

Berne, 06.06.2013, communiqué de presse

7 médailles pour les artisans fromagers suisses lors du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, à Tours, France

Dans le cadre du concours du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers qui s'est tenu du 1^{er} au 3 juin 2013, les artisans fromagers suisses ont remporté 7 médailles.

200 fromages ont été notés par 79 juges durant deux heures. Les critères de notation étaient les suivants: impression générale, forme, réaction en bouche, texture, odeur, goût et arôme.

Parmi ces 200 fromages, 19 (dont deux fromages suisses) ont obtenu une note de 16 et plus, et se sont donc vu décerner une Médaille d'or. Il s'agit du:

- ★ **K-ré**, dans la catégorie fromage à pâte molle à croûte lavée, fabriqué par la Fromagerie Fleurette - Fam. Michel Beroud - 1659 Rougemont VD
- ★ **Fromage de Montagne du Jura**, dans la catégorie fromage à pâte dure, fabriqué par Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier BE

23, dont 5 fromages suisses ont obtenu une note de 14 et plus, et se sont donc vu décerner une Médaille d'argent. Il s'agit du:

- ★ **Le Gruyère AOP mi-salé**, dans la catégorie fromage à pâte dure, fabriqué par la Fromagerie de Misery, Kern Grégoire, 1721 Misery FR. Affiné par Margot Fromages SA, 1400 Yverdon-les-Bains VD
- ★ **Le Gruyère AOP alpage**, dans la catégorie fromage à pâte dure, fabriqué par Nicolas Rey, Alpage de Plan Rion. Affiné par H. Huguenin Fromages SA, 1844 Villeneuve VD
- ★ **Tête de Moine AOP Bio**, dans la catégorie fromage à pâte mi-dure, fabriqué par Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier BE
- ★ **Mont-Soleil**, dans la catégorie fromage à pâte mi-dure, fabriqué par Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier BE
- ★ **La Tomme Fleurette**, dans la catégorie fromage pâte molle à croûte fleurie, fabriqué par la Fromagerie Fleurette - Fam. Michel Beroud - 1659 Rougemont VD

Note aux rédactions

De plus amples informations sont disponibles auprès de FROMARTE, Andréas Leibundgut, par e-mail andreas.leibundgut@fromarte.ch ou par téléphone au 031 390 33 31.

FROMARTE Artisans suisses du fromage, en tant que fédération des artisans suisses du fromage, regroupe quelque 550 fromageries et représente une part de marché d'environ un tiers de la transformation de lait, deux tiers de la production de fromage suisse et 80 % des exportations de fromage.