

7^È ÉDITION

DU MONDIAL FROMAGE

T O U R S

14 - 15 - 16 SEPT 2025

**PARC EXPO
TOURS LOIRE VALLEY**



© Ivan Franchet / Damian Markutt

Pour devenir exposant, connectez-vous sur www.mondialdufromage.com





LE RENDEZ-VOUS COMMERCIAL MAJEUR DES FILIÈRES FROMAGÈRE, LAITIÈRE ET DE LEURS ÉQUIPEMENTIERS

Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers est devenu le rendez-vous incontournable des acteurs des filières fromagère et laitière. Affineurs, laitiers, distributeurs, fabricants de matériel, équipementiers, Chefs... tous seront de nouveau présents, à Tours, du 14 au 16 septembre 2025 pour cette 7^e édition qui mettra, encore une fois, les savoir-faire fromager et laitier à l'honneur.

LE MONDIAL DU FROMAGE C'EST*



3647
(+41%)**
visiteurs



202
(+27%)**
exposants



50
pays
représentés



+1500
fromages présentés au
Concours International
Produits



+190
retombées presse



6
conférences
et ateliers

*source édition 2023 **par rapport à l'édition 2021

C'EST AUSSI DES CONCOURS UNIQUES AU MONDE

LE CONCOURS MONDIAL DU MEILLEUR FROMAGER

Ce concours est organisé par Tours Événements et son Conseiller Expert, Rodolphe Le Meunier (Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Fromager International 2007).

Questions théoriques, dégustation à l'aveugle, épreuves de découpe, mariage des goûts et création d'un plateau de fromages sur thème imposé sont quelques-unes des épreuves qui départagent, à chaque édition, une dizaine de candidats internationaux.

Champion du monde 2023 : Vincent PHILIPPE, FRANCE

Médaille d'argent 2023 : Sam ROLLINS, USA

Médaille de bronze 2023 : Nick BAYNE, ANGLETERRE



LE CONCOURS INTERNATIONAL PRODUITS

Organisé en collaboration avec la Guilde Internationale des Fromagers, ce concours est l'un des rendez-vous les plus attendus des professionnels. Il est l'occasion de mettre en valeur un savoir-faire, un respect des traditions, de viser l'excellence et de faire preuve de créativité et d'innovation. En 2023, ce sont plus de 1500 fromages qui ont été présentés à un jury de 224 professionnels internationaux présidé par Roland Barthelemy, Prévôt de la Guilde Internationale des Fromagers. Cette année encore, le concours est ouvert à tous les professionnels de la filière, exposant ou non.

1ère phase du concours

Jurification de l'ensemble des produits, par un jury composé de professionnels internationaux de la filière donnant lieu à une note finale pour chacun d'entre eux et attribution des médailles d'Or, d'Argent & de Bronze pour les fromages et produits laitiers primés.

Les 12 meilleures notes seront qualifiées pour la seconde journée de compétition.

2ème phase du concours

Jurification des 12 meilleurs produits issus de la 1ère journée de compétition avec l'attribution du titre «Champion du Mondial 2025» pour vainqueur.



Pour devenir exposant, connectez-vous sur www.mondialdufromage.com

Responsable Commerciale Mondial du Fromage : Agnès Boileau 02 47 46 40 37 - 06 22 74 60 11 - aboileau@tours-evenements.com



C'EST SURTOUT UN LEVIER POUR DÉVELOPPER VOS VENTES



Rencontrer un
visiteur qualifié :
acheteurs français
et internationaux,
importateurs,
restaurateurs...



Développer vos
ventes et fidéliser
vos clients



Échanger, découvrir
et faire découvrir les
dernières innovations
aux différents acteurs
de la filière

**DEVENEZ EXPOSANT, CONNECTEZ-VOUS : WWW.MONDIALDUFROMAGE.COM
9M², 18M², 27M², 36M² OU PLUS, RÉSERVEZ LA SURFACE IDÉALE SANS ATTENDRE**

STAND NU AU M² (9M² MINIMUM)

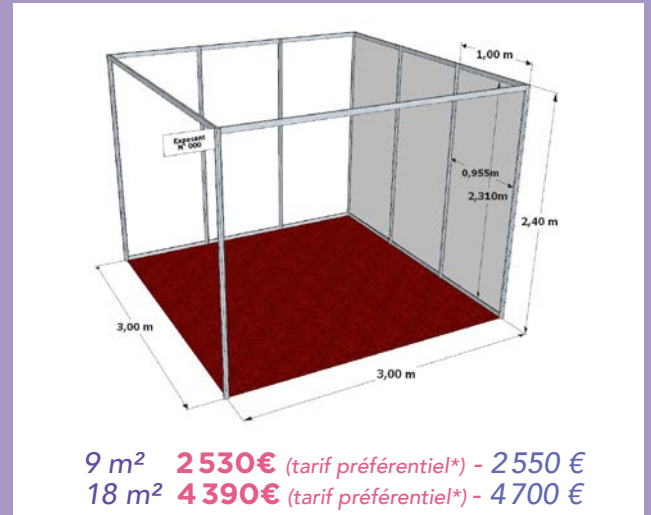
Tracé au sol,
comprenant :
- Nettoyage journalier
du stand
- Frais de dossier**

