

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2011



Les médaillés du Concours Général Agricole

Produits Laitiers

Date d'édition : 07/02/2012



PRÉSENTATION

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.

Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.

Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :

- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3800 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité.

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, apéritifs, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, charcuterie, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.

Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours, et en 2008, c'était la Charcuterie.




LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze. Vous reconnaitrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI.







PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

-  : médaille d'Or
-  : médaille d'Argent
-  : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

-  : vente sur place
-  : vente par correspondance
-  : se visite
-  : hébergement

Divers :

- BIO** : vin issu de l'agriculture biologique

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
FLEURIE


Neufchâtel fermier AOC

 GAEC Brianchon


Dénomination complète : COEUR DE NEUFCHATEL FERMIER AOP / Marque(s) commerciale(s) : GAEC BRIANCHON / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 23.00 / Type de lait : Cru

427 route de Gaillefontaine
76270 Nesle-Hodeng

 02 32 97 06 46

 02 32 97 06 44


 contact@neufchatel-brianchon.com


 www.neufchatel-brianchon.com




GAEC Brianchon

427 route de Gaillefontaine
76270 Nesle-Hodeng

 02 32 97 06 46

 02 32 97 06 44

 contact@neufchatel-brianchon.com

 www.neufchatel-brianchon.com





Camembert de Normandie laitier AOC


 Société Fromagère du Moulin de Carel

Dénomination complète : camembert moulin de carel / Marque(s) commerciale(s) : moulin de carel / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : aoc / Matière grasse du produit fini (en %) : 22.00 / Type de lait : Cru

Le Moulin de Carel
14170 Saint-Pierre-sur-Dives


 02 31 40 94 09


 02 31 40 06 62


 hubert.mourrain@lactalis.fr

Société Fromagère du Moulin de Carel

Le Moulin de Carel
14170 Saint-Pierre-sur-Dives

 02 31 40 94 09


 02 31 40 06 62


 hubert.mourrain@lactalis.fr


 Société Fromagère de Jort

Dénomination complète : camembert Jort / Marque(s) commerciale(s) : jort / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : aoc / Matière grasse du produit fini (en %) : 22.00 / Type de lait : Cru

Le Bourg
14170 Bernières-d'Ailly


 02 31 40 94 09


 02 31 40 06 62


 hubert.mourrain@lactalis.fr

Société Fromagère de Jort

Le Bourg
14170 Bernières-d'Ailly

 02 31 40 94 09

 02 31 40 06 62


 hubert.mourrain@lactalis.fr


Camemberts autres


 Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets Réaux

Dénomination complète : Camembert fabriqué en Normandie / Marque(s) commerciale(s) : MAITRE FROMAGER / Matière grasse du produit fini (en %) : 22.00 / Type de lait : Cru

1 rue des Planquettes
50430 Lessay

 02 33 46 41 33

 02 33 46 07 54


 reo@wanadoo.fr


 www.reaux.fr




Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets Réaux

1 rue des Planquettes
50430 Lessay

 02 33 46 41 33

 02 33 46 07 54


 reo@wanadoo.fr


 www.reaux.fr

 SAS Fromagerie de Livarot


Dénomination complète : Camembert au lait cru / Marque(s) commerciale(s) : Bon Normand / Matière grasse du produit fini (en %) : 23.00 / Type de lait : Cru

42 rue du Général Leclerc BP 38
14140 Livarot

 02 31 48 63 21

 02 31 48 20 22


 clemanchec@wanadoo.fr


 www.graindorge.fr





SAS Fromagerie de Livarot

42 rue du Général Leclerc BP 38
14140 Livarot

 02 31 48 63 21

 02 31 48 20 22


 clemanchec@wanadoo.fr

 www.graindorge.fr

 FERME DE LA TREMBLAYE


Dénomination complète : Camembert Fermier / Marque(s) commerciale(s) : Ferme de Jouvence / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : Fermier / Matière grasse du produit fini (en %) : 50.00 / Type de lait : Cru

Chemin de la Tremblaye
78125 Boissière-École (La)

 01 34 85 03 63


 01 34 85 06 29


 catherine.feve@latremblaye.eu

 www.ferme-de-la-tremblaye.com


FERME DE LA TREMBLAYE

Chemin de la Tremblaye
78125 Boissière-École (La)

 01 34 85 03 63

 01 34 85 06 29

 catherine.feve@latremblaye.eu

 www.ferme-de-la-tremblaye.com

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
FLEURIE

Camemberts autres

 **Société Fromagère de Sainte-Cécile**

Dénomination complète : camembert /
Marque(s) commerciale(s) : LEPETIT /
Matière grasse du produit fini (en %) :
20.00 / Type de lait : Pasteurisé

L'Acherie
50800 Sainte-Cécile

☎ 02 33 90 52 00

☎ 02 33 90 52 29

✉ yannick.bouvier@lactalis.fr

Société Fromagère de Sainte-Cécile


L'Acherie
50800 Sainte-Cécile

☎ 02 33 90 52 00

☎ 02 33 90 52 29

✉ yannick.bouvier@lactalis.fr

Coulommiers laitier

 **Société Fromagère de Raival**

Dénomination complète : coulommiers
laitier / Marque(s) commerciale(s) :
ANDRE COLLET / Matière grasse du produit
fini (en %) : 20.00 / Type de lait : Cru

