

Communiqué de presse, 10 juin 2026

LES AOP LAITIÈRES AU CŒUR DES NOUVEAUX IMAGINAIRES ALIMENTAIRES

Alors que les consommateurs réinterrogent leur rapport à l'alimentation, aux origines des produits et aux savoir-faire qui les façonnent, les **Appellations d'Origine Protégée laitières** s'imposent comme des **repères** de plus en plus recherchés. **Ancrées dans leurs territoires, porteuses d'histoires, de pratiques et de goûts singuliers**, elles répondent aux nouvelles aspirations des Français en quête d'authenticité, de qualité et de lien au vivant.

Les chiffres de consommation comme les enseignements de l'étude prospective menée par l'Agence NellyRodi à la demande du Cniel convergent : **les AOP laitières disposent aujourd'hui d'un potentiel culturel et émotionnel inédit**, qui dépasse largement leur seule dimension alimentaire.

Cette dynamique trouvera une nouvelle expression du **13 au 15 novembre 2026** à l'occasion de la 4e édition de **l'AOP Festival**, le grand rendez-vous des fromages, beurres et crèmes AOP au CENTQUATRE-PARIS (Paris 19^{ème} arr.).

Des produits laitiers d'appellation qui continuent à séduire les consommateurs

Alors que 6 Français sur 10 déclarent rencontrer des difficultés financières¹ et que les arbitrages budgétaires demeurent une réalité pour de nombreux ménages, les produits laitiers confirment leur résilience.

Au sein de cette catégorie, les AOP laitières poursuivent leur progression. Depuis 2023, les ventes de fromages AOP en GMS enregistrent une croissance proche de 8%², tandis que les AOP représentent désormais plus de 17% des volumes de fromages consommés en France³. Cette dynamique traduit l'attachement des consommateurs à des produits porteurs de garanties fortes (origine, savoir faire, cahier des charges, qualité...). La confiance accordée au label demeure élevée. Aujourd'hui, 62% des Français reconnaissent le logo AOP et 80% de ceux qui le connaissent déclarent lui faire confiance⁴.

« Derrière chaque AOP, il y a un territoire, des femmes et des hommes, des savoir-faire collectifs et une exigence de qualité. Dans un contexte où les consommateurs recherchent davantage de repères et d'authenticité, les AOP apparaissent comme une réponse particulièrement pertinente aux attentes de notre époque »
Hubert Dubien, président du CNAOL.

De nouveaux imaginaires alimentaires au service des AOP

Pour comprendre les transformations à l'œuvre dans les comportements alimentaires, le CNIEL a confié à l'Agence NellyRodi une réflexion prospective sur les nouveaux imaginaires de consommation. L'étude met en évidence trois évolutions majeures.

- **La recherche croissante de repères crédibles dans un environnement perçu comme complexe et parfois opaque.** Face à la surinformation et à l'ultra-transformation alimentaire, les consommateurs valorisent les produits dont l'origine, les méthodes de fabrication et les engagements sont clairement identifiables.

¹ Ipsos BVA Mai 2026 – Observatoire de la vie politique

² Circana – Panel Distributeur – Périmètre HM+SM+DRIVE+EDMP+Proxi – Données à P4 2026

³ Circana (Circuits HMSM) – Base bimestrielle

⁴ Kantar – Baromètre de notoriété du logo AOP Mars 2025

- **le retour du vivant.** Fermentation, lait cru, affinage, saisons, races locales, diversité microbienne ou gestes artisanaux sont aujourd'hui perçus comme des signes de richesse, de qualité et d'authenticité.
- **L'aliment-récit :** les produits aop alimentaires deviennent objets de partage et d'expression. Ils sont dégustés, photographiés, commentés et mis en scène. Le fromage, le beurre et la crème ne sont plus seulement consommés : ils participent à des expériences sociales et émotionnelles.