Attention : branchement
électrique 3kW
et moquette à ajouter en
complément

200 €/m²

PACK BASIQUE

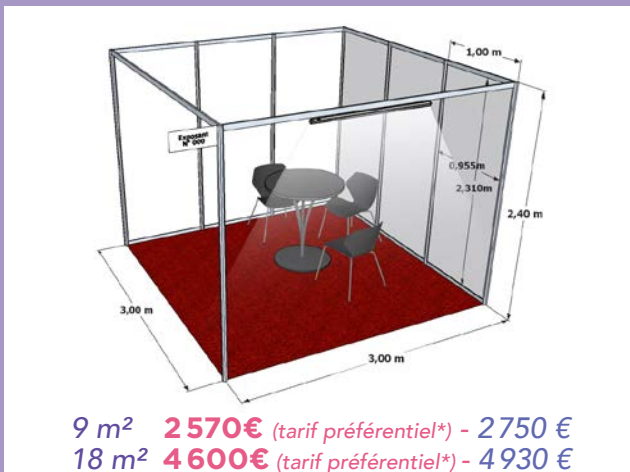
Tracé au sol, comprenant :
- Cloison(s) de mitoyenneté
sauf pour les îlots
- 1 branchement électrique
3,5kW
- Moquette
- 1 enseigne recto/verso
- Nettoyage journalier du
stand
- Frais de dossier**



9 m² **2 530€** (tarif préférentiel*) - 2 550 €
18 m² **4 390€** (tarif préférentiel*) - 4 700 €

PACK SEMI-ÉQUIPÉ

Pack basic + 1 kit mobilier NOIR (1 guéridon/3 chaises)
+ rail de LED



9 m² **2 570€** (tarif préférentiel*) - 2 750 €
18 m² **4 600€** (tarif préférentiel*) - 4 930 €

PACK ÉQUIPÉ

Pack semi-équipé + 1 vitrine réfrigérée



9 m² **3 320€** (tarif préférentiel*) - 3 350 €
18 m² **5 350€** (tarif préférentiel*) - 5 730 €

Autres surfaces, nous contacter

*Tarifs préférentiels valables jusqu'au 30 septembre 2024.

Tarifs à partir du 30 septembre 2024.

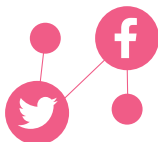
Photos non contractuelles

** Enregistrement et traitement de votre dossier, inscription au catalogue, présence sur la liste exposants et plans, connexion Wifi et badges.

UN LARGE DISPOSITIF DE COMMUNICATION (CHIFFRES ÉDITION 2023)



Un site internet complet visité par plus de 40 000 professionnels. Retransmission des conférences et des concours vus par 1 600 spectateurs



Une communication régulière sur tous nos réseaux sociaux diffusée auprès de nos 15 532 abonnés



Une couverture d'envergure avec 190 articles de presse en France et à l'international (papier, TV, web et digital)



Des partenaires impliqués :



L'accès au salon professionnel du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, aux Concours et aux animations, est gratuit. Demandez votre badge d'entrée directement sur www.mondialdufromage.com.

DESTINATION ROYALE EXPÉRIENCE

À moins d'1h de Paris en TGV, au cœur des châteaux de la Loire, Tours bénéficie d'un cadre et d'une situation géographique exceptionnels. « Ici vivre est un Art » est la devise du Val de Loire. Vous pourrez découvrir une cité gourmande devenue l'une des quatre « Cité internationale de la gastronomie » de France, berceau de Balzac, Rabelais, Descartes et terre d'accueil de Léonard de Vinci, la Touraine va vous séduire !

POURQUOI VISITER

Venez rencontrer des producteurs, des affineurs, des exportateurs ou des fournisseurs autour d'une offre diversifiée, déguster de nouveaux produits du monde entier, découvrir les nouveautés et les innovations techniques du secteur, assister aux concours. En 2023, 50 pays étaient présents (Australie, USA, Canada, Qatar, Kazakhstan, Hongrie, Danemark, Japon, Suisse, Italie, Belgique, Brésil...).

- 80% des visiteurs étaient satisfaits de leur visite
- 73% venaient pour faire des rencontres professionnelles
- 83% souhaitaient revenir



INFORMATIONS PRATIQUES

LES 14, 15 & 16 SEPTEMBRE 2025

Entrée gratuite pour tous les professionnels de la filière.

Pré-inscription conseillée sur www.mondialdufromage.com

 Office de Tourisme de Tours
02 47 70 37 32
www.tours-tourisme.fr

 Parc Expo de Tours
Rue Désiré Lecomte
37000 Tours
France

 Informations pratiques :
contact@cheese-tours.com
Contact exposant : Agnès Boileau
02 47 46 40 37 – 06 22 74 60 11
aboileau@tours-evenements.com



Retrouvez-nous sur :
mondialdufromage.com



Responsable Commerciale
Mondial du Fromage :

Agnès Boileau : 02 47 46 40 37 - 06 22 74 60 11
aboileau@tours-evenements.com