



MONDIAL DU FROMAGE TOURS

Septembre 2025

25 médailles remportées par Isigny Sainte-Mère au Concours fromager du Mondial de Tours

La Coopérative normande s'illustre une nouvelle fois avec un palmarès exceptionnel : 25 médailles (or, argent et bronze) décrochées cette année au Mondial du Fromage et des Produits Laitiers de Tours 2025. Une annonce faite ce dimanche 14 septembre qui fait la fierté de la Coopérative normande qui compte parmi les entreprises les plus médaillées du Salon.

Les 14, 15 et 16 septembre, le parc expo de Tours a reçu l'un des plus grands salons internationaux des filières fromagères et laitières : **Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers.**

Un rendez-vous incontournable pour la **Coopérative Isigny Sainte-Mère** qui vient remettre en jeu ses titres chaque année.

Encore une fois, le succès des produits fabriqués avec le lait provenant fermes normandes de la Coopérative a été au rendez-vous et ce, dans toutes les catégories de produits : **Beurre, Crème, Fromage à pâte molle et à pâte dure, Fromage Frais... 25 produits** ont gravi les marches du podium ! Tous les ateliers

de fabrication de la Coopérative ont été récompensés, ce qui confirme l'omniprésence du savoir-faire laitier d'Isigny Sainte-Mère.

Les médaillés

OR : 3

- Beurre de baratte doux 250g
- Crème d'Isigny AOP 35%
- Brie aux truffes

ARGENT : 11

- Camembert bio
- Beurre de baratte aux cristaux de sel de Guérande 250g
- Brie Bonhomme Normand 350g
- Fromage frais vanille
- Tomme de Normandie
- Camembert affiné à cœur
- Crème fraîche 30%MG
- Abbaye Sainte-Mère
- Beurre bio demi-sel
- Mimolette Extra vieille boule
- Camembert au four/barbecue

BRONZE : 11

- Camembert moulé à la louche au lait microfiltré
- Brie 600g
- Beurre d'Isigny AOP doux plaquette 250g
- Mimolette jeune portion
- Fromage frais fraise
- Belle Saison

- Camembert au lait cru 250g
- Camembert affiné au Calvados
- Camembert au lait cru moulé à la louche
- Beurre demi-sel non pasteurisé pain moulé
- Camembert de Normandie AOP

Une grande fierté pour la Coopérative qui a à cœur de valoriser son savoir-faire traditionnel, son terroir unique, qui permettent, depuis plus de cent ans, de perpétuer la confection de produits de grande qualité.