Communiqué de presse - le 5 novembre 2026

Le lait cru entre au patrimoine culturel immatériel de la France : une reconnaissance historique pour les savoir-faire fromagers

Les « Savoir-faire autour des fabrications fromagères au lait cru » sont inscrits à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel. Une reconnaissance majeure pour les femmes et les hommes qui, de l'élevage à l'affinage et jusqu'à la commercialisation, font vivre et transmettent un patrimoine fromager d'une exceptionnelle richesse. Cette inscription est l'aboutissement d'une démarche collective initiée en 2020 et portée par Élise Demeulenaere, directrice de recherche du CNRS au Centre Alexandre-Koyré (CNRS/EHESS/MNHN), en collaboration avec le Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL) et l'ensemble des acteurs mobilisés autour du projet.

Les « Savoir-faire autour des fabrications fromagères au lait cru » rejoignent l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel, tenu par le ministère de la Culture. Cette reconnaissance sera célébrée le 3 décembre 2026, à l'occasion d'une cérémonie officielle de remise des certificats au ministère de la Culture, à Paris.

Elle marque une étape historique pour la filière des fromages au lait cru et vient saluer la diversité des pratiques, des connaissances et des métiers qui contribuent à faire de ces fromages une composante essentielle du patrimoine alimentaire et culturel français.

Un patrimoine vivant, du pré à l'assiette

Avec une part représentant environ 15 % de la production fromagère française et 76 % des volumes de la production sous Appellation d'Origine Protégée (AOP), selon les chiffres de 2025, les fromages au lait cru occupent une place singulière dans le paysage gastronomique national.

Leur particularité repose sur l'utilisation d'un lait dont la microflore native est préservée, mais aussi sur une chaîne de savoir-faire complémentaires mobilisant éleveurs, producteurs laitiers, fromagers, affineurs et crémiers-fromagers.

Matière vivante et variable, le lait cru nécessite une connaissance fine de son environnement, une observation attentive et une capacité permanente d'adaptation des pratiques. De l'alimentation des troupeaux à l'affinage des fromages, chaque geste participe à l'expression des terroirs, à la diversité des goûts et à la maîtrise de la qualité sanitaire.

Ces savoir-faire se perpétuent notamment grâce aux filières sous signes officiels de qualité, en particulier les AOP et les IGP, ainsi qu'aux productions fermières, qui contribuent à préserver la diversité des pratiques fromagères sur l'ensemble du territoire.

Au-delà des produits eux-mêmes, cette inscription reconnaît ainsi un patrimoine vivant, fondé sur les gestes, les connaissances, les interactions avec les écosystèmes et la transmission entre générations.

Une démarche collective engagée depuis 2020

Cette reconnaissance est l'aboutissement d'un travail collaboratif initié en 2020 dans le cadre du Réseau Fromages de Terroirs, sous l'impulsion d'Élise Demeulenaere, anthropologue et directrice de recherche au CNRS.

Porté conjointement par la chercheuse et le Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL), ce projet a mobilisé un large collectif de professionnels représentant les différents métiers de la filière, avec l'appui de la Fondation pour la Biodiversité Fromagère.

Concertation, recherches bibliographiques, recueil de témoignages et rédaction collective ont permis de documenter la richesse et la complémentarité des savoir-faire liés aux fabrications fromagères au lait cru, au-delà des spécificités propres à chaque fromage et à chaque territoire.

> *« Le dossier que nous avons soumis est le résultat d'un processus collaboratif, qui s'est étalé sur cinq ans. Cette reconnaissance consacre notre choix, qui était de mettre en avant les savoir-faire pour l'ensemble des fromages au lait cru, par-delà les différences entre fromages, en en incluant tous les métiers de la chaine de fabrication, du pré au fromage. Apparemment cette démarche collaborative et transversale a été très appréciée* » **Élise Demeulenaere, anthropologue et directrice de recherche du CNRS au Centre Alexandre-Koyré (CNRS/EHESS/MNHN).**

La démarche a bénéficié d'une large mobilisation nationale, matérialisée par de nombreuses lettres de consentement émanant d'éleveurs, de producteurs fermiers, de transformateurs, de crémiers-fromagers, d'organismes de défense et de gestion, de groupements professionnels et de chercheurs.

Le dossier a également reçu le soutien de plusieurs personnalités, parmi lesquelles Bernard Chevassus-au-Louis, président de Humanité & Biodiversité, Laurence Bérard, anthropologue (aujourd'hui retraitée) du CNRS spécialiste des produits de terroir, et Annie Genevard, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté alimentaire.

Une fierté collective et un engagement pour l'avenir

Pour l'ensemble des professionnels de la filière, cette inscription constitue une reconnaissance forte de leur engagement quotidien en faveur de la diversité fromagère française. Elle met à l'honneur des métiers, des gestes et des connaissances qui se transmettent et se réinventent au fil des générations.