11 grande rue
55260 Raival

☎ 03 29 75 09 11

☎ 03 29 75 09 83

✉ agnes.meilhac@lactalis.fr

Société Fromagère de Raival

11 grande rue
55260 Raival

☎ 03 29 75 09 11

☎ 03 29 75 09 83

✉ agnes.meilhac@lactalis.fr

Neufchâtel laitier AOC

 **Fromagerie du Pays de Bray SAS**

Dénomination complète : Neufchâtel AOC /
Marque(s) commerciale(s) : Coeur de Bray
/ Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) :
AOC / Matière grasse du produit fini (en %)
: 24.00 / Type de lait : Cru

ZI Val de BéthuneRue Sainte Radegonde
76270 Neufchâtel-en-Bray

☎ 02 35 94 70 01

☎ 02 35 94 55 04

✉ dantenfpb@orange.fr

Fromagerie du Pays de Bray SAS

ZI Val de BéthuneRue Sainte Radegonde
76270 Neufchâtel-en-Bray

☎ 02 35 94 70 01

☎ 02 35 94 55 04

✉ dantenfpb@orange.fr

Brie de Meaux laitier AOC

 **Société Fromagère de Raival**

Dénomination complète : BRIE DE MEAUX
AOC LAITIER / Marque(s) commerciale(s) :
SAINT FARON / Signe(s) de qualité (AOC,
Label, bio...) : AOC / Matière grasse du
produit fini (en %) : 21.00 / Type de lait :
Cru

11 grande rue
55260 Raival

☎ 03 29 75 09 11

☎ 03 29 75 09 83

✉ agnes.meilhac@lactalis.fr

Société Fromagère de Meaux Saint Faron

Rue Jehan de Brie
77100 Meaux

☎ 01 60 24 68 49

☎ 01 60 38 10 10

✉ regis.colardelle@lactalis.fr

 **Société Fromagère de Raival**

Dénomination complète : BRIE DE MEAUX
AOC LAITIER / Marque(s) commerciale(s) :
ANDRE COLLET / Signe(s) de qualité (AOC,
Label, bio...) : AOC / Matière grasse du
produit fini (en %) : 21.00 / Type de lait :
Cru

11 grande rue
55260 Raival

☎ 03 29 75 09 11

☎ 03 29 75 09 83

✉ agnes.meilhac@lactalis.fr

Société Fromagère de Raival

11 grande rue
55260 Raival

☎ 03 29 75 09 11

☎ 03 29 75 09 83

✉ agnes.meilhac@lactalis.fr

Brie de Melun fermier AOC

 **Fromagerie Fermière de Juchy**

Dénomination complète : Brie de Melun
fermier / Signe(s) de qualité (AOC, Label,
bio...) : AOC / Matière grasse du produit
fini (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru

1 chemin de LizinesLeudon
77650 Lizines

☎ 01 64 01 61 52

☎ 01 64 01 67 78

✉ pettejc@wanadoo.fr

Fromagerie Fermière de Juchy

1 chemin de LizinesLeudon
77650 Lizines

☎ 01 64 01 61 52

☎ 01 64 01 67 78

✉ pettejc@wanadoo.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
FLEURIE

Brie de Melun laitier AOC

 **Société Fromagère de Meaux Saint Faron**

Dénomination complète : BRIE DE MELUN LAITIER AOC / Marque(s) commerciale(s) : ANDRE COLLET / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 21.00 / Type de lait : Cru

Rue Jehan de Brie
77100 Meaux

☎ 01 60 24 68 49

☎ 01 60 38 10 10

✉ regis.colardelle@lactalis.fr

**Société Fromagère de Meaux Saint Faron**

Rue Jehan de Brie
77100 Meaux

☎ 01 60 24 68 49

☎ 01 60 38 10 10

✉ regis.colardelle@lactalis.fr



AUTRES BEURRES

Beurre non salé (autre)

 **Eurial**

Dénomination complète : Beurre moulu Biologique / Marque(s) commerciale(s) : Grand Fermage / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : Bio / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00 / Type de lait : Pasteurisé

Boulevard de l'Industrie
85170 Belleville-sur-Vie

☎ 02 51 44 25 25

☎ 02 51 41 20 93

✉ francois.pillevesse@eurial.eu

🌐 www.eurial.eu

Eurial

Boulevard de l'Industrie
85170 Belleville-sur-Vie

☎ 02 51 44 25 25

☎ 02 51 41 20 93

✉ francois.pillevesse@eurial.eu

🌐 www.eurial.eu

 **SAS BEURALIA**

Dénomination complète : Beurre extra fin / Marque(s) commerciale(s) : Champré / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00 / Type de lait : Pasteurisé

18 rue de la Charme
63100 Clermont-Ferrand

☎ 04 73 23 90 00

☎ 04 73 23 90 15

✉ bernard.juan@beuralia.fr

SAS BEURALIA

18 rue de la Charme
63100 Clermont-Ferrand

☎ 04 73 23 90 00

☎ 04 73 23 90 15

✉ bernard.juan@beuralia.fr

 **Société Beurrière d'Isigny**

Dénomination complète : Beurre tendre PRESIDENT doux / Marque(s) commerciale(s) : PRESIDENT / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00 / Type de lait : Pasteurisé

7 avenue Saint-Martin
50540 Isigny-le-Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

Société Beurrière d'Isigny

7 avenue Saint-Martin
50540 Isigny-le-Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
LAVÉE

Pont l'Évêque laitier AOC

 **SAS Fromagerie de Livarot**

Marque commerciale : Pont l'Évêque / Signe de qualité : E. Graindorge / Type de lait : AOC / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids (en g) : 0.360

