

COMMUNIQUÉ de presse

FROMARTE, 6 mars 2026



Doublé de la Suisse aux championnats du monde !

Titre de vice-champion du monde pour Lucas Meier, Käserei Kirchberg, 9533 Kirchberg SG et titre de troisième champion du monde pour Hardegger Käse AG, 9243 Jonschwil SG, au classement général du World Championship Cheese Contest, à Madison, WI (USA).

Comme lors de chacune de leurs participations depuis 2006, les fromagers suisses ont brillé lors de ces championnats du monde aux États-Unis. Le titre de vice-champion du monde a été remporté par Luca Meier avec son Appenzeller® Purple Label, et celui de troisième champion du monde par Hardegger Käse AG avec leur Alter Fritz.

Les fromagers suisses ont une nouvelle fois brillé lors de cette compétition, où le jury international a évalué 3 375 fromages provenant de 25 pays et de 34 États des États-Unis.

La Suisse est le deuxième pays à avoir inscrit le plus de fromages.

Les 20 meilleurs fromages parmi lesquels ont été sélectionnés 7 produits suisses (Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP, Appenzeller Silver, Appenzeller® Purple Label, Mifroma Alpenhorn, Alter Fritz, Kaltbach Goat) ont ensuite participé à la finale.

Bon résultat pour les fromages suisses

Lors du World Championship Cheese Contest, qui se tient tous les deux ans aux États-Unis, les fromages et autres produits laitiers, sont jugés dans 150 catégories différentes par un jury d'experts. Les artisans fromagers / technologues du lait suisses ont participé avec leurs fromages dans 24 catégories et ont prouvé que la qualité de leurs produits se situe au-dessus de la moyenne : au total, ils ont en effet remporté 12 médailles d'or, 11 d'argent et 13 de bronze dans les différentes catégories. Parmi les lauréats de chaque catégorie, le jury choisit les 20 meilleurs, dont est finalement désigné le champion du monde des fromages. (Liste des résultats ci-dessous).

Les podiums Suisse dans les catégories :

Emmentaler / Rinded Swiss Style (13)

Meilleur de la catégorie avec / 98.6 points

Gourmino Emmentaler AOP

Käserei Rohrenmoos Hengartner Straub AG, 9308 Lömmenschwil SG

Second de la catégorie avec / 98.55 points

Emmentaler Switzerland AOP

Ruedi Studerus, Dorfkäserei Thundorf, 8512 Thundorf TG

Troisième de la catégorie avec / 98.3 points

Gourmino Emmentaler AOP

Stefan Haldner, Käserei Sommeri AG, 8580 Sommeri TG

Gruyère (51)

Meilleur de la catégorie avec / 99.425 points

Gourmino Le Gruyère AOP surchoix

Michael Spycher, Bergkäserei Fritzenhaus GmbH, 3457 Wasen i. E. BE

Second de la catégorie avec / 99.125 points

Le Gruyère AOP Classique 6 months

Loic Piller, Fromagerie de Semsales, 1623 Semsales FR

Fromage Gruyère SA

Troisième de la catégorie avec / 99.075 points

Le Gruyère AOP "1655" Extra aged 18 months

Christophe Lauper, Fromagerie Grangettes, 1686 Grangettes-près-Romont FR

Fromage Gruyère SA

Appenzeller, Young (52)

Meilleur de la catégorie avec / 99.3 points

Mifroma Appenzeller Silver

Christian Tschumper, Käserei Tschumper GmbH, 9113 Degersheim SG

Mifroma USA

Second de la catégorie avec / 98.7 points

Appenzeller® Silver Label

Peter Gantenbein, Käserei Riethof AG, 8360 Eschlikon TG

SO Appenzeller Käse GmbH

Troisième de la catégorie avec / 98.55 points

Appenzeller® Silver Label

Tim Länzlinger, Käserei Sántisblick GmbH, 9103 Schwellbrunn AR

SO Appenzeller Käse GmbH

Appenzeller, Aged (53)

Meilleur de la catégorie avec / 99.1 points

Appenzeller® Purple Label

Lucas Meier, Käserei Kirchberg, 9533 Kirchberg SG

SO Appenzeller Käse GmbH

Second de la catégorie avec / 98.95 points

Appenzeller® Black Label

Urs Buchegger, Appenzeller Schaukäserei AG, 9063 Stein AR

SO Appenzeller Käse GmbH

Troisième de la catégorie avec / 98.85 points

Appenzeller® Black Label

Hans Eberle, Käserei Muolen, 9313 Muolen SG

SO Appenzeller Käse GmbH

Open Class: Alpine Cheeses (54)

