

Salon International de l'Agriculture Redécouvrez les fromages, beurres et crèmes AOP

La France, berceau historique des appellations d'origine, se positionne comme le premier pays européen en matière d'Appellations d'Origine Protégée (AOP) laitières, devançant ainsi l'Italie. Avec 51 produits laitiers sous AOP – 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes – **ce label garantit une origine unique et un lien authentique entre terroir, savoir-faire et produit.**

L'année 2025 marque également le centenaire du concept d'appellation d'origine avec l'anniversaire du Roquefort, premier fromage à bénéficier d'une reconnaissance officielle en 1925. **Un siècle d'excellence qui témoigne de l'engagement des producteurs pour la préservation et la valorisation de leur patrimoine laitier.**

Ces AOP, réparties sur l'ensemble du territoire, offrent une découverte exceptionnelle des richesses gastronomiques et culturelles françaises. **Chaque produit, à travers sa forme, sa texture, sa couleur et ses saveurs, raconte l'histoire d'un terroir et des traditions transmises de génération en génération.** 75% des volumes des fromages AOP sont élaborés avec du lait cru.

Des dégustations et des échanges à chaque étape

Pour **explorer ce patrimoine laitier**, les visiteurs du Salon International de l'Agriculture pourront parcourir les différents halls du salon à travers un itinéraire gastronomique unique. Ce voyage sensoriel passera par la Normandie, la Savoie, l'Auvergne, la Franche-Comté ou encore l'Occitanie. Plus de la moitié des AOP laitières sera présente.

A chaque étape, un producteur de lait, un fromager ou un affineur partagera sa passion et son savoir-faire lors **d'échanges, de dégustations, d'ateliers de fabrication, de conférences et de jeux interactifs.**

Les 51 AOP laitières, à retrouver sur le stand France Terre de Lait



Le **point culminant** de cette expérience sera le stand "Produits Laitiers / France Terre de Lait" (Hall 1, Allée L, Stand 83), où un espace dédié rassemblera les 51 fromages, beurres et crèmes AOP.

Au programme :

- **"Origine AOP"** : une carte pour situer chaque AOP sur son territoire d'origine et en découvrir les spécificités.
- **Ateliers "Rencontres et Dégustations"** : plusieurs fois par jour, des professionnels passionnés viendront présenter leur produit et faire voyager les visiteurs au cœur du monde des AOP.

Les AOP laitières : un modèle durable

Chaque AOP est le fruit d'un engagement profond des producteurs pour valoriser leur terroir tout en respectant la tradition. Cette production d'excellence se veut également responsable en garantissant des normes élevées en matière de qualité gustative, nutritionnelle et sanitaire.

Avec près de 15 000 producteurs de lait, 1 300 producteurs fermiers, 380 établissements de transformation et 220 ateliers d'affinage, les AOP laitières représentent un écosystème dynamique, employant près de 53 000 personnes et contribuant à la vitalité économique et sociale de nombreux territoires.

Dans une démarche d'amélioration continue, le Cnaol travaille à inscrire, entre 2025 et 2030, les pratiques durables déjà mises en place dans les cahiers des charges des AOP. Cette initiative vise à renforcer la transparence et à aller au-delà des exigences actuelles en matière de qualité et d'origine. Certains cahiers des charges ont déjà été révisés.

Contact presse

Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.fr

Pour en savoir plus produits-laitiers-aop.fr/
[Dossier d'information](#)

A propos du Cnaol



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 51 AOP laitières françaises : 46 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 et d'informer sur les AOP Laitières.