

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
27 août 2026

Saint-Cyr-sur-Loire,

Madame, Monsieur ;

la seconde édition du « [National du Fromage au lait cru](#) » se déroulera les 10-11-12 octobre 2026, au **CMA Formation 37** (Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre Val de Loire), à Joué-lès-Tours (37) et organisé par l'association Aristaeus.

Seront au programme, un marché de producteurs, des ateliers sur des accords avec les fromages (bières, spiritueux, confitures, sakés, champagnes, huiles, poivres...), des tables rondes, une cuisine des chefs et une rencontre entre producteurs et professionnels de la commercialisation du fromage au lait cru.

Accès libre pour tous sur les 3 jours (inscriptions ateliers et tables rondes obligatoires).

Le lundi matin, le Championnat de France des fromages au lait cru sera présidé par **Romain Olivier** (Fromager Affineur), le Commissaire sera **Vincent Philippe** (Champion du monde des fromagers) et le Président d'Honneur **Gérard Petit** (Meilleur Ouvrier de France).

La proclamation des titres se fera sur place, le 12 en soirée, alors que la remise des titres se déroulera le 16 novembre au Sénat à Paris.

Le Parrain de l'événement est [Loïc Ballet](#), animateur sur France TV du goût des territoires.

2026, une année particulièrement compliquée pour les éleveurs et producteurs de fromages, les prairies, le fourrage, le lait, le bien-être animal, restent à ce jour leurs préoccupations principales. L'objectif assumé de ce rendez-vous national biennuel : soutenir et mettre sur le devant de la scène les producteurs **de fromagers au lait cru** par leurs savoir-faire, le produit authentique, juste et savoureux, dont certains labels : **fermier, lait de foin, alpage, estive, AOP/IGP, tradition** et leurs familles technologiques de fabrication. Ces fromages au lait cru, ambassadeurs des territoires de France, sont principalement élaborés par des petites maisons qui perpétuent les gestes, les races, les saveurs qui signent notre patrimoine culinaire. C'est pour cela que Thierry Cartereau (Président de l'association Aristaeus et ancien crémier-fromager aux Halles de Tours) avec son équipe de bénévoles, ont réduit au maximum le coût d'inscription des fromages participants.

Même si la recherche de partenaires est perpétuelle afin de pérenniser l'événement, sont d'ores-et-déjà aux côtés de l'organisation : Le Sénat ; Le ministère de l'Agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire ; la Région Centre Val de Loire ; les villes de Joué-lès-Tours et Ballan-Miré ; la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Centre Val de Loire ; La Fédération des Fromagers de France ; l'association Lait de Foin ; l'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers ; la Fédération Nationale des Producteurs de Lait ; la Fondation pour la Biodiversité Fromagère ; les Disciples d'Escoffier ; l'Académie Nationale de Cuisine ; l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation et de nombreuses entreprises (liste sur le site internet).

Informations, programme complet et toutes les [inscriptions](#), disponibles sur : www.lenationaldufromage.fr

Au plaisir de vous accueillir pour couvrir notre événement !
Bien sincèrement.



Thierry Cartereau – Président

Association Aristaeus
4 rue des Sources - 37540 Saint-Cyr-sur-Loire
06.21.33.14.02 - contact@aristaeus.fr - www.lenationaldufromage.fr

DÉTAIL DU PROGRAMME

Samedi 10 octobre

> Inauguration officielle vers 10h30 sur le marché.

- **Fromages et Gastronomie de 10H à 18H**

(Extérieur, gratuit tout public)

- **Marché de producteurs** fromagers, vignerons et boulangers.
- **Cuisine des chefs** avec des chefs Disciples d'Escoffier et locaux.

Valorisation de produits et de fromages par des recettes, préparations réalisées sur place...

- **Ateliers d'accords gastronomiques autour du fromage de 13H à 17H**

(avec des acteurs reconnus sur les bières, poivres, huiles, miels, spiritueux...)

(10€ - tout public sur inscription)

Recettes par des chefs, accords sur fromages...

Dimanche 11 octobre

- **Fromages et Gastronomie de 10H à 18H**

(Extérieur, gratuit tout public)

- **Marché de producteurs** fromagers, vignerons et boulangers.

- **Cuisine des chefs** avec des chefs Disciples d'Escoffier, de l'Académie Nationale de Cuisine et locaux.

Valorisation de produits et de fromages par des recettes, préparations réalisées sur place...

- **Ateliers d'accords gastronomiques autour du fromage de 10H à 17H**

(avec des acteurs reconnus sur les cidres, sakés, confitures, champagnes...)

(10€ - tout public sur inscription)

À noter : atelier du dimanche à 10h30 "Fromages au lait cru, climat et écosystèmes.

"Recette de chef", un cuisinier présente une création culinaire de son choix.

Lundi 12 octobre

- **Championnat de France des fromages au lait cru à partir de 9H**

(salle de restaurant, accès réservé au jury, presse)

- **Fromages et Gastronomie avec la cuisine des chefs de 10H à 18H**

(Extérieur, gratuit tout public)

- **Rencontre professionnelle de 10H à 16H**

(sur l'ensemble du site)

Présentation, échanges, dégustations avec des producteurs fromagers, associations, partenaires...