« Les AOP laitières disposent aujourd'hui d'un potentiel culturel considérable. Elles réunissent tout ce qui nourrit les nouvelles aspirations des consommateurs : des histoires, des territoires, des savoir-faire, des personnalités et des signatures gustatives fortes. Elles peuvent devenir de véritables marqueurs culturels pour les nouvelles générations » analyse **Candice Alvarez de l'Agence NellyRodi.**

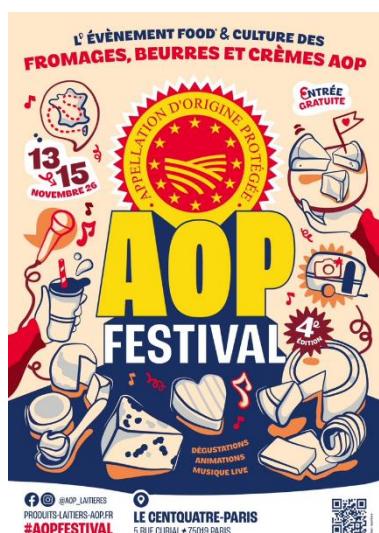
Les AOP laitières : des valeurs toujours plus actuelles

Si les AOP laitières trouvent aujourd'hui un nouvel écho auprès des consommateurs, c'est parce qu'elles portent des valeurs profondément contemporaines.

- Elles garantissent le lien entre un produit et son territoire d'origine.
- Elles préservent des savoir-faire collectifs construits au fil du temps.
- Elles valorisent la diversité des terroirs, des paysages et des ressources naturelles.
- Elles soutiennent une agriculture à taille humaine et participent à la vitalité économique de nombreux territoires ruraux.
- Elles offrent enfin une vision de l'alimentation fondée sur la transmission, le temps long, la qualité et le goût.

Plus que jamais, les AOP laitières démontrent qu'il est possible de conjuguer patrimoine et modernité, tradition et innovation, héritage et désirabilité.

Rendez-vous du 13 au 15 novembre 2026 pour la 4ème édition de l'AOP Festival



Placée sous le parrainage de la crémière-fromagère affineuse **Virginie Boularouah** et du chef **Clotaire Poirier**, cette nouvelle édition réunira producteurs, artisans, créateurs, passionnés du goût et grand public autour des 51 AOP laitières françaises. Elle accueillera également plusieurs chefs et personnalités de la gastronomie, parmi lesquels **Jorick Dorignac, Pierre Reure, Philippine Jaillet, Charles Neyers** qui viendront partager leur vision du goût, des terroirs et des savoir-faire à travers des rencontres, démonstrations et créations inédites.

Plus qu'un festival gastronomique, l'AOP Festival s'affirme comme un rendez-vous culturel célébrant ce qui fait la singularité des AOP : des produits vivants, porteurs d'histoires, de territoires et d'émotions, au croisement du patrimoine et des nouvelles aspirations alimentaires.

Informations pratiques AOP Festival 2026

Contact presse

Clémence Gauvin – 06.74.64.79.63 – clemencegauvin@hotmail.fr

Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.fr

Delphine Sacleux – 06.71.10.80.03 - dsacleux@cniel.com

Salle de presse : presse.filiere-laitiere.fr

Du 13 au 15 novembre 2026
Vendredi : 17h à 21h // Samedi : 10h à 21h // Dimanche : 10h à 19h
Lieu : Le CENTQUATRE-PARIS – 5 rue Curial, 75019 Paris
Entrée libre – Dégustation gratuite

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 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.

Le Cniel, Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière est l'Interprofession qui réunit l'ensemble des acteurs de la filière laitière : les éleveurs laitiers, les coopératives et les industriels laitiers, ainsi que les acteurs de la grande distribution, du commerce et de la restauration collective. Association (loi 1901) reconnue par les pouvoirs publics français et européens, le CNIEL est un lieu d'échange entre les acteurs de la filière, de concertation et de débat intégrant les réalités du monde professionnel et les attentes et préférences des consommateurs-citoyens et de la société civile. Le CNIEL a également pour mission et vocation de mettre à disposition à l'ensemble des publics des informations fiables, sourcées et étayées scientifiquement sur la filière laitière et les produits laitiers (qualité du lait, données économiques et de marché, modes de production, informations nutritionnelles etc...).

Contact presse

Clémence Gauvin – 06.74.64.79.63 – clemencegauvin@hotmail.fr
Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.fr
Delphine Sacleux – 06.71.10.80.03 - dsacleux@cniel.com
Salle de presse : presse.filiere-laitiere.fr