42 rue du Général Leclerc BP 38
14140 Livarot

☎ 02 31 48 63 21

☎ 02 31 48 20 22

✉ clemanchec@wanadoo.fr

🌐 www.graindorge.fr

**SAS Fromagerie de Livarot**

42 rue du Général Leclerc BP 38
14140 Livarot

☎ 02 31 48 63 21

☎ 02 31 48 20 22

✉ clemanchec@wanadoo.fr

🌐 www.graindorge.fr

 **SAS Fromagerie du Plessis**

Marque commerciale : Pont l'Évêque / Signe de qualité : Père Eugène, Traditions de Normandie / Type de lait : AOC / Matière grasse (en %) : 24.00 / Type de lait : Cru / Poids (en g) : 0.400

Noards
27560 Lieurey

☎ 02 32 20 27 20

☎ 02 32 20 27 21

✉ dfoucher@fromagerie-du-plessis.fr

SAS Fromagerie du Plessis

Noards
27560 Lieurey

☎ 02 32 20 27 20

☎ 02 32 20 27 21

✉ dfoucher@fromagerie-du-plessis.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
LAVÉE

Pont l'Evêque laitier AOC

 Société Fromagère de Clécy

Marque commerciale : Petit Pont L'Eveque
Lanquetot / Signe de qualité : Lanquetot /
Type de lait : AOC / Matière grasse (en %) :
45.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids
(en g) : 0.220

23 rue du Grand Beron
14570 Clécy

☎ 02 31 59 30 00

☎ 02 31 59 30 09

✉ ronan.ledavehat@lactalis.fr

🌐 www.lactalis.fr

Société Fromagère de Clécy

23 rue du Grand Beron
14570 Clécy

☎ 02 31 59 30 00

☎ 02 31 59 30 09

✉ ronan.ledavehat@lactalis.fr

🌐 www.lactalis.fr

Mont d'Or ou vacherin du Haut-Doubs AOC

 Société Coopérative Agricole de
Fromagerie

Marque commerciale : Mont d'Or ou
vacherin du Haut-Doubs AOP / Signe de
qualité : MONTAGNON / Type de lait : AOP
/ Matière grasse (en %) : 25.00 / Type de
lait : Cru / Poids (en g) : 450.000

1 rue de la Fruitière
25300 Doubs

☎ 03 81 39 05 21

☎ 03 81 46 35 15

✉ coop-fromageriededoubs@orange.fr

Société Coopérative Agricole de
Fromagerie

1 rue de la Fruitière
25300 Doubs

☎ 03 81 39 05 21

☎ 03 81 46 35 15

✉ coop-fromageriededoubs@orange.fr

 Fromagerie Badoz

Marque commerciale : Mont d'Or AOP /
Signe de qualité : Badoz / Type de lait :
AOP / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type
de lait : Cru / Poids (en g) : 0.720

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Langres AOC

 Fromagerie Germain

Signe de qualité : Langres 180g / Type de
lait : AOC / Matière grasse (en %) : 23.00 /
Type de lait : Pasteurisé / Poids (en g) :
0.180

8 rue de l'Aiguillon
52160 Chalancey

☎ 03 25 84 84 03

☎ 03 25 84 23 23

✉ charon.b@rians.com



Fromagerie Germain

8 rue de l'Aiguillon
52160 Chalancey

☎ 03 25 84 84 03

☎ 03 25 84 23 23

✉ charon.b@rians.com



Époisses AOC

 Fromagerie Berthaut

Marque commerciale : EPOISSES AOP /
Signe de qualité : PERRIERE BERTHAUT /
Type de lait : AOP / Matière grasse (en %) :
24.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids
(en g) : 0.900

Place du Champ de Foire
21460 Époisses

☎ 03 80 96 44 44

☎ 03 80 96 30 40

✉ commercial@fromagerie-berthaut.com

🌐 www.fromagerie-berthaut.com



Livarot laitier AOC

 Fromagerie de la Houssaye

Marque commerciale : livarot / Signe de
qualité : LA HOUSSAYE / Type de lait : AOC
/ Matière grasse (en %) : 40.00 / Type de
lait : Thermisé / Poids (en g) : 0.500

La Houssaye
14170 Boissey

☎ 02 31 20 64 00

☎ 02 31 20 39 34

✉ boissey@lesfromagersdetradition.com

🌐 www.fromageriedelahoussaye.fr



Fromagerie de la Houssaye

La Houssaye
14170 Boissey

☎ 02 31 20 64 00

☎ 02 31 20 39 34

✉ boissey@lesfromagersdetradition.com

🌐 www.fromageriedelahoussaye.fr

 SAS Fromagerie de Livarot

Marque commerciale : Livarot / Signe de
qualité : Pérelle, Traditions de Normandie
/ Type de lait : AOC / Matière grasse (en
%) : 22.00 / Type de lait : Thermisé / Poids
(en g) : 0.500

42 rue du Général LeclercBP 38
14140 Livarot

☎ 02 31 48 63 21

☎ 02 31 48 20 22

✉ clemanchec@wanadoo.fr

🌐 www.graindorge.fr



SAS Fromagerie de Livarot

42 rue du Général LeclercBP 38
14140 Livarot

☎ 02 31 48 63 21

☎ 02 31 48 20 22

✉ clemanchec@wanadoo.fr

🌐 www.graindorge.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
LAVÉE

Maroilles AOC

 Les Fromagers de Thiérache

Dénomination complète : Maroilles /
Marque(s) commerciale(s) : FAUQUET /
Matière grasse (en %) : 50.00 / Poids du
fromage (en kg) : 0.750

28 rue de la Croix
02170 Nouvion-en-Thiérache (Le)

