



Switzerland Cheese Marketing AG

Laubeggstrasse 68

Postfach, CH-3006 Bern

T +41 31 385 26 26

Communiqué de presse du 19 août 2026

14e édition des Swiss Cheese Awards, du 6 au 11 octobre 2026 à Fribourg

Pleins feux sur le savoir-faire fromager suisse

Du 6 au 11 octobre 2026, Fribourg deviendra le centre du monde fromager suisse. À l'occasion de la 14e édition des Swiss Cheese Awards, les meilleurs fromagers et fromagères du pays s'affronteront et mettront en lumière la qualité exceptionnelle et la diversité du savoir-faire fromager suisse.

Tous les deux ans, les Swiss Cheese Awards récompensent les meilleurs fromages suisses. En 2026, le concours aura lieu pour la 14e fois. Il sera organisé à Fribourg, « UNESCO Creative City of Gastronomy », une ville et une région qui incarnent, comme nulle autre, la culture fromagère suisse. Plus de 1'000 fromages provenant de toutes les régions du pays seront en compétition. Ils seront évalués par un jury international composé d'environ 200 expertes et experts. Les produits récompensés seront ceux qui incarnent de manière exemplaire les valeurs du fromage suisse : savoir-faire artisanal, qualité exceptionnelle, diversité régionale, tradition vivante et innovation.

« Les Swiss Cheese Awards incitent nos fromagères et fromagers à donner le meilleur d'eux-mêmes. Ce concours met en lumière ce que notre branche accomplit jour après jour – et cela mérite une très grande tribune », déclare Hans Aschwanden, président de FROMARTE, l'association faîtière des Artisans suisses du fromage, qui organise et dirige le concours.

200 membres du jury évaluent les meilleurs fromages suisses

Le concours débutera le mardi 6 octobre 2026 à la Salle St-Léonard. Plus de 1'000 fromages provenant de toute la Suisse s'affronteront dans 33 catégories. Le jury international sera composé de fromagères et fromagers, d'affineurs, d'exportateurs et d'autres professionnels du secteur fromager et de la restauration. Des représentants des médias ainsi que des consommateurs seront également présents.

Chaque fromage sera soigneusement examiné selon des critères prédéfinis. Seront notamment évalués l'aspect extérieur, l'ouverture, la pâte, l'arôme et le goût. À l'issue des présélections, un fromage lauréat est désigné dans chacune des 33 catégories.

Parallèlement aux présélections se tiendra le « Laboratoire du Goût ». Un jury composé d'apprenties et d'apprentis de la gastronomie y évaluera une sélection des fromages inscrits au concours et désignera son propre vainqueur.

Trois fromages seront sacrés Swiss Champions

Pour les 33 lauréats des différentes catégories, le concours entrera dans sa phase décisive le jeudi 8 octobre 2026. Ils se présenteront à nouveau devant un « super-jury », qui désignera les trois « Swiss Champions » dans les grandes catégories suivantes : fromages à pâte extra-dure/dure, fromages à pâte mi-dure et fromages à pâte molle/frais. Enfin, le vendredi soir, tous les lauréats des différentes catégories ainsi que les trois « Swiss Champions » seront officiellement récompensés lors de l'« Awards Night ».

La créativité s'invite sur le plateau de fromages

Le vendredi 9 octobre 2026, le concours public de plateaux de fromages organisé à L'Atelier mettra également à l'honneur la créativité. Les participantes et les participants composeront sur place leur plus beau plateau de fromages et le présenteront à un jury. Le plateau gagnant sera, lui aussi, récompensé lors de la soirée de remise des prix.

Un week-end gourmand et une fête du fromage pour toute la famille

Après les journées de compétition, la scène sera ouverte au public le samedi 10 et le dimanche 11 octobre 2026. Lors de la Fête du fromage, organisée au centre-ville de Fribourg, les visiteuses et les visiteurs pourront déguster et acheter les fromages primés, découvrir toute la diversité des fromages suisses ainsi que d'autres spécialités régionales. À cela s'ajoute un programme varié d'animations pour toute la famille. La Fête du fromage sera également l'occasion de rencontrer personnellement les fromagères et fromagers et d'en apprendre davantage sur leur métier et leurs produits.

« Les Swiss Cheese Awards deviennent ainsi, au-delà du concours, une véritable vitrine de la culture fromagère suisse, caractérisée par sa diversité régionale, son savoir-faire artisanal et ses traditions vivantes », déclare Martin Spahr, directeur marketing de Switzerland Cheese Marketing AG.

Invitation et informations complémentaires à l'intention des médias

Conférence de presse le 25 septembre 2026, à 14 h, à la Salle communale Saint-Léonard

Lors de la conférence de presse, vous recevrez toutes les informations actualisées concernant les Swiss Cheese Awards, pourrez découvrir les coulisses de l'événement et assister en direct à la livraison des fromages en compétition.

Intervenants, entre autres :

- Paul Meier et Andréas Leibundgut, FROMARTE
- Martin Spahr et Alain Wanzenried, Switzerland Cheese Marketing AG

Il sera possible de réaliser des entretiens individuels avec les organisateurs, les représentants de la ville de Fribourg ainsi que des personnalités de la branche fromagère.

Vous recevrez en temps voulu une invitation détaillée à la conférence de presse. Nous vous invitons toutefois d'ores et déjà à réserver cette date. Les inscriptions sont ouvertes à l'adresse e-mail media@scm-cheese.com.

Couverture médiatique par les journalistes des Swiss Cheese Awards, du 6 au 11 octobre 2026

Nous invitons les journalistes suisses souhaitant couvrir les Swiss Cheese Awards 2026 à Fribourg à s'inscrire à l'adresse e-mail media@scm-cheese.com.

Contact médias et informations complémentaires

Martin Spahr
Directeur marketing
Switzerland Cheese Marketing AG
+41 79 159 94 43
media@scm-cheese.com

Vous trouverez des informations actualisées concernant le programme et le concours sur le site www.cheese-awards.ch

Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) est une organisation à but non lucratif neutre et transversale, qui s'engage en faveur de la branche fromagère suisse. SCM fédère les forces de tous les acteurs de la branche et promeut la commercialisation du fromage suisse en tant que produit premium apprécié en Suisse comme à l'étranger.

FROMARTE est l'organisation faîtière des spécialistes suisses du fromage. Son objectif premier est de renforcer les structures professionnelles. FROMARTE crée des conditions-cadres optimales pour ses membres et défend leurs intérêts tant sur le plan politique que sur le marché. FROMARTE s'engage pour préserver la culture fromagère unique de la Suisse et sa diversité.