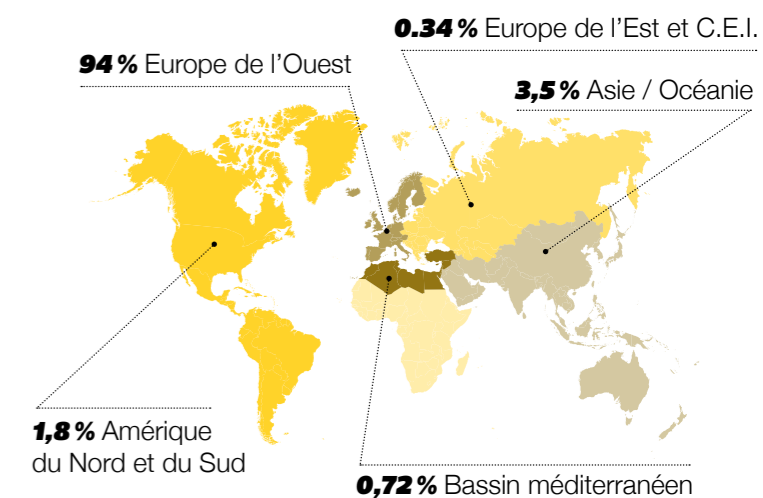
Rendez-vous d'affaires incontournable, le MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS séduit chaque année un plus grand nombre de visiteurs grâce à l'offre complète proposée.

En 2017, il a ainsi accueilli **3586 visiteurs professionnels** dont 615 internationaux de **54 pays**.

QUI SONT-ILS ?

- **47%** Fromagers, crémiers, affineurs
- **22%** Autres
- **13,2%** Industriels
- **5%** Métiers de bouche
- **5%** Services
- **3,8%** Restauration commerciale
- **2,2%** Collectivités
- **1,8%** Hôteliers

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DES VISITEURS



AU PROGRAMME

DIMANCHE 2 JUIN

De 09h à 16h :

CONCOURS MONDIAL DU MEILLEUR FROMAGER

09h - 12h : Épreuves théoriques

12h - 16h : Épreuves pratiques et artistiques

17h30 : Proclamation des résultats en public

20h30 : Soirée officielle de remise des prix

LUNDI 3 JUIN

De 9h30 à 11h30 :

CONCOURS INTERNATIONAL PRODUITS

À partir de 19h30 :

SOIRÉE DÉGUSTATION LE PLUS GRAND PLATEAU DE FROMAGES DU MONDE

MARDI 4 JUIN

9h - 17h : Journée professionnelle

INFORMATIONS PRATIQUES

DIMANCHE 2, LUNDI 3 & MARDI 4 JUIN 2019

Parc Expo de Tours

Rue Camille Chautemps - 37 000 TOURS

HORAIRES :

Dimanche 2 & lundi 3 juin : de 9h à 19h

Mardi 4 juin : de 9h à 17h

Entrée gratuite pour tous les professionnels

Préinscription conseillée sur
www.mondialdufromage.com

Renseignements :

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

WWW.MONDIALDUFROMAGE.COM



Contacts concours :

Concours métier • Rodolphe Le Meunier
+33 (0)6 20 44 31 14 • rodolphe@rodolphelemeunier.fr

Concours produits • Roland Barthélemy
+33 (0)6 07 08 94 81 • contact@rolandbarthelemy.com

Contacts presse :

Agence Qui Plus Est
Anne-Cécile Runavot
+33 (0)6 34 87 35 87 • anne-cecile.runavot@quipluslest.com

Catty Boirie
+33 (0)4 73 74 62 38 • catty.boirie@quipluslest.com

CONFÉRENCES À NOTER

LUNDI 3 JUIN

8h-9h : Conférence «Quels arguments et quels éléments de langage pour définir les fromages au lait cru ?»

Organisateur : Profession Fromager

14h-16h : Conférence «Actualités de la profession des crémiers-fromagers : hygiène, réglementation, social, étiquetage, formation»

Organisateur : Fédération Française du Fromage

16h-18h : Réunion des Crémiers-Fromagers étrangers dans le cadre de la mise en place de la Confédération Internationale des Fromagers Détaillants (International Cheesemongers Confédération).

Organisateur : Fédération Française du Fromage

MARDI 4 JUIN

11h-12h : Histoire du Beurre de Normandie.

Organisateur : IEHCA

14h-16h : Conférence «Devenir crémier-fromager : je réussis ma reconversion professionnelle» : différentes étapes à réaliser afin de réaliser son projet dans les meilleures conditions.

Organisateur : Fédération Française du Fromage

ATELIERS EXPERTS

«**HYGIÈNE-RÉGLEMENTATION-ÉTIQUETAGE**» animé par la Responsable Hygiène et Développement durable de la FFF : organisation de rendez-vous en face à face afin de renseigner et conseiller les visiteurs sur des cas pratiques liés à ces sujets.

Dimanche 2 et lundi 3 juin

De 9h à 13h et de 14h à 17h

«**FORMATION**» : organisation de rendez-vous en face à face afin de renseigner et conseiller les visiteurs sur le métier et les parcours de formation.

Dimanche 2, Lundi 3 et Mardi 4 juin

De 9h à 13h et de 14h à 17h

TOURS, UNE VILLE CAPITALE FACILE D'ACCÈS

Du haut de ses vingt siècles d'histoire, Tours est une cité gourmande, commerçante mais aussi culturelle. Elle a su conjuguer patrimoine et modernité et invite à la découverte de lieux originaux et surprenants.

Découvrez Tours au gré de vos envies : à pied, en calèche, en Segway, en petit train ou même au travers de visites guidées. Arpentez les rues piétonnes du Vieux Tours, offrez-vous un verre sur l'emblématique **place Plume-reau** (classée « Plus Belle Place pour Prendre l'Apéro » par Lonely Planet), ou bien profitez de l'ambiance unique de la Guinguette en bords de Loire.

Sans oublier de partir à la découverte de nombreuses spécialités gastronomiques telles que le célèbre fromage de chèvre de **Sainte-Maure-de-Touraine**, les fouaces, gélines ou encore les poissons de Loire. Côté vin, la région n'est pas en reste avec les **Vins de Loire** réputés pour ses grands vins blancs (Vouvray, Montlouis-sur-Loire) et ses fameux vins rouges (Chinon, Bourgueil...).

Et c'est chaque année que la Touraine accueille des milliers de voyageurs venus du monde entier. Curieux de découvrir nos célèbres **châteaux de la Loire** (Chenonceau, Amboise, Villandry, Azay-le-Rideau) : ce n'est pas moins d'une cinquantaine de châteaux dans un rayon de 100 km !