☎ 03 23 98 35 70

☎ 03 23 98 97 87

✉ dominique.duquesnoy@chaumes.fr

Les Fromagers de Thiérache

28 rue de la Croix
02170 Nouvion-en-Thiérache (Le)

☎ 03 23 98 35 70

☎ 03 23 98 97 87

✉ dominique.duquesnoy@chaumes.fr

 Société Lesire et Roger

Marque commerciale : Maroilles Mignon /
Signe de qualité : LESIRE / Type de lait :
AOC / Matière grasse (en %) : 25.00 / Type
de lait : Pasteurisé / Poids (en g) : 0.375

9 rue Dardenne
02500 Mondrepuis

☎ 03 23 58 13 51

☎ 03 23 58 49 58

✉ dir.lesire@wanadoo.fr



Société Lesire et Roger

9 rue Dardenne
02500 Mondrepuis

☎ 03 23 58 13 51

☎ 03 23 58 49 58

✉ dir.lesire@wanadoo.fr

 GAEC de la Fontaine Orion

Marque commerciale : Maroilles MIGNON /
Signe de qualité : Claire HALLEUX / Type
de lait : AOC / Matière grasse (en %) :
22.50 / Type de lait : Cru / Poids (en g) :
0.360

1 rue Hurtebise
02140 Haution

☎ 03 23 98 22 50

☎ 03 23 98 24 10

✉ claire.halleux@lafontaineorion.fr



GAEC de la Fontaine Orion

1 rue Hurtebise
02140 Haution

☎ 03 23 98 22 50

☎ 03 23 98 24 10

✉ claire.halleux@lafontaineorion.fr



Munster ou Munster Géromé fermier AOC

 EARL DU HAUT DU SALMON

Type de lait : AOC / Matière grasse (en %) :
23.00 / Type de lait : Cru

24 La Sentinelle
88340 LE VAL D'AJOL

☎ 03 29 66 08 93

☎ 03 29 66 08 93

✉ sifmunster@calixo.net

EARL DU HAUT DU SALMON

24 La Sentinelle
88340 LE VAL D'AJOL

☎ 03 29 66 08 93

☎ 03 29 66 08 93

✉ sifmunster@calixo.net

Munster ou Munster Géromé laitier AOC

 La Compagnie des Fromages &
Richesmunts

Marque commerciale : Petit Munster /
Signe de qualité : LE RUSTIQUE / Type de
lait : AOP / Matière grasse (en %) : 24.00 /
Type de lait : Pasteurisé / Poids (en g) :
0.200

Tour Chantecoq5 rue Chantecoq
92808 Puteaux

☎ 01 46 43 61 41

☎ 01 46 43 60 43

✉ dimitri.angelidis@cf-r.com

🌐 www.quiveutdufromage.com

La Compagnie des Fromages &
Richesmunts

Tour Chantecoq5 rue Chantecoq
92808 Puteaux

☎ 01 46 43 61 41

☎ 01 46 43 60 43

✉ dimitri.angelidis@cf-r.com

🌐 www.quiveutdufromage.com

Munster au Cumin AOC

 GAEC du Lejol

Marque commerciale : gaec du lejol / Signe
de qualité : le gerbamont / Type de lait :
AOC / Matière grasse (en %) : 51.00 / Type
de lait : Cru / Poids (en g) : 0.500

15 route de la Chapelle
88120 Gerbamont

☎ 03 29 24 89 38

☎ 03 29 24 89 99

✉ gab.poirot@wanadoo.fr



GAEC du Lejol

15 route de la Chapelle
88120 Gerbamont

☎ 03 29 24 89 38

☎ 03 29 24 89 99

✉ gab.poirot@wanadoo.fr

 Fromagerie de l'Ermitage

Marque commerciale : Munster au Cumin
AOP / Signe de qualité : ERMITAGE / Type
de lait : AOP / Matière grasse (en %) :
27.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids
(en g) : 0.750

718 rue de la Division LeclercBP 1
88140 Bulgnéville

☎ 03 29 09 14 33

☎ 03 29 09 23 57

✉ muriel.dreyfus@ermitage.net

🌐 www.ermitage.com



Produits Laitiers National




PRODUITS LAITIERS NATIONAL

AUTRES BEURRES




Beurre salé (autre)

 Société Beurrière de Retiers

Dénomination complète : *president le beurre bio / Marque(s) commerciale(s) : president / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : bio / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00 / Type de lait : Pasteurisé*




Fromy
35240 Retiers
 02 99 47 58 60
 02 99 47 58 58
 florence.marlio-marette@lactalis.fr

Société Beurrière de Retiers

Fromy
35240 Retiers
 02 99 47 58 60
 02 99 47 58 58
 florence.marlio-marette@lactalis.fr




 GAEC DE L'HERMANDRIE

Dénomination complète : *BEURRE DEMI-SEL FERMIER / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00 / Type de lait : Cru*

L'HERMANDRIE
44680 Sainte-Pazanne
 02 40 02 71 41
 02 40 78 60 56
 gaecdelhermandrie@sfr.fr



GAEC DE L'HERMANDRIE


L'HERMANDRIE
44680 Sainte-Pazanne
 02 40 02 71 41
 02 40 78 60 56
 gaecdelhermandrie@sfr.fr

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PERSILLÉE




Bleu d'Auvergne AOC

 Les Fromageries Occitanes

Dénomination complète : *Bleu d'auvergne au lait pasteurisé / Marque(s) commerciale(s) : Cantorel, Capitoul, Au coeur du Pays Vert / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 29.00 / Type de lait : Pasteu*




ZI Montplain
15100 Saint-Flour
 04 71 60 12 30
 04 71 60 53 20
 michel.place@groupe3a.fr

