

**[Nom du produit] du producteur [société] remporte la médaille [de bronze/d’argent/d’or/Super Gold** *– delete as appropriate***] aux World Cheese Awards 2024**

[Nom du producteur] de [lieu] a été nommé(e) parmi les lauréats des World Cheese Awards qui ont eu lieu au Pavilhão Multiusos de Viseu au Portugal. Se démarquant parmi les 4786 fromages en lice, le [nom du produit], un(e) [variété] fabriqué(e) à/en [emplacement de la société] a décroché la très convoitée médaille [de bronze, d’argent [Silver] / d’or [Gold] / Super Gold – *delete as appropriate*] du plus prestigieux concours consacré uniquement au fromage du monde.

Venus de 39 pays différents, les 240 juges ont été répartis en 104 équipes qui se sont alors partagé l’énorme tâche de décider quels produits étaient dignes d’être récompensés. Ce panel de spécialistes occupait différentes fonctions dans le secteur : ingénieurs agroalimentaires, gradeurs, acheteurs, chefs cuisiniers, producteurs, détaillants, professionnels de l’industrie, journalistes et influenceurs.

Tous les fromages ont été méticuleusement évalués en fonction de facteurs tels que l’apparence extérieure de la croûte et de la pâte ainsi que l’arôme, le corps et la texture du fromage et, plus particulièrement, la saveur et la sensation en bouche. Pour garantir l’impartialité totale des juges, les produits font l’objet d'une dégustation à l’aveugle, et les juges ne reçoivent qu’une brève description qui ne cite ni leur origine ni leur fabricant.

[Nom du produit], le gagnant, est [saisissez une description, comprenant notamment un aperçu général du fromage, du procédé de fabrication, ainsi que toute caractéristique ou histoire particulière qui en fait la spécificité].

Pour [nom du producteur] de la société [nom de la société], [saisissez un commentaire sur ce que vous avez ressenti à l’annonce de votre prix, ce que cela représente pour votre société et si vous êtes fier/ère votre produit. Si c’est la première fois que vous gagnez un prix, vous pourriez expliquer ce qui vous a poussé à participer cette année. Si vous avez déjà remporté un prix par le passé, pourquoi ne pas expliquer comment ce prix vous a fait gagner en crédibilité, vous a ouvert des portes auprès de nouveaux détaillants ou vous a permis d’accroître vos ventes ?] »

Le concours de l’an passé a eu un succès inégalé : nous avons assisté à la participation de 1032 producteurs issus des quatre coins de la planète. Les délibérations ont toutes eu lieu le même jour : les médailles de bronze, d’argent [Silver], d’Or [Gold] et Super Gold ont décernées le matin, avant un deuxième examen des Super Gold dans l’après-midi. Une fois les 14 finalistes choisis, le Champion du monde des fromages a été nommé.

**Pour John Farrand, directeur général du Guild of Fine Food qui organise le World Cheese Awards,** « *[ceux-ci ] sont devenus au fil du temps un événement sans son pareil, qui non seulement réunit de grands spécialistes pour évaluer minutieusement et récompenser chaque fromage sur la base de ses mérites, mais qui permet aussi à la ville et à la région hôtes de faire connaître la culture locale au grand public. Nous avons été très heureux de donner à nos juges et à des centaines de professionnels une occasion de se rencontrer à Viseu, au cœur-même de la principale région productrice de fromage au Portugal, où ils ont pu s’imprégner de la culture et du terroir et bénéficier d’un accueil privilégié. L’événement représente également une chance d’échanger avis et opinions et d'établir des liens personnels et professionnels entre les différents pays.  Nous sommes extrêmement fiers de pouvoir offrir cette plateforme de rencontre à nos parties prenantes*. »

Restez informés sur les réseaux : [saisissez le @pseudonyme de la société], @guildoffinefood #WorldCheeseAwards

**-fin-**

Pour demander davantage d’informations ou des photos, ou faire une demande d'interview, contactez [saisissez vos coordonnées]

**Notes à l’attention des rédacteurs en chef : :**

* Les World Cheese Awards sont organisés par le Guild of Fine Food. Pour en savoir plus sur cet organisme, visitez le site [www.gff.co.uk](http://www.gff.co.uk)
* Chaque année, le Guild of Fine Food collabore avec plus de 20 points de regroupement dans le monde, qui garantissent que chacun des produits arrive aux World Cheese Awards dans un état optimum et prêt à être dégusté, et travaille aux côtés des pays hôtes pour qu'ils délivrent des permis spéciaux supprimant les obstacles financiers ou logistiques pour les producteurs habilités. Ainsi, les fromagers artisanaux de qualité ont l’opportunité de concourir aux côtés des plus gros producteurs.

**Les principaux sponsors des World Cheese Awards 2023 sont les suivants :**

* [Barber’s](http://www.barbers.co.uk) **|** [Bertsch Foodtec GmbH](http://www.bertsch.at/en) **|** [Hâute Fromagerie](http://www.thecheeselover.co.uk/haute-fromagerie) **|** [Intercheese AG](http://www.intercheese.ch/de) **|** [Kalt Maschinenebau AG](http://www.kalt-ag.ch/en) **|** [Lactogal Produtos Alimetares S.A](http://www.lactogal.pt) **|** [Le Gruyère AOP](http://www.gruyere.com/en/home) **|** [MENY](http://www.meny.no) **|** [Sartori](http://www.sartoricheese.com) **|** [Snowdonia Cheese Company](http://www.snowdoniacheese.co.uk) **|** [The Fine Cheese Co.](http://www.finecheese.co.uk) **|** [The USA Cheese Guild](http://www.cheesefromtheusa.org)

**Les trophées des World Cheese Awards 2024 sont sponsorisés par:**

* [AGRI Expo](http://www.agriexpo.co.za) **|** [Atalanta Plaza](http://www.atalantacorp.com) **|** [Boska](http://www.boska.com) **|** [Forever Cheese](http://www.forevercheese.com) **|** [Horgans Delicatessen Supplies](http://www.horgans.com) **|** [Japanese Cheese Council](http://www.cheese-fun.jp) **|** [Lacteo Network](https://www.linkedin.com/company/lacteo-network) | [Rowcliffe](http://www.rowcliffe.co.uk) | [Rupp AG](http://www.ruppcheese.at/en) **|** [Specialist Cheesemakers Association](http://www.specialistcheesemakers.co.uk)

**Les partenaires des World Cheese Awards 2024 sont les suivants :**

* [Academy of Cheese](http://www.academyofcheese.org) **|** [Eurilait](http://www.eurilait.co.uk) **|** [*Good Cheese* magazine](https://gff.co.uk/for-retailers/read-good-cheese/) **|** [Peter Green Chilled](http://www.petergreenchilled.co.uk) | [The Pangbourne Cheese Shop](http://www.cheese-etc.co.uk) **|** [Shepherds Purse](http://www.shepherdspurse.co.uk)