Meilleur de la catégorie avec / 99.8 points

Mifroma Alpenhorn

Urnäscher Milchspezialitäten, Mifroma USA, 9107 Urnäsch AR

Second de la catégorie avec / 99.75 points

L'Etivaz AOP Intense

Claude-Henri Favre, Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages L'Etivaz, 1660 L'Etivaz VD

Washed Rind/Smear Ripened Semi-Hard, Aged (less than 4 months) (56)

Meilleur de la catégorie avec 99.58 points

Chaux d'Abel

Florian et Cédric Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier BE

Troisième de la catégorie avec / 99.405 points

Blüemli-Chäs

Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster LU

Washed Rind/Smear Ripened Semi-soft (Semi-hard) Cheeses, Aged (over 4 months) (57)

Meilleur de la catégorie avec / 99.25 points

Alter Fritz

Hardegger Käse AG, 9243 Jonschwil SG

Second de la catégorie avec / 99.105 points

Schwarzer Tilsiter Wildberger Tilsiter black label

Roland Rüegg, Gourmino AG, Wildberg ZH

Troisième de la catégorie avec / 99.1 points

Tête de Moine AOP Spielhofer

Florian et Cédric Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier BE

Washed Rind/Smear Ripened Hard cheeses, Mature (less than 9 months) (58)

Second de la catégorie avec / 98.975 points

Urnäscher Hornkuhkäse

Paul Koller, Urnäscher Milchspezialitäten AG, 9107 Urnäsch AR

Washed Rind/Smear Ripened Hard cheeses, Extra Aged (over 9 Months) (59)

Second de la catégorie avec 99.675 points

Urnäscher Bergdiamant

Paul Koller, Urnäscher Milchspezialitäten AG, 9107 Urnäsch AR

Troisième de la catégorie avec / 99.625 points

du père

Timon and Peter Vogel, Vogel Käsehandwerk GmbH, 8577 Schönholzerswilen TG

Raclette (60)

Troisième de la catégorie avec / 98.845 points

Emmi Raclette

Emmi Landquart, 7302 Landquart GR

Emmi Switzerland AG

Raclette, Flavored (61)

Meilleur de la catégorie avec / 99.1 points

Raclette Kräuter

Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen TG

Second de la catégorie avec / 98.75 points

Seiler Raclette Tasmanischer Pfeffer

Decurtins Noemi, Seiler Käserei AG, 6074 Giswil OW

Troisième de la catégorie avec / 98.6 points

Raclette geräuchert

Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen TG

Wine/Spirits Washed rind/Smear Ripened Cheeses (62)

Troisième de la catégorie avec / 98.35 points

Rusty Rider Rostiger Ritter

Roland Rüegg, Wildberg Käse AG, 8489 Wildberg ZH

Gourmino AG

Open Class: Semi-soft Cheeses, Flavored (72)

Troisième de la catégorie avec / 98.375 points

Gewürz Taler

Fabian Spielhofer, Brülisauer Käse AG, 5444 Künten AG

Open Class: Semi-soft Cheeses with Natural Rind (75)

Meilleur de la catégorie avec / 98.725 points

Biocella

Fabian Spielhofer, Brülisauer Käse AG, 5444 Künten AG

Second de la catégorie avec / 98.45 points

Rustico Nostrano

Johannes Schefer / Andreas Hinterberger, Berg-Käserei Gais AG, 9056 Gais AR

Troisième de la catégorie avec / 98.275 points

Chavalatsch

Mattia Rossi, Chascharia Val Müstair, 7537 Müstair GR

Open Class: Hard Cheeses with Natural Rind (76)

Second de la catégorie avec / 98.1 points

Schwarze Mamba

Erich Keller / Tobias Züger, Keller-Käse GmbH, 8852 Altendorf SZ

Semi-soft (Semi-hard) Goat's Milk Cheeses (98)

Meilleur de la catégorie avec / 99.5 points

Kaltbach Goat

Emmi Kaltbach, 6112 Kaltbach LU

Emmi Switzerland AG

Washed Rind/Smear Ripened Goat's Milk Cheeses (103)

Meilleur de la catégorie avec / 99.7 points

Alte Geiss

Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster LU

Washed Rind/Smear Ripened Sheep's Milk Cheeses (110)

Troisième de la catégorie avec / 98.6 points

Altes Schaf

Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster LU

Semi-Soft and Hard Sheep's Milk Cheeses, Flavored (111)

Meilleur de la catégorie avec / 98.95 points

Zwätschge Lisi

Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster LU

Contact pour de plus amples renseignements

FROMARTE

Andréas Leibundgut / 031 390 33 31 / andreas.leibundgut@fromarte.ch

Paul Meier, Directeur / 076 464 17 06 / paul.meier@fromarte.ch

Gurtengasse 6, case postale / 3001 Berne