Les Fromageries Occitanes

ZI Montplain
15100 Saint-Flour
 04 71 60 12 30
 04 71 60 53 20
 michel.place@groupe3a.fr




 Société Fromagère de Riom

Dénomination complète : *BLEU D'auvergne / Marque(s) commerciale(s) : PONT DE LA PIERRE / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 50.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 2.600*

Route de Saint-Etienne de Chomeil
15400 Riom-ès-Montagnes
 04 71 78 00 06
 04 71 78 16 30
 anne-lise.franko@lactalis.fr







Société Fromagère de Riom

Route de Saint-Etienne de Chomeil
15400 Riom-ès-Montagnes
 04 71 78 00 06
 04 71 78 16 30
 anne-lise.franko@lactalis.fr

 Société Laitière de Laqueuille

Dénomination complète : *BLEU D'Auvergne AOC / Marque(s) commerciale(s) : LA MEMEE / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC/AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 26.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 2.500*

Laqueuille-Gare
63820 Saint-Julien-Puy-Lavèze
 04 73 22 18 00
 04 73 22 18 08
 commercial@laqueuille.net
 www.fromages-laqueuille.fr



Société Laitière de Laqueuille




Laqueuille-Gare
63820 Saint-Julien-Puy-Lavèze
 04 73 22 18 00
 04 73 22 18 08
 commercial@laqueuille.net
 www.fromages-laqueuille.fr






Bleu des Causses AOC

 Société Fromagère de Rodez

Dénomination complète : *Bleu des Causses Caves de Peyrelade / Marque(s) commerciale(s) : cave de Peyrelade / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 30.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage*

Rue de la PradeBP 3201
12032 Rodez cedex 9
 05 56 76 53 53
 05 65 76 53 00
 valerie.bourgis@lactalis.fr

Société Fromagère de Rodez

Rue de la PradeBP 3201
12032 Rodez cedex 9
 05 56 76 53 53
 05 65 76 53 00
 valerie.bourgis@lactalis.fr


Produits Laitiers National


PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PERSILLÉEBleu du Haut Jura - Bleu de Gex ou de
Septmoncel AOC **Coopérative des Monts de Joux**

Dénomination complète : Bleu de Gex /
Marque(s) commerciale(s) : Monts de Joux
/ Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) :
AOP / Matière grasse du produit fini (en %)
: 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du
fromage (en kg) : 7.500

36 rue Laurent Troutet
25560 Bannans


 03 81 89 81 00


 03 81 89 81 00


 technique@lesmontsdejoux.fr

**Coopérative des Monts de Joux**

36 rue Laurent Troutet
25560 Bannans

 03 81 89 81 00

 03 81 89 81 00

 technique@lesmontsdejoux.fr





Fourme d'Ambert AOC


 **Les Fromageries Occitanes**

Dénomination complète : Fourme
d'Ambert, affinée Tunnel / Marque(s)
commerciale(s) : cantorel, capitoul, Les
Fromagers Cantaliens / Signe(s) de qualité
(AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse
du produit fini (en %) : 28.00 / Type de lait
: Past

ZI Montplain
15100 Saint-Flour


 04 71 60 12 30


 04 71 60 53 20


 michel.place@groupe3a.fr

Les Fromageries Occitanes

ZI Montplain
15100 Saint-Flour

 04 71 60 12 30


 04 71 60 53 20


 michel.place@groupe3a.fr


 **Société Fromagère de Saint-Bonnet**

Dénomination complète : Fourme d'Ambert
AOC / Marque(s) commerciale(s) : PONT DE
LA PIERRE / Signe(s) de qualité (AOC,
Label, bio...) : AOC / Matière grasse du
produit fini (en %) : 50.00 / Type de lait :
Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) :
2.370

Le Pont de la Pierre
42940 Saint-Bonnet-le-Courreau


 04 77 76 82 86


 04 77 76 80 52


 didier.larroucau@lactalis.fr

**Société Fromagère de Saint-Bonnet**

Le Pont de la Pierre
42940 Saint-Bonnet-le-Courreau

 04 77 76 82 86

 04 77 76 80 52

 didier.larroucau@lactalis.fr





Fourme de Monbrison AOC


 **Société Fromagère de Saint-Bonnet**

Dénomination complète : Fourme de
Monbrison AOC / Marque(s)
commerciale(s) : PONT DE LA PIERRE /
Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) :
AOC / Matière grasse du produit fini (en %)
: 52.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids
du fromage (en kg) :

Le Pont de la Pierre
42940 Saint-Bonnet-le-Courreau


 04 77 76 82 86


 04 77 76 80 52


 didier.larroucau@lactalis.fr

**Société Fromagère de Saint-Bonnet**

Le Pont de la Pierre
42940 Saint-Bonnet-le-Courreau

 04 77 76 82 86

 04 77 76 80 52

 didier.larroucau@lactalis.fr


FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE DEMI-CUITE


Abondance fermier AOC

 **Coopérative des Producteurs de
Reblochon fermier**

Dénomination complète : abondance
fermier / Signe(s) de qualité (AOC, Label,
bio...) : aoc / Matière grasse (en %) : 29.00
/ Type de lait : Cru / Poids du fromage (en
kg) : 8.000

ZA Perrasses
74230 Thônes

 04 50 02 05 60


 04 50 02 92 03


 mschely@reblochon-thones.com


 www.reblochon-thones.com

**GAEC Barbossine - DAVID Emmanuel et
Corinne**

Le Terroit Route de Thonon
74390 Châtel

 04 50 73 27 05


 04 50 73 27 05

 barbossine@orange.fr

 **GAEC le Géant**

Dénomination complète : Abondance
fermier AOC / Signe(s) de qualité (AOC,
Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %)
: 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du
fromage (en kg) : 8.000


