



Communiqué de presse – Octobre 2025

AOP FESTIVAL 2025 Trois jours pour célébrer les terroirs et le goût !

Du 14 au 16 novembre 2025 – Le CENTQUATRE-PARIS – Entrée libre

Le grand public a rendez-vous du **14 au 16 novembre 2025** au **CENTQUATRE-PARIS** pour une nouvelle édition de l'**AOP Festival**, un événement gourmand, festif et pédagogique dédié aux **fromages, beurres et crèmes d'Appellation d'Origine Protégée (AOP)**.

Organisé par le **Cniel** et le **Cnaol**, ce festival mettra à l'honneur les **51 AOP laitières françaises** : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes, à travers un programme foisonnant de découvertes, de rencontres et de dégustations.

/// Un programme riche entre terroirs, savoir-faire et gastronomie

Pendant trois jours, les visiteurs pourront :

- Flâner sur un **grand marché de producteurs** venus de toute la France,
- **Déguster gratuitement** une sélection de délicieux fromages, beurres et crèmes AOP,
- Assister à **des ateliers culinaires et démonstrations de chefs** : Justine Piluso (vendredi soir), Jorick Dornac (samedi midi), Tableaux Paris (samedi après-midi), Marine Gora (dimanche matin), Pierre Reure et Bryan Debouche (dimanche après-midi)
- Découvrir les **témoignages de producteurs** à travers les temps forts « Paroles de producteurs »,
- Profiter d'une **ambiance festive** avec concerts et DJ sets,
- Emporter ou savourer sur place des **plateaux gourmands 100% AOP**.



Cette édition 2025 revêt une symbolique particulière : elle célèbre les 100 ans du concept d'Appellation d'Origine, né en 1925 avec la reconnaissance du Roquefort, premier fromage français officiellement protégé. Une belle occasion de rappeler l'histoire, la culture et la passion qui se cachent derrière ces produits d'exception.

/// Tableaux Paris signe une création exclusive pour l'AOP Festival



Pour prolonger l'expérience, Tableaux Paris s'associe à l'AOP Festival autour d'une création laitière inédite : un plateau 100 % AOP, imaginé par Tom Tarsiguel, fondateur de la maison et artiste fromager.

Pensé comme un tableau comestible, ce plateau mettra en lumière la richesse du patrimoine fromager français à travers une composition harmonieuse de produits d'Appellation soigneusement sélectionnés.

Disponible tout le mois de novembre en boutique (8 rue de Hanovre, 75002 Paris) **et en ligne**, ce plateau exclusif allie esthétique, goût et engagement : une invitation à célébrer la gastronomie française autrement.

Tom Tarsiguel viendra également présenter sa création sur la scène du festival le **samedi 15 novembre à 16h**, lors d'une démonstration gourmande.

/// Les AOP laitières : une garantie d'origine, de qualité et de savoir-faire

Les produits laitiers AOP ne sont pas de simples fromages, beurres ou crèmes : ils sont le fruit d'un **ancrage territorial fort**, d'un **savoir-faire transmis** et d'un **cahier des charges strictement encadré**.

Leur logo rouge et jaune, reconnu par **62% des Français**, inspire **confiance à 80% des consommateurs** selon le baromètre Cniel-Cnaol-Kantar 2025.

Les engagements du label AOP reposent sur trois piliers :

- **Une origine géographique garantie** : chaque produit provient d'un terroir précis, dont les caractéristiques influencent son goût et sa texture.
- **Un savoir-faire traditionnel** : les gestes, méthodes et pratiques locales sont préservés et transmis de génération en génération.
- **Une qualité contrôlée** : de la ferme à la table, la production respecte des règles rigoureuses pour assurer authenticité et traçabilité.

Ces valeurs font des **AOP laitières** de véritables ambassadeurs de la diversité agricole française et des repères sûrs pour les consommateurs.



Informations pratiques

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

Dates : Vendredi 14 au dimanche 16 novembre 2025

Horaires :

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

Entrée libre – Dégustations gratuites

Contacts presse

Clémence Gauvin – clemencegauvin@hotmail.fr / 06 74 64 79 63

Marylène Bezamat (Cnaol) – mbezamat@cnaol.fr / 06 03 99 62 07

Delphine Sacleux (Cniel) – 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 d'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.