> *« Cette inscription est une immense fierté pour toutes les femmes et tous les hommes qui font vivre les fromages au lait cru. Elle reconnaît bien plus qu'un mode de fabrication : une culture, des savoir-faire et un lien profond entre les terroirs, les animaux et les hommes. C'est aussi un formidable encouragement à poursuivre notre engagement collectif pour préserver cette richesse et la transmettre aux générations futures. »* **Alain Mathieu, président du Cnaol.**

Cette reconnaissance ne vise pas à figer les pratiques dans le temps. Elle souligne au contraire leur caractère vivant, leur capacité à évoluer et à s'adapter, tout en rappelant l'importance de la formation, de la recherche et de la transmission pour assurer leur pérennité.

L'inscription à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel représente également une première étape déterminante dans une ambition plus large : faire reconnaître, à terme, ces savoir-faire à l'échelle internationale, auprès de l'UNESCO.

En distinguant ces pratiques collectives, c'est toute une communauté de professionnels attachés à leurs territoires, à leurs métiers et à la transmission d'une culture fromagère vivante qui est aujourd'hui mise à l'honneur.



Les fromages au lait cru à découvrir lors de l'AOP Festival !
Cette reconnaissance sera aussi l'occasion de mettre les fromages au lait cru à l'honneur auprès du grand public. Du **13 au 15 novembre 2026**, la 4e édition de l'AOP Festival, organisée au CENTQUATRE-PARIS, invitera les visiteurs à découvrir la richesse des 52 AOP laitières françaises, parmi lesquelles de nombreux fromages au lait cru.
Au programme : dégustations gratuites, rencontres avec les producteurs, démonstrations culinaires et ateliers participatifs pour explorer les saveurs, les terroirs et les savoir-faire qui font la singularité de ces fromages.

AOP Festival – du 13 au 15 novembre 2026
CENTQUATRE-PARIS – 5 rue Curial, Paris 19e
Entrée libre – Dégustations gratuites

Contacts presse
Marylène Bezamat / CNAOL – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.fr
CRNS - presse@cnrs.fr
EHESS - presse@ehess.fr
MNHN - presse@mnhn.fr

A propos

Créé en 2002, le Cnaol, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine laitières, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 52 AOP laitières françaises : 47 fromages, 3 beurres et 2 crèmes.
Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire… Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP laitières.

Acteur majeur de la recherche fondamentale à l'échelle mondiale, le Centre national de la recherche scientifique (CNRS) est le seul organisme français actif dans tous les domaines scientifiques. Sa position singulière de multi-spécialiste lui permet d'associer les différentes disciplines scientifiques pour éclairer et appréhender les défis du monde contemporain, en lien avec les acteurs publics et socio-économiques. Ensemble, les sciences se mettent au service d'un progrès durable qui bénéficie à toute la société.
En savoir plus : www.cnrs.fr

Créée en 1975, l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS) constitue l'un des principaux pôles de sciences sociales en Europe. Elle est unique dans le paysage de l'enseignement supérieur et de la recherche français, tant du fait de son projet intellectuel interdisciplinaire que grâce à son modèle de formation par la recherche, à son ancrage international et à son ouverture sur la société.
L'EHESS réunit des enseignantes-chercheuses et enseignants-chercheurs, plus de 3000 étudiantes et étudiants du monde entier, ainsi que des personnels administratifs et d'appui technique à la recherche. L'EHESS est implantée à Paris, au Campus Condorcet à Aubervilliers et à Marseille. Elle héberge 37 centres de recherche, accueille des enseignants-chercheurs invités, dispose de sa propre maison d'édition, les Éditions de l'EHESS, et de son festival des sciences sociales : Allez Savoir.
En savoir plus : www.ehess.fr

À l'interface entre science, culture et société, le Muséum se consacre, depuis quatre siècles, à l'étude de la diversité biologique, géologique et culturelle et aux relations entre les humains et la nature.
Créé en 1626, à l'origine jardin royal à vocation médicinale et lieu d'enseignement, il est devenu Muséum d'Histoire naturelle à la Révolution, en 1793. Porteur d'un héritage scientifique capital et tourné vers l'avenir, il apporte aujourd'hui un éclairage scientifique sur les grands défis du XXIe siècle, en France et au-delà des frontières.
À la fois centre de recherche, musée et université, il mobilise pour cela des disciplines, des métiers et des savoirs incomparables qu'il partage dans le monde entier. Conservation, enrichissement, valorisation de collections exceptionnelles, recherche fondamentale et appliquée, enseignement multidisciplinaire, expertise reconnue à l'échelle nationale et mondiale, diffusion des savoirs auprès d'un large public : l'étendue de ses activités, croisant sciences naturelles, humaines et sociales, lui confère une position unique. Le Muséum est aujourd'hui une référence en matière d'enjeux écologiques et sociétaux. L'institution rassemble plus de 2 600 personnes, dont plus de 600 chercheurs, abrite 68 millions de spécimens dans ses réserves et ses galeries, accueille près de 800 étudiants par an et reçoit plus de 3 millions de visiteurs par an dans ses 12 sites -musées, jardins botaniques et zoologiques-, à Paris et en région.
En savoir plus : www.mnhn.fr