758 Route du Linga
74390 Châtel


 04 50 73 27 56

 **Joseph Paccard SARL**

Dénomination complète : Abondance AOC
Fermier / Marque(s) commerciale(s) :
JOSEPH PACCARD / Signe(s) de qualité
(AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse
(en %) : 33.00 / Type de lait : Cru / Poids
du fromage (en kg) : 10.000

Les Bréviaires
74230 Manigod

 04 50 44 07 50


 04 50 44 95 48

 j.paccard@wanadoo.fr

 www.reblochon-paccard.fr

**GAEC le Chalet**

Chez Novelty
74420 Boège

 04 50 39 17 20



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE DEMI-CUITE

Abondance fermier AOC

 Gaec Le Noyer

Dénomination complète : Abondance fermier AOC Gaec le noyer / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 48.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 10.000

30 Route des demi poses Chez crosson
74500 Larringes

☎ 04 50 81 03 49

☎ 04 50 73 41 47

✉ gaeclenoyer@yahoo.fr



Gaec Le Noyer

30 Route des demi poses Chez crosson
74500 Larringes

☎ 04 50 81 03 49

☎ 04 50 73 41 47

✉ gaeclenoyer@yahoo.fr

 GAEC Les Noisetiers

Dénomination complète : Abondance fermier AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 8.000

Le pré de la grange
74320 Leschaux

☎ 04 50 32 09 29

☎ 04 50 32 09 29



GAEC Les Noisetiers

Le pré de la grange
74320 Leschaux

☎ 04 50 32 09 29

☎ 04 50 32 09 29



Abondance laitier AOC

 Sarl Compagnie Fromagère et Paysanne

Dénomination complète : Abondance laitier AOC / Marque(s) commerciale(s) : Abondance de La Fruitière de La Chapelle d'Abondance / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 26.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (

La Fruitière
74360 Chapelle-d'Abondance (La)

☎ 04 50 36 60 32

☎ 04 50 36 65 20

✉ contact@fruitieredeboegeve.com



Sarl Compagnie Fromagère et Paysanne

La Fruitière
74360 Chapelle-d'Abondance (La)

☎ 04 50 36 60 32

☎ 04 50 36 65 20

✉ contact@fruitieredeboegeve.com



Fromage à raclette

 Coopérative des Monts de Joux

Dénomination complète : Raclette au lait cru / Marque(s) commerciale(s) : Monts de Joux / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 7.000

36 rue Laurent Troutet
25560 Bannans

☎ 03 81 89 81 00

☎ 03 81 89 81 10

✉ technique@lesmontsdejoux.fr



Coopérative des Monts de Joux

36 rue Laurent Troutet
25560 Bannans

☎ 03 81 89 81 00

☎ 03 81 89 81 10

✉ technique@lesmontsdejoux.fr

 Fromagerie de la Tournette - Verdannet

Dénomination complète : Raclette de Savoie / Marque(s) commerciale(s) : Verdannet / Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 5.000

28 avenue du ParmelanBP 254
74007 Annecy

☎ 04 50 51 41 13

☎ 04 50 51 80 26

✉ verdannet-fromager@verdannet.fr

Fromagerie de la Tournette - Verdannet

28 avenue du ParmelanBP 254
74007 Annecy

☎ 04 50 51 41 13

☎ 04 50 51 80 26

✉ verdannet-fromager@verdannet.fr

 Fromagerie des Hauts de Savoie

Dénomination complète : Fromage à Raclette / Marque(s) commerciale(s) : La Pointe Percée POCHAT et Fils / Matière grasse (en %) : 48.00 / Type de lait : Thermisé / Poids du fromage (en kg) : 6.400

ZA les BonnetsBP 5
74270 Frangy

☎ 04 50 44 70 15

☎ 04 50 44 78 78

✉ marie-anne.hautot@slhs.fr

Fromagerie des Hauts de Savoie

ZA les BonnetsBP 5
74270 Frangy

☎ 04 50 44 70 15

☎ 04 50 44 78 78

✉ marie-anne.hautot@slhs.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE DEMI-CUITE

Fromage à raclette

 SA Perrin-Vermot

Dénomination complète : RACLETTE AU LAIT CRU / Marque(s) commerciale(s) : RACLETTE AU LAIT CRU JEAN PERRIN / Matière grasse (en %) : 25.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 7.000

Zone Artisanale
25330 Cléron

☎ 03 81 62 41 41

☎ 03 81 62 41 40

✉ environnement@jean-perrin.com

🌐 www.hameaudufromage.com



SA Perrin-Vermot

Zone Artisanale
25330 Cléron

☎ 03 81 62 41 41

☎ 03 81 62 41 40

✉ environnement@jean-perrin.com

🌐 www.hameaudufromage.com



Fromage à pâte pressée demi-cuite

 SARL FROMAGERIE BOUCHET

Dénomination complète : Fromage à pâte pressée et à croûte morgée, fabriqué en fruitière traditionnelle / Marque(s) commerciale(s) : Le TERRAMONT / Matière grasse (en %) : 34.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 10.000

ZA JUGE GUERIN
74160 Beaumont

☎ 04 50 04 58 02

☎ 04 50 04 55 33

✉ fromagerie.bouchet@wanadoo.fr

🌐 WWW.FROMAGERIE-BOUCHET.COM



SARL FROMAGERIE BOUCHET

ZA JUGE GUERIN
74160 Beaumont

☎ 04 50 04 58 02

☎ 04 50 04 55 33

✉ fromagerie.bouchet@wanadoo.fr

🌐 WWW.FROMAGERIE-BOUCHET.COM

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE CUITE

Beaufort AOC

 Société Coopérative Laitière

Dénomination complète : Beaufort AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 32.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 40.000

