

Communiqué de presse

Berne, le 17 novembre 2025

World Cheese Awards 2025 à Berne : deux tiers des fromages suisses participants récompensés

Le Gruyère AOP Spécial affiné plus de 18 mois de la fromagerie de montagne Vorderfultigen a été désigné meilleur fromage au monde lors des World Cheese Awards à Berne. Au total, quatre fromages suisses ont atteint la finale parmi les 14 meilleurs et se sont classés aux 1^{re}, 3^e, 4^e et 5^e places. Avec 37 distinctions Super Gold, 99 Gold, 219 Silver et 235 Bronze, le fromage suisse a une nouvelle fois démontré de manière éclatante pourquoi il est considéré comme le meilleur fromage du monde.

Lors de cette 37^e édition des World Cheese Awards, 5'244 fromages issus de 46 pays étaient en compétition. 265 membres du jury – des spécialistes tels que technologues du lait, affineurs, négociants en fromage ou journalistes gastronomiques – ont évalué les produits par équipes de deux ou trois personnes et décerné les distinctions Bronze, Argent, Or et Super Or. Les critères d'évaluation portaient sur l'aspect (croûte et pâte), la texture, l'arôme et le goût.

Les fromages ont été évalués à l'aveugle, sans indication de marque, d'origine ou de producteur. Lors du premier tour, 107 fromages ont obtenu la note Super Gold, se qualifiant ainsi pour la seconde phase. Le Super Jury, composé de 14 experts internationaux reconnus, a réévalué ces fromages et désigné, parmi les 14 finalistes, le meilleur des meilleurs et Champion du Monde : le Gruyère AOP Spécial affiné plus de 18 mois produit par Pius Hitz de la fromagerie de montagne Vorderfultigen.

Les World Cheese Awards sont organisés par la Guild of Fine Food, basée au Royaume-Uni. Il s'agit du plus grand concours mondial dédié exclusivement au fromage. Cette année, ils se sont tenus pour la première fois en Suisse, à Berne.

John Farrand, directeur général de la Guild of Fine Food, a commenté les résultats en ces termes : « Une fois de plus, le pays hôte remporte le prix le plus prestigieux du concours du meilleur fromage du monde. Peut-être parce que nos jurés se sont véritablement immergés dans le paysage fromager suisse. Peut-être aussi parce que les fromages suisses n'ont pas eu à parcourir de longues distances. Ce qui est certain, c'est que le fromage vainqueur a franchi plusieurs étapes d'évaluation, impressionné le Super Jury composée de membres issus de 14 nations et obtenu, au final, le meilleur score. »

«Capital of Cheese» : une hôte convaincante

Martin Spahr, directeur marketing de Switzerland Cheese Marketing AG, s'est montré ravi tant par le déroulement de l'événement que par ses résultats : « 948 fromages suisses – un nombre jamais atteint auparavant – ont participé aux World Cheese Awards à Berne. Et ils ont su convaincre le jury par leur qualité, leur maîtrise artisanale et leur passion. » Selon Martin Spahr, Berne a également fait preuve d'une qualité d'accueil exemplaire en tant que « Capital of Cheese » : « Nous avons su convaincre en tant qu'hôtes et avons mis en valeur la beauté et la diversité de notre région ainsi que ses produits auprès de nos invités internationaux. » Il s'est dit particulièrement heureux du fort engouement du public régional pour l'événement : « Plus de 10'000 visiteurs ont participé aux World Cheese Awards, au Swiss Fine Food Market et aux diverses animations et expériences autour du fromage suisse. », preuve, s'il le fallait, que le fromage est bien plus qu'un aliment, il fait partie de l'identité suisse.

Note à la rédaction :

Des images et informations complémentaires sont disponibles ici : [Medien & Partner | World Cheese Awards 2025](#)

Communiqué de presse

La liste complète des fromages primés peut être consultée ici : [Directory – Guild of Fine Food](#)

Contakt

Désirée Stocker
Switzerland Cheese Marketing AG
REsponsible Corporate Communications
+41 31 385 26 36
media@scm-cheese.com

Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) s'engage, en tant qu'organisation neutre, transversale et à but non lucratif, au service de la filière fromagère suisse. SCM réunit les forces de l'ensemble des acteurs de la branche et promeut la commercialisation du fromage suisse en tant que produit premium apprécié, en Suisse comme à l'étranger.