

Viroflay, mercredi 13 septembre 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**L'Epoisses AOP Berthaut Perrière distingué « Champion du Mondial 2023 »
au Salon Mondial du Fromage & des Produits Laitiers**

Le titre de « Champion du Mondial 2023 » a été décerné, parmi plus de 1600 fromages et produits laitiers en compétition, à l'Epoisses AOP Berthaut Perrière de la Fromagerie Berthaut, par le jury du salon mondial du fromage qui s'est tenu à Tours du 10 au 12 septembre dernier.

Ce titre prestigieux vient reconnaître le savoir-faire, la tradition et la qualité exceptionnelle de ce fromage. Respectant une recette et une gestuelle séculaires, Robert et Simone Berthaut ont fait renaître en 1956 l'Epoisses, alors menacé de disparition. Depuis lors, la Fromagerie Berthaut livre un produit de grande valeur associé au patrimoine culinaire français. Pour atteindre son exigence de qualité, la fromagerie va au-delà du cahier des charges de l'Epoisses avec un produit qui bénéficie de 5 semaines d'affinage et jusqu'à 9 frottages progressivement enrichis au Marc de Bourgogne. Plus de 60 ans après sa création, la Fromagerie Berthaut perpétue cette exigence de qualité et ce respect du terroir, au service de l'AOP Epoisses.

L'excellence des fromages de Savencia Fromage & Dairy a été également largement saluée par le jury composé par 12 juges internationaux, et 47 médailles ont été obtenues au "Concours International Produits », dont :

- 17 médailles d'or, parmi lesquelles le Roquefort Papillon Le Révélation, le Gouda Vieux Holland Master et l'Etorki.
- 20 médailles d'argent, parmi lesquelles l'Affidélité au Chablis, le Montagnard des Vosges et le Chabichou d'Antan.
- 10 médailles de bronze, parmi lesquelles le Margalet Papillon, le Bresse Bleu et Le Coq.

« Le Salon Mondial du Fromage » est un rendez-vous international incontournable du secteur fromager. C'est une très grande fierté pour Savencia et l'ensemble des équipes de recevoir non seulement, la plus prestigieuse distinction qu'un fromage puisse obtenir, celle de « Champion du Mondial », mais aussi de voir récompensés 47 de nos fromages. Je tiens à féliciter tout particulièrement nos maîtres fromagers pour l'excellence de leur savoir-faire et la qualité unique de ces fromages », déclare Olivier Delaméa, Directeur Général de Savencia Fromage & Dairy.

À propos de la Fromagerie Berthaut

Située à Epoisses en Côte d'Or (21), la Fromagerie Berthaut, a été créée en 1956 par Robert et Simone Berthaut, qui ont relancé l'époisses, fromage emblématique de Bourgogne. Depuis lors, la fromagerie continue à perpétuer le savoir-faire séculaire, le respect du terroir et l'exigence d'excellence avec ses fromages traditionnels de Bourgogne : l'AOP époisses, l'IGP soumaintrain, des spécialités comme le Trou du cru, l'Aisy cendré, ou l'Affidélité frotté au Chablis. La Fromagerie Berthaut collecte le lait de 19 producteurs de Côte d'Or, respectant le cahier des charges spécifique de l'AOP époisses.

À propos de Savencia Fromage & Dairy

Savencia Fromage & Dairy est un groupe alimentaire international, familial et indépendant, animé par des valeurs fortes et une vocation : « Entreprendre pour bien nourrir l'Homme ». Engagé en faveur d'une croissance durable, éthique et solidaire, il contribue à la transition agricole et environnementale.

Avec ses 22 000 collaborateurs dans le monde, Savencia est l'un des premiers acteurs laitiers mondiaux, le 2^e groupe fromager français et le 5^e mondial, avec 4,8 milliards de litres de lait transformés. Son développement s'appuie sur des marques fortes en France et à l'international (dont Caprice des Dieux, St Agur, St Môret, Tartare, Saint Albry, Le Rustique, Elle & Vire).

Contact presse Savencia :

Sophie BODIN - s.bodin@dgm-conseil.fr – 01 40 70 11 89