20 avenue des XVIe Jeux Olympiques d'Hiver
73600 Moûtiers

☎ 04 79 24 03 65

☎ 04 79 22 99 66

✉ coop@beaufortdesmontagnes.fr

🌐 www.beaufortdesmontagnes.com



Coopérative Laitière de la Région de Moutiers

Avenue des 16ème Jeux Olympiques
73600 Moûtiers

☎ 04 79 24 03 65

☎ 04 79 22 99 66

 Coopérative Laitière du Beaufortain

Dénomination complète : Beaufort AOC / Marque(s) commerciale(s) : Coopérative laitière du Beaufortain / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 32.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 40.000

BP 5
73270 Beaufort

☎ 04 79 38 33 62

☎ 04 79 38 33 40

✉ plaurent@cooperative-de-beaufort.com

🌐 www.cooperative-de-beaufort.com/



Coopérative Laitière du Beaufortain

BP 5
73270 Beaufort

☎ 04 79 38 33 62

☎ 04 79 38 33 40

✉ plaurent@cooperative-de-beaufort.com

🌐 www.cooperative-de-beaufort.com/



Comté AOC

 Juragrüyère

Dénomination complète : entremont fromager / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : meule / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 40.000

Zone Industrielle Route de Dole - BP 46
39801 Poligny cedex

☎ 03 84 73 76 40

☎ 03 84 37 09 49

✉ fgrospellier@juragruyere.com

Coopérative Fromagère Treffort-Cuisiat

Le Village
01370 Treffort-Cuisiat

☎ 04 74 51 33 01

 Juragrüyère

Dénomination complète : entremont fromager / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : meule / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 40.000

Zone Industrielle Route de Dole - BP 46
39801 Poligny cedex

☎ 03 84 73 76 40

☎ 03 84 37 09 49

✉ fgrospellier@juragruyere.com

Juragrüyère - Chalet de Vevy

Route de Chalain
39570 Vevy

☎ 03 84 48 28 89

☎ 03 84 37 09 49

 SA Rivoire-Jacquemin

Dénomination complète : COMTE / Marque(s) commerciale(s) : RIVOIRE JACQUEMIN LA VACHE / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 40.000

BP 1
39570 Montmorot

☎ 03 84 87 12 00

☎ 03 84 47 20 24

✉ info@rivoire-jacquemin.com

🌐 www.rivoire-jacquemin.com

Société Fromagerie la Fruitière à Comté

Rue des Clos
25580 Vernierfontaine

☎ 03 81 60 01 41

✉ fromagerie-vernierfontaine@wanadoo.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE CUITE

Comté AOC

 SA Rivoire-Jacquemin

Dénomination complète : COMTE /
Marque(s) commerciale(s) : RIVOIRE
JACQUEMIN LA VACHE / Signe(s) de
qualité (AOC, Label, bio...) : AOC /
Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait
: Cru / Poids du fromage (en kg) : 40.000

BP 1
39570 Montmorot
☎ 03 84 87 12 00
☎ 03 84 47 20 24
✉ info@rivoire-jacquemin.com
🌐 www.rivoire-jacquemin.com

Société fromagère de la Baroche

39250 Arsure-Arsurette
☎ 03 84 51 14 14
☎ 03 84 51 14 14
✉ caffra@club-internet.fr

Emmental de Savoie IGP

 Fromagerie de la Tournette -
Verdannot

Dénomination complète : Emmental de
Savoie IGP / Marque(s) commerciale(s) :
Verdannot / Signe(s) de qualité (AOC,
Label, bio...) : IGP / Matière grasse (en %)
: 28.00 / Type de lait : Cru / Poids du
fromage (en kg) : 75.000

28 avenue du ParmelanBP 254
74007 Annecy
☎ 04 50 51 41 13
☎ 04 50 51 80 26
✉ verdannot-fromager@verdannot.fr

Fromagerie de la Tournette - Verdannot

28 avenue du ParmelanBP 254
74007 Annecy
☎ 04 50 51 41 13
☎ 04 50 51 80 26
✉ verdannot-fromager@verdannot.fr

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Cantal ou Fourme de Cantal fermier AOC

 GAEC de Conches

Dénomination complète : Cantal fermier
AOC / Matière grasse (en %) : 29.00 / Poids
du fromage (en kg) : 40.000

Roziers
15140 Saint-Chamant
☎ 04 71 69 27 42

Laiterie Fromagerie Duroux SARL

Le Bourg
19220 Rilhac-Xaintrie
☎ 05 55 28 27 62
☎ 05 55 28 49 09
✉ laiterie@fromagerie-duroux.fr

Tomme de Savoie IGP

 GAEC la Fontaine

Dénomination complète : TOMME DE
SAVOIE FERMIERE / Marque(s)
commerciale(s) : TOMME DE SAVOIE /
Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) :
IGP / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type
de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) :
1.800

411 chemin de la Colomnière
74200 Marin
☎ 04 50 26 20 26
✉ gaeclafontaine@orange.fr



GAEC la Fontaine

411 chemin de la Colomnière
74200 Marin
☎ 04 50 26 20 26
✉ gaeclafontaine@orange.fr



Cantal ou Fourme de Cantal laitier AOC

 Fromagerie Paul Dischamp

Dénomination complète : CANTAL ENTRE
DEUX / Marque(s) commerciale(s) :
DISCHAMP / Matière grasse (en %) : 30.00 /
Poids du fromage (en kg) : 40.000

