Switzerland Cheese Marketing SA
Laubeggstrasse 68
Case Postale, CH-3006 Berne
T +41 31 385 26 26

Fribourg, le 9 octobre 2026

Swiss Cheese Awards 2026 : Trois champions de Suisse couronnés

Les trois meilleurs fromages suisses ont été désignés et se sont vu décerner le titre de «Swiss Champion» lors de la 14e édition des Swiss Cheese Awards, l'événement le plus important de la branche fromagère suisse, qui se déroule du 6 au 11 octobre à Fribourg. Cette année encore, les Swiss Cheese Awards ont attiré de nombreux passionnés de fromage ainsi que des spécialistes du monde entier.

Un super-jury international composé de 32 membres a élu les meilleurs fromages suisses dans les catégories «fromage à pâte extradure/dure», «fromage à pâte mi-dure» et «fromage à pâte molle/frais» parmi les 32 vainqueurs de catégorie. Les trois fromages suivants, champions de Suisse officiels, peuvent dès à présent porter la mention «Swiss Champion»:

- **Fromage à pâte extradure/dure:** Le Gruyère d'alpage AOP de Nicolas Brodard, Fromagerie d'Alpage La Guignarde, Corbières (FR).
- **Fromage à pâte mi-dure:** Tête de Moine AOP de Marc-André Girardin, Fromagerie de la Suze à Corgémont (BE).
- **Fromage à pâte molle/frais:** Tomme Fleurette d'Arnaud Guichard, Fromagerie Fleurette à Rougemont (VD).

Pour la première fois cette année, le concours comptait également une 33e catégorie, consacrée au "beurre de fromagerie". Elle a été remportée par le beurre de fromagerie de Fritz Baumgartner, de la Bergkäserei Trub (BE).

« Les Swiss Cheese Awards ont, une fois de plus, mis en évidence l'incroyable diversité et la grande qualité des fromages suisses », déclare Hans Aschwanden, président de FROMARTE. Et d'ajouter : « Pour nous, fromagers, il est important de pouvoir échanger avec d'autres producteurs. Les Awards nous incitent également à continuer à évoluer et à nous améliorer. »

Remise des prix

C'est lors de la cérémonie de remise des prix organisée à Fribourg que les trois « Swiss Champions » ont été dévoilés. Cette cérémonie a également été l'occasion d'honorer les 33 vainqueurs de catégorie et de récompenser les plus beaux plateaux de fromage. Le concours de plateaux de fromages a été remporté par Sarah Girardin de la Laiterie-Fromagerie Bourrignon SA à Bourrignon (JU).

Laboratoire du goût

En collaboration avec de futurs cuisiniers et cuisinières, FROMARTE a organisé le concours «Laboratoire du goût». Parallèlement aux Swiss Cheese Awards, un jury composé

d’apprentis dans le domaine de la gastronomie et de la cuisine a évalué une sélection plus restreinte de fromages. Il a désigné Le Gruyère d’alpage AOP de Cédric Germain, à St-George (VD), vainqueur du « Laboratoire du goût ».

Marché du fromage Suisse et des spécialités régionaux

En tant que ville hôte, Fribourg propose, en collaboration avec des partenaires locaux et régionaux, un vaste programme d’animations à l’occasion des Swiss Cheese Awards. Parmi les temps forts figurent notamment les fondues chez l’habitant ainsi qu’un marché de fromages et de produits régionaux, qui se tiendra samedi et dimanche dans le quartier du Bourg, entre la place Notre-Dame et la cathédrale Saint-Nicolas.
Dans 60 chalets, les visiteurs pourront déguster et acheter sur place les fromages vainqueurs des différentes catégories des Swiss Cheese Awards ainsi que des spécialités de la région. Les rencontres directes avec les productrices et producteurs confèrent au marché un caractère particulier et permettent de faire vivre les histoires et les traditions qui se cachent derrière les produits.
.

Le classement est accessible ici.
Vous trouverez des photos en haute résolution et un aperçu de l’événement ici.

Contact
Martin Spahr
Chief Marketing Officer
Switzerland Cheese Marketing AG
+41 79 159 94 43
media@scm-cheese.com