

LE NATIONAL DU FROMAGE AU LAIT CRU

CHAMPIONNAT
DE FRANCE
DES FROMAGES
AU LAIT CRU

DOSSIER DE PRÉSENTATION



www.nationaldufromage.fr

avec le soutien de :



ARISTAEUS

ASSOCIATION POUR LA VALORISATION DES PRODUITS LAITIERS,
FROMAGES AU LAIT CRU ET FERMIER

LOÏC BALLET
Parrain 2026
Chroniqueur gourmand !



Soutenu par



MÉMO ÉDITION 2024

Dimanche 20 octobre, le premier «Championnat de France des fromages au lait cru» organisé par l'association Aristaeus et son président Thierry Cartereau, a décerné ses titres de Champion, Vice-Champion et de Troisième place.

Plus de 360 fromages validés en provenance de toutes les provinces de France ont été décryptés visuellement et gustativement par un jury de professionnels du fromage et des métiers de bouche suivant un procédé de notation complexe sur les répartitions par familles lactiques et par lait. Ce championnat n'est pas un concours sur les plus beaux fromages d'une appellation, mais bien un palmarès où l'élaboration et l'analyse gustative sont prioritaires.

Seuls les trois meilleurs produits au classement sont titrés (or-argent-bronze) par catégorie. Les 19 tables de jurés professionnels étaient sous la surveillance de **Gérard Petit** (MOF et commissaire principal du Championnat), **Romain Olivier** (président du Championnat et représentant la Fédération des Fromagers de France) et le soutien de **Vincent Philippe** (Champion du monde 2023 des fromagers).

La cérémonie des prix s'est déroulée en soirée au Campus des Métiers et de l'Artisanat de Joué-lès-Tours, sous la bienveillance de la marraine du «National du fromage au lait cru 2024», **Natacha Polony** (Présidente de l'Institut du Goût).

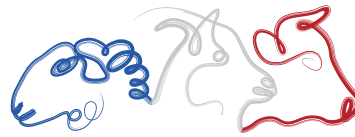
Entre marché de producteurs, ateliers, tables rondes, concours et cuisine des chefs, ce sont entre 3.000 et 4.000 personnes qui se sont retrouvées sur le site durant ces 3 journées fromagères et pour cette première édition.



Soutenu par


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**LE NATIONAL DU
FROMAGE
AU LAIT CRU**

www.lenationaldufromage.fr

**DEUXIÈME
2026
ÉDITION**



Nombreux articles presse locale et alimentaire,
interview sur radios et plateaux TV région.
Relais sur associations de chefs, fromagers...
Spot TV locale, campagne web média local...



Soutenu par



OUVERT AU PUBLIC ET GRATUIT...

Événement national unique

Un lieu qui rassemble l'ensemble des structures pratiques à l'organisation des animations (espace extérieur, hall d'exposition, auditorium, laboratoires, cuisines...), en collaboration étroite avec les équipes et les enseignants du centre de formation professionnelle de la Chambre des Métiers de Joué-lès-Tours. Situé au Centre de la France et non sur Paris, il permet plus d'accessibilités identiques des territoires de France et des coûts en hébergements et restauration largement moins élevés (des accords avec des chaînes hôtelières sont possibles).

Les frais d'inscription des produits au Championnat de France et des espaces Marché de producteurs ont volontairement été optimisés par l'association Aristaeus, organisatrice de l'événement, pour permettre au plus grand nombre de petites exploitations et fromageries d'être présentes ou représentées.



Soutenu par



LOÏC BALLET...

PARRAIN DE L'ÉDITION 2026



Chroniqueur gastronome et auteur, mais aussi pilote de triporteur pour goûter et valoriser les territoires de France, c'est un animateur engagé, un épicier passionné de terroirs. En 2008 il fait ses armes comme chroniqueur gastronome sur France Inter avec Jean-Pierre Coffe dans l'émission "Ça se bouffe pas, ça se mange". L'homme aux lunettes rondes lui apprend à transmettre pour protéger notre terroir, transmettre pour inviter le public à mieux manger, mais surtout, transmettre pour que chacun ouvre l'œil sur son alimentation ! Son parcours médiatique lui permet de travailler aux côtés de François Pêcheux, Julie Andrieu, Laurent Boyer, William Leymergie qui lui propose le rendez-vous gastronomique de "Télématin": le Triporteur.

Côté édition, Loïc publie "La France des bons produits", un livre où il rencontre ceux qui se

battent pour le goût dans nos terroirs.

En 2016, Loïc Ballet fonde LB. Productions, une société de production audiovisuelle et de conseil.

Sa première réalisation est pour France Télévisions avec le programme Excursions Gourmandes, diffusé avant les journaux télévisés de France 2 et France 3, dans lequel il met en avant les spécialités culinaires régionales.

En 2017, il réalise son rêve de co-signer une bande dessinée avec son père dessinateur et publie deux ouvrages vendus au profit d'associations pour enfants atteints de naevus géant : Tout un Cirque et Tous en piste.

En 2017, Loïc Ballet parcourt l'hexagone micro en poche pour l'émission Destination France sur France Bleu.

Chaque samedi à 13 heures, il propose une balade gourmande d'une heure pour découvrir le patrimoine caché d'une région française.

L'été 2018, le jeune chroniqueur gastronome rejoint sur les ondes d'Europe 1 Eva Roque et Lise Pressac dans le « Club de l'été ».

En 2020, Loïc Ballet s'associe à son amie d'enfance Élodie Charras pour ouvrir une épicerie gourmande, engagée et militante, qui s'inscrit dans le quotidien de son quartier.

