Salon du fromage et des produits laitiers 2026 : La filière fromagère entre tradition, souveraineté alimentaire et défis sanitaires

Le salon du fromage et des produits laitiers 2026, s'est déroulé du 7 au 9 juin à Paris Expo Porte de Versailles. Il constitue l'un des principaux rendez-vous professionnels internationaux de la filière laitière et fromagère. Véritable vitrine des savoir-faire européens, le salon a rassemblé producteurs, affineurs, distributeurs, exportateurs, restaurateurs, industriels et institutions autour des grandes mutations du secteur.

Un salon stratégique pour une filière emblématique

Au-delà de l'exposition commerciale, l'événement se positionne comme un espace de **réflexion stratégique sur l'avenir du modèle laitier européen**. Les débats ont porté notamment sur la souveraineté alimentaire, la compétitivité des filières de qualité, la transition environnementale, les attentes des consommateurs et la préservation des productions traditionnelles.

Salon du fromage et des produits laitiers 2026

L’édition 2026 est intervenue dans un **contexte de tensions multiples** : hausse des coûts de production, pression réglementaire croissante, changement climatique, fragilité du renouvellement des générations agricoles et montée des exigences sanitaires. Dans ce paysage mouvant, les fromages sous signes officiels d’identification de la qualité et de l’origine (SIQO) jouent un rôle central dans la valorisation économique des territoires ruraux.

Les AOP, IGP et Label Rouge laitiers : une filière économique majeure pour la France

La filière laitière demeure un pilier de l’agroalimentaire français. Selon les dernières données sectorielles présentées sur le salon salon, la filière représente plus de **44 000 exploitations**

agricoles et environ **47,3 milliards d’euros** de chiffre d’affaires.
Les produits laitiers sous SIQO occupent une place essentielle dans cette économie. Les filières AOP et IGP laitières françaises regroupent **51 AOP** et **13 IGP**. En 2024, les volumes commercialisés sous indication géographique ont atteint **272 236 tonnes** pour un chiffre d’affaires supérieur à **3 milliards d’euros** hors taxes sortie fabrication-affinage.

A elles seules, les IGP et AOP fromagères françaises représentent :

1. **46** fromages bénéficiant d’une appellation d’origine protégée (AOP) ;
2. **12** fromages bénéficiant d’une indication géographique protégée (IGP) ;
3. plus de **201 000** tonnes commercialisées ;
4. environ **2,38** milliards d’euros de chiffre d’affaires ;
5. plus de **15 000** producteurs de lait ;
6. plus de **1 200** producteurs fermiers ;
7. près de **500** ateliers de transformation.
   Ces chiffres illustrent le poids économique mais aussi territorial des filières de qualité. Les AOP et IGP contribuent au maintien d’activités agricoles dans des zones souvent rurales ou de montagne, où les alternatives économiques restent limitées.

AOP "Picodon" © Syndicat du Picodon

Le rôle structurant de l’INAO et des AOP/IGP

L’Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) occupe une place importante sur ces signes. Établissement public sous tutelle du ministère de l’Agriculture, il assure la reconnaissance, le contrôle et la **protection des signes officiels d’identification de la qualité et de l’origine** (SIQO).

Les AOP et IGP ne sont pas des labels marketing ! : signes officiels d’identification de la qualité et de l’origine, elles encadrent juridiquement des pratiques agricoles, des territoires de production et des savoir-faire historiques.

Dans le secteur fromager, ces dispositifs permettent :

1. de protéger les dénominations contre les imitations, usurpations et évocations ;
2. de garantir une traçabilité territoriale ;
3. de préserver des méthodes de fabrication traditionnelles ;
4. de maintenir une forte valeur ajoutée dans les territoires ;
5. de soutenir l’exportation de produits de qualité.

Les indications géographiques sont des **repères de confiance**.

AOP "Laguiole" © Michel DULHERM

AOP "Reblochon" © Syndicat interprofessionnel du Reblochon

Le lait cru au cœur des débats

Parmi les temps forts du salon, la conférence sur **le futur des fromages au lait cru** a permis la tenue d’un débat important pour l’avenir de la filière.

Le fromage au lait cru représente un symbole fort du patrimoine gastronomique européen et particulièrement français. Une grande partie des AOP fromagères françaises reposent sur l’utilisation de lait cru, considéré comme un vecteur essentiel de typicité, de biodiversité microbienne et de complexité aromatique.

Cependant, ces productions se retrouvent aujourd’hui au croisement de plusieurs tensions

Des problématiques complexes

Les crises sanitaires récentes liées à certaines contaminations microbiologiques ont renforcé la vigilance des autorités sanitaires et alimenté les débats autour du lait cru. Plusieurs épisodes médiatisés en France ou même à l'international (États-Unis), ont ravivé les controverses sur les risques associés à la consommation de produits non pasteurisés.
Les professionnels français rappellent néanmoins que le lait cru constitue le socle historique de nombreuses productions AOP et qu'il participe directement à la diversité des fromages européens tout comme au maintien de la biodiversité fromagère issus de systèmes agricoles durables.

Le **débat autour du lait cru** dépasse largement la seule question sanitaire. Il soulève plusieurs enjeux majeurs :

1. la préservation du patrimoine gastronomique français ;
2. la défense des savoir-faire artisanaux ;
3. la différenciation qualitative face aux productions standardisées ;
4. la valorisation économique des zones rurales ;
5. la compétitivité internationale des fromages européens haut de gamme ;
6. la capacité des filières à répondre simultanément aux exigences sanitaires et aux attentes de naturalité.

AOP "Camembert de Normandie" et "Livarot_Beurre d'Isigny" © Olivier Russeil

Le **changement climatique** vient également complexifier la situation. Certaines AOP de montagne ou de pâturage voient déjà leurs conditions de production fragilisées par les sécheresses et la raréfaction des ressources fourragères.
Les professionnels de la filière se sont ainsi structurés depuis fin 2025 autour d'un **plan lait cru** afin collectivement, en partenariat avec les administrations concernées, identifier des solutions face aux enjeux.

Une filière à la croisée des chemins

Le **salon du fromage et des produits laitiers 2026** apparaît ainsi comme un observatoire privilégié des grandes mutations de la filière fromagère. Entre innovation, transition environnementale, pression économique et défense des traditions, le secteur cherche un nouvel équilibre.

Dans ce contexte, les AOP, les IGP et les productions au lait cru incarnent bien davantage qu'un héritage gastronomique : elles deviennent des instruments de souveraineté alimentaire, de développement territorial et de différenciation économique pour l'agriculture française et européenne.

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/salon-du-fromage-et-des-produits-laitiers-2026*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/actualites