

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
13 octobre 2026

Madame, Monsieur,

la seconde édition du « [National du Fromage au lait cru](#) » s'est déroulée les 10-11-12 octobre 2026, au **CMA Formation Joué-lès-Tours** (37, organisé par l'association Aristaeus.

Marché de producteurs, ateliers sur des accords avec les fromages (bières, whisky et pastis, confitures, sakés, champagnes, huiles gastronomiques, poivres, chocolats, cidres...), des tables rondes, une cuisine des chefs et une rencontre entre professionnels de la commercialisation du fromage au lait cru et producteurs.

Le lundi matin, le **Championnat de France des fromages au lait cru** 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) avec le soutien de **Mathieu Thuillier** (Vice-Champion du monde des Fromagers 2025) s'est déroulé avec plus de 320 fromages de toute la France, du département du Nord à la Corse. Le parrain de l'édition 2026 était Loïc Ballet (chroniqueur des territoires à Télématin)

Thierry Cartereau, président de l'association Aristaeus : " *Le Championnat de France des fromages au lait cru ne récompense pas seulement de bons fromages. Il distingue une filière, une exigence, une culture du goût et une certaine idée de l'agriculture française. Dans un monde alimentaire de plus en plus standardisé, le lait cru nous rappelle qu'un fromage peut encore avoir une origine, une personnalité, une variation, une profondeur. Il nous rappelle qu'un produit vivant n'est pas un défaut à corriger, mais une richesse à comprendre et à maîtriser. À tous les lauréats, je veux dire notre admiration. Vos médailles récompensent un produit, bien sûr, mais elles récompensent aussi un engagement quotidien : celui de faire vivre une ferme, une cave, une appellation, une tradition, parfois une famille, souvent un territoire entier.* "

Le lundi 16 novembre, les maisons titrées et leurs fromages recevront leurs titres, médailles et trophées à Paris, dans l'enceinte de la maison des territoires, le Sénat ! Demandez-nous votre accréditation.

Merci à nos soutiens : 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).

Palmarès complet en page suivante ou sur le site :

www.lenationaldufromage.fr

Contact presse : Jérôme Crochet - contact@aristaeus.fr ou rp@adfields.com - 06 66 11 89 84

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