- **Tables rondes de 13H à 16H**

(auditorium, gratuit [sur inscription](#) max 150 personnes)

Thématiques diverses animées par Kilien Stengel avec des experts, personnalités et producteurs :

- **13h/14h** : Le lait cru, le connaître et le vendre
- **14h/15h** : Lait cru, fermier, lait de foin : pure expression du terroir
- **15h/16h** : Reprise, transmission, normes environnementales
- **vers 18h Proclamation des titres à l'auditorium suivie d'un buffet de clôture**

Association Aristaeus

4 rue des Sources - 37540 Saint-Cyr-sur-Loire

06.21.33.14.02 - contact@aristaeus.fr - www.lenationaldufromage.fr

Association Loi 1901 déclarée le 28 Février 2022 à Tours - APE 9499Z - RNA : W372019050 - SIREN : 911530384

CHAMPIONNAT DE FRANCE DES FROMAGES AU LAIT CRU 2026

Le lundi 12 octobre

Commissaire du championnat : Vincent Philippe (Champion du Monde des fromagers)

Président du championnat : Romain Olivier (Fromager et administrateur FFF)

Président d'honneur : Gérard Petit (MOF)

Accès réservé au jury

Notation par un jury sélectionné de professionnels, par familles technologiques, par lait, par respect du cahier des charges, selon la moyenne obtenue (Aspect-Pâte-Dégustation).

Nouveauté 2026 : L'entrée des fromages au lait de bufflonne et en laits mixtes, les catégories "pâtes filées" et "Tradition fromagère" (pour des produits ancrés dans des recettes historiques régionales utilisant un alcool, un épice, une herbe...).

- Proclamation des résultats

le 12 octobre, à l'Auditorium du CMA Formation de Joué-lès-Tours

suivie d'un buffet des fromages du championnat.

- Remise des titres du Championnat de France

le 16 novembre, au Sénat à Paris.

1/ Les titres par familles :

- Famille 1 : pâte molle à croûte fleurie
- Famille 2 : pâte molle à croûte lavée
- Famille 3 : pâtes persillées, bleus
- Famille 4 : pâtes pressées cuites
- Famille 5 : pâtes pressées non cuites
- Famille 6 : pâtes lactiques présure
- Famille 7 : pâtes lactiques par acidification
- Famille 8 : pâtes filées

2/ Les titres par catégories spécifiques :

- Catégorie 9 : « Fermier »
- Catégorie 10 : « STG Lait de Foin »
- Catégorie 11 : « Estive »
- Catégorie 12 : « Alpage »
- Catégorie 13 : « A.O.P. / I.G.P. »
- Catégorie 14 : « Tradition fromagère »
- Catégorie 15 : « Jeune Exploitation » (- de 10 ans)

3/ Les prix spéciaux :

- Premier prix lait de vache
- Premier prix lait de chèvre
- Premier prix lait de brebis
- Premier prix lait de bufflonne
- Premier prix laits mixtes (2 ou 3 laits)
- Grand Prix du National du fromage au lait cru.

Association Aristaeus

4 rue des Sources - 37540 Saint-Cyr-sur-Loire

06.21.33.14.02 - contact@aristaeus.fr - www.lenationaldufromage.fr

Association Loi 1901 déclarée le 28 Février 2022 à Tours - APE 9499Z - RNA : W372019050 - SIREN : 911530384

INFORMATIONS PRATIQUES, INSCRIPTIONS :

www.lenationaldufromage.fr

Date : les 10-11-12 octobre 2026

CMA Formation de Joué-lès-Tours

7 rue Joseph Cugnot 37300 Joué-lès-Tours

COMITÉ DE PILOTAGE DE L'ÉVÉNEMENT ET DU CHAMPIONNAT

Thierry Cartereau - Ancien fromager / Président Aristaeus

Vincent Philippe - Champion du Monde des fromagers / Commissaire du championnat de France

Romain Olivier - Affineur-fromager / Trésorier FFF / Président du Championnat de France

Gérard Petit - Meilleur Ouvrier de France fromager / Président d'honneur du Championnat de France

Rémy Giraud - Président Disciples Escoffier Centre Val de Loire / Marché de producteurs et cuisine des chefs

Benjamin Dechelle - Directeur CMA Formation / coordination site

Cyrille Bellanger - réception produits Championnat de France

Jérôme Crochet - organisation, concours, presse, partenariat, jury

Bernard Coupez - accueil personnalités et médias

Kilien Stengel - gestion et animateur des tables rondes

ASSOCIATION ARISTAEUS

Thierry Cartereau - Président de l'association

president@aristaeus.fr - 06 21 33 14 02

(ancien fromager-affineur aux Halles de Tours (La Montagne aux Fromages), membre de la Fédération des Fromagers de France, Membre de la Confrérie du Taste Fromage de France, Formateur au Campus des métiers de Tours (fromager-crémier), Jury du concours interrégional de Ste-Maure de Touraine, Jury du concours national des Meilleurs Ouvriers de France (fromager-crémier), membre du Collège Culinaire de France, membre de l'Académie Nationale de Cuisine, membre des Disciples d'Escoffier)

4 rue des Sources - 37540 Saint-Cyr-sur-Loire

APE 9499Z - RNA : W372019050 - SIREN : 911530384

Nous avons des partenariats avec des hôtels : voir sur le site sur la page "[où dormir](#)".

Nous avons un espace réservé sur le site pour des interviews, rencontres, etc.

Nous informons de votre venue.

Visuels et documents disponibles ici :

> [Accès au dossier](#)

Association Aristaeus

4 rue des Sources - 37540 Saint-Cyr-sur-Loire

06.21.33.14.02 - contact@aristaeus.fr - www.lenationaldufromage.fr

Association Loi 1901 déclarée le 28 Février 2022 à Tours - APE 9499Z - RNA : W372019050 - SIREN : 911530384