

# LES PRODUITS LAITIERS AOP, TOUJOURS UNE RÉFÉRENCE DE CONFIANCE POUR LES FRANÇAIS

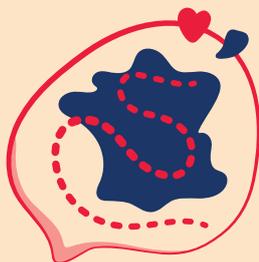
➔ **UNE NOTORIÉTÉ STABLE, UNE IMAGE FORTE...  
ET UN FESTIVAL POUR CÉLÉBRER LES TERROIRS  
D'APPELLATION DU 14 AU 16 NOVEMBRE À PARIS**

Dans un paysage alimentaire où les labels sont nombreux et peinent parfois à conserver leur visibilité, le label AOP (Appellation d'Origine Protégée), aux couleurs rouge et jaune, continue de se distinguer par la confiance grâce à la valeur de ses engagements.

C'est ce que révèle le dernier baromètre CNIEL – CNAOL – Kantar 2025, qui dresse un état des lieux éclairant sur la notoriété et la perception des fromages, beurres et crèmes AOP auprès des consommateurs français.



## UNE RECONNAISSANCE EN PROGRESSION, UNE CONFIANCE LARGEMENT PARTAGÉE



Selon les résultats de l'étude, **21 % des Français citent spontanément le label AOP**, un chiffre stable depuis quatre ans, certes derrière le Label Rouge (49 %) ou le label Bio (32 %), mais révélateur d'un ancrage durable. Plus important encore, la **reconnaissance visuelle du logo AOP atteint désormais 62 %, en hausse de 20 points en dix ans.**

Mais c'est surtout sur la confiance que le label AOP se distingue : **80 % des Français déclarent faire confiance à l'AOP, un taux supérieur à celui des autres grands labels.** Une performance remarquable, qui s'appuie sur des fondamentaux clairs :

- \* une origine géographique garantie, qui assure un ancrage dans des territoires identifiés ;
- \* le respect d'un cahier des charges exigeant, qui encadre précisément la production ;
- \* et la transmission d'un savoir-faire traditionnel (en progression de 6 points dans l'édition 2025 du baromètre).

## DES PRODUITS QUI FONT PARTIE DU QUOTIDIEN... MAIS UN BESOIN D'INFORMATION PERSISTANT

Les **fromages AOP**, en particulier, occupent une place bien établie dans les habitudes alimentaires des Français. Selon l'étude, 47 % les consomment **en fin de repas**, 46 % lors de **repas en famille**, et les **25-49 ans GSP+** en font volontiers des produits de **convivialité**, à l'occasion d'apéritifs, pique-niques ou dégustations entre amis.

Pour autant, le baromètre révèle aussi un paradoxe : **seulement 47 % des consommateurs s'estiment bien informés** sur ce que recouvre réellement le label AOP. Une lacune à relativiser toutefois, car **70 % des sondés déclarent vouloir en apprendre davantage.**



# L'AOP FESTIVAL : UN RENDEZ-VOUS GOURMAND ET FESTIF POUR MIEUX LES CONNAÎTRE



Face à ce constat, les AOP laitières **donnent rendez-vous au grand public pour un événement gourmand et pédagogique** : l'**AOP Festival**, qui se tiendra du **14 au 16 novembre 2025 au CENTQUATRE-PARIS**. Trois jours de fête, de goût et de partage autour des **51 AOP laitières françaises**, dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Cette 3e édition s'annonce déjà comme un moment fort de la fin d'année.

Au programme :

- ✳ Un **marché de producteurs** venus des quatre coins de la France,
- ✳ Des **dégustations gratuites** de fromages, beurres et crèmes AOP,
- ✳ Des **concerts, DJ sets et animations** pour toute la famille,
- ✳ Des **ateliers culinaires** et démonstrations avec des chefs dont Justine Pilulso, Jorick Dorignac et Tableaux Paris
- ✳ Des **plateaux gourmands à emporter ou à déguster sur place**.

Cette édition 2025 aura également une portée symbolique : elle marquera le **centenaire de la première Appellation d'Origine officielle**, celle du **Roquefort, reconnue en 1925**. Un anniversaire qui rappelle combien ces produits, loin d'être de simples denrées alimentaires, sont porteurs **d'histoire, de passion, de culture et de lien au territoire**.

## INFOS PRATIQUES

Vendredi 14 au dimanche 16 novembre 2025

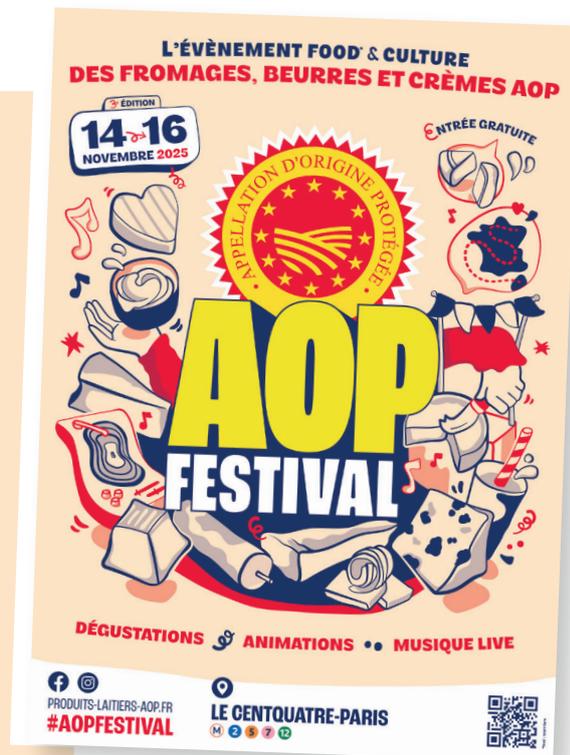


### Horaires :

- Vendredi : 17h à 21h
- Samedi : 11h à 21h
- Dimanche : 11h à 19h

**Lieu** : Le CENTQUATRE-PARIS – 5 rue Curial, 75019 Paris

**Entrée libre**



## CONTACTS PRESSE

**Clémence Gauvin**

clemencegauvin@hotmail.fr / 06.74.64.79.63

**Marylène Bezamat**

mbezamat@cnaol.fr / 06.03.99.62.07

**Delphine Sacleux**

dsacleux@cniel.com / 06.71.10.80.03

**Salle de presse** : presse.filiere-laitiere.fr



**À 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 protégées, 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 pour informer sur les AOP Laitières.



**À propos du CNIEL** Créé en 1974, Le Centre national

interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) est l'association qui regroupe les organisations représentant les producteurs de lait de vache, les entreprises laitières privées, les coopératives laitières, et les acteurs du commerce, de la distribution et de la restauration collective. Le Cniel porte la volonté commune de ses membres de coopérer pour construire une filière laitière structurée, performante et durable, ancrée dans les territoires et ouverte sur la société et le monde d'aujourd'hui et de demain.