En 2021, il publie une BD de cuisine à destination des enfants pour apprendre à cuisiner avec plaisir et avec des produits de saison et des recettes régionales. Recettes élaborées par des grands chefs des quatre coins de la France. Le tome 1 s'est écoulé à 30 000 exemplaires ! Le livre est illustré par son père avec une mission de lutte contre la malnutrition et dont les bénéfices sont reversés à des causes pour l'enfance.

Cette même année, il participe à l'écriture de La France à Table chez Hachette et en 2022, On va déguster Paris de François-Régis Gaudry pour Marabout.

Aujourd'hui il sévit toujours et est une figure incontournable de Télématin, mais aussi sur le réseau "ICI" avec ses chroniques "L'atelier de nos talents" et "En vadrouille".



L'ÉPICERIE DE LOÏC

Soutenu par



AU PROGRAMME DE L'ÉDITION 2026*

Samedi 10 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 et locaux.

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

• Ateliers autour du fromage de 13H à 17H

(gratuit 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 et locaux.

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

• Ateliers autour du fromage de 10H à 17H

(gratuit tout public sur inscription)

recettes par des chefs, accords sur fromages...

- Concours "Challenge Burger Fermier" et "Fromage et Dessert"

Réservés aux jeunes en formation, parrainé par l'Académie Nationale de Cuisine.

Lundi 12 octobre

• 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 par des spécialistes, animées par Kilien Stengel

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

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

Proclamation des titres à l'auditorium vers 18h suivie d'un buffet de clôture

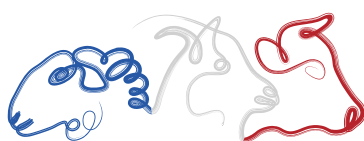
** sous réserves de modifications*

Soutenu par



LE CHAMPIONNAT DE FRANCE 2026

LES TITRÉS AURONT RENDEZ-VOUS AU SÉNAT !



CHAMPIONNAT DE FRANCE DES FROMAGES AU LAIT CRU

LE LUNDI 12 OCTOBRE

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

Président du championnat : Romain Olivier (Administrateur FFF)

Président d'honneur : Gérard Petit (MOF)

Accès réservé au jury

Notation par un jury sélectionné, par familles technologiques, par lait, par respect du cahier des charges, selon la moyenne obtenue (Aspect-Pâte-Dégustation) et sur les 3 premiers pour chacune des 7 grandes familles technologiques de fabrication (pâte molle croûte fleurie, pâte molle croûte lavée, pâte persillée ou bleus, pâte pressée cuite, pâte pressée non cuite, pâte lactique présure et pâte lactique par acidification) :

- Champion de France des fromages au lait cru - Médaille d'Or, Médaille d'Argent et Médaille de Bronze *
- Également, des titres pour des catégories spécifiques : **"Fermier", "Lait de foin", "Estive", "Alpage", "AOP/IGP", "Tradition fromagère" et "Jeune exploitation".**

* Titres millésimés exploitables en marketing sur 2 ans maximum.

- **Proclamation des résultats le 12 octobre, à l'Auditorium,** suivie d'un buffet des fromages du championnat.
- **Remise des titres à Paris, au Sénat le lundi 16 novembre 2026,** suivie d'un buffet des fromages titrés.



Soutenu par



L'ORGANISATEUR

ASSOCIATION ARISTAEUS

Une association loi 1901, pour la valorisation des produits laitiers, fromages au lait cru et fermiers.

Une association créée pour organiser et piloter le "National du Fromage au lait cru" et les nombreuses animations ou concours qui y sont liées.

Une association composée de plus de **60 membres** en étroite relation avec les professions des produits laitiers, éleveurs, producteurs, acteurs de la gastronomie, de la formation, de la presse...

Un objectif assumé : mettre sur le devant de la scène les producteurs de fromages **au lait cru** et leurs savoir-faire, le produit authentique, juste et bon, la diversité des terroirs et labels de France, dont, **fermier, fruitier, lait de foin, alpage/estive, AOP**, et pour l'édition 2026 la **Tradition locale**.

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)

Association Aristaeus

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

Déclarée le 28 Février 2022 à Tours

APE 9499Z - RNA : W372019050 - SIREN : 911530384



INFO DÉFISCALISATION :

Demande en cours d'avis relative à la mise en œuvre de la garantie prévue à l'article L. 80 C du LPF (Rescrit au profit d'organismes recevant des dons, via le document à remplir Cerfa n°11580*04

"Reçu au titre des dons à certains organismes d'intérêt général - Article 200, 238 bis et 978 du code général des impôts (CGI)"

Association Aristaeus

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

contact@aristaeus.fr

president@aristaeus.fr - 06 21 33 14 02

Soutenu par



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 - Trésorier Aristaeus / réception produits Championnat de France

Jérôme Crochet - Secrétaire Aristaeus / organisation, concours, presse, partenariat, jury

Bernard Coupez - Retraité groupe média / accueil personnalités et médias

Kilien Stengel - Enseignant Université de Tours, responsable de l'Université ouverte des sciences gastronomiques / gestion et animateur des tables rondes

DOSSIER DE PARTENARIAT DISPONIBLE SUR DEMANDE
contact@lenationaldufromage.fr

LOÏC BALLET
Parrain 2026
Chroniqueur gourmand !



www.nationaldufromage.fr

avec le soutien de :



ARISTAEUS
ASSOCIATION POUR LA VALORISATION DES PRODUITS LAITIERS,
FROMAGES AU LAIT CRU ET FERMIS