ZA la Vernède
63530 Sayat
☎ 04 73 62 81 81
☎ 04 73 62 72 72
✉ sandrine.fontbonne@dischamp.com
🌐 www.dischamp.com

Société laitier Dischamps

CHAMBERNON
15260 Neuvéglise
☎ 04 71 23 82 33
✉ sandrine.fontbonne@dischamp.com

 Les Fromageries Occitanes

Dénomination complète : Cantal Entre
Deux / Marque(s) commerciale(s) :
Cantorel/Capitoul / Signe(s) de qualité
(AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse
(en %) : 28.00 / Type de lait : Cru / Poids
du fromage (en kg) : 40.000

Usine de la Châtaigneraie
15220 Saint-Mamet-la-Salvetat
☎ 04 71 46 81 50
☎ 04 71 64 78 80
✉ michel.place@groupe3a.fr

Les Fromageries Occitanes

Usine de la Châtaigneraie
15220 Saint-Mamet-la-Salvetat
☎ 04 71 46 81 50
☎ 04 71 64 78 80
✉ michel.place@groupe3a.fr

 Les Fromageries Occitanes

Dénomination complète : Cantal Entre
Deux lait cru Affiné Tunnel / Marque(s)
commerciale(s) : ST Mamet / Les
Fromagers Cantaliens / Signe(s) de qualité
(AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse
(en %) : 28.00 / Type de lait : Cru / Poids
du froma

Usine de la Châtaigneraie
15220 Saint-Mamet-la-Salvetat
☎ 04 71 46 81 50
☎ 04 71 64 78 80
✉ michel.place@groupe3a.fr

Les Fromageries Occitanes

Usine de la Châtaigneraie
15220 Saint-Mamet-la-Salvetat
☎ 04 71 46 81 50
☎ 04 71 64 78 80
✉ michel.place@groupe3a.fr

 Fromagerie Paul Dischamp

Dénomination complète : CANTAL VIEUX /
Marque(s) commerciale(s) : DISCHAMP /
Matière grasse (en %) : 30.00 / Poids du
fromage (en kg) : 40.000

ZA la Vernède
63530 Sayat
☎ 04 73 62 81 81
☎ 04 73 62 72 72
✉ sandrine.fontbonne@dischamp.com
🌐 www.dischamp.com

Société laitier Dischamps

CHAMBERNON
15260 Neuvéglise
☎ 04 71 23 82 33
✉ sandrine.fontbonne@dischamp.com

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Cantal ou Fourme de Cantal laitier AOC

 Laiterie Fromagerie Duroux SARL

Dénomination complète : Cantal Vieux /
Marque(s) commerciale(s) : duroux /
Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) :
AOP Cantal / Matière grasse (en %) : 29.00
/ Type de lait : Cru / Poids du fromage (en
kg) : 40.000

Le Bourg
19220 Rilhac-Xaintrie

☎ 05 55 28 27 62

☎ 05 55 28 49 09

✉ laiterie@fromagerie-duroux.fr

Laiterie Fromagerie Duroux SARL

Le Bourg
19220 Rilhac-Xaintrie

☎ 05 55 28 27 62

☎ 05 55 28 49 09

✉ laiterie@fromagerie-duroux.fr

Tomme autre

 Matocq

Dénomination complète : Fromage de
vache / Marque(s) commerciale(s) :
MATOCQ / Matière grasse (en %) : 32.00 /
Type de lait : Pasteurisé / Poids du
fromage (en kg) : 4.300

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr

Matocq

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr

 Gallay Robert

Dénomination complète : tomme fermière
/ Marque(s) commerciale(s) : fromages
missillier jean pierre / Signe(s) de qualité
(AOC, Label, bio...) : tomme au lait cru /
Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait
: Cru / Poids du fromage (en kg) : 1.600

Gallay Robert
74220 Clusaz (La)

✉ missillierjeanpierre@yahoo.fr

SARL Fromages Missillier Jean-Pierre

La Pezerettaz
74450 Grand-Bornand (Le)

☎ 04 50 02 31 47

☎ 04 50 02 34 37

✉ missillierjeanpierre@yahoo.fr

 Fondation Jacques Chirac-From Aire
des Sully

Dénomination complète : TOMME
LIMOUSINE / Marque(s) commerciale(s) :
TOMME LIMOUSINE / Signe(s) de qualité
(AOC, Label, bio...) : FERMIER ET DE
MONTAGNE / Matière grasse (en %) : 45.00
/ Type de lait : Thermisé / Poids du
fromage (en kg) : 7.000

La Vervialle
19340 Monestier-Merlines

☎ 05 55 94 53 53

☎ 05 55 94 53 54

✉ esat.eygurande@fondationjacqueschirac.
fr

Fondation Jacques Chirac-From Aire des
Sully

La Vervialle
19340 Monestier-Merlines

☎ 05 55 94 53 53

☎ 05 55 94 53 54

✉ esat.eygurande@fondationjacqueschirac.
fr

 Gerard RULLIER

Dénomination complète : Tomme fermière
fabriquée et affinée à Bg St Maurice Chez
Mr RULLIER Gérard / Marque(s)
commerciale(s) : Chez Mr RULLIER Gérard
/ Matière grasse (en %) : 50.00 / Type de
lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 1.600

CROUSAZ
73700 Bourg-Saint-Maurice

☎ 04 79 00 91 81

☎ 04 79 00 91 81

✉ gerard.rullier62@orange.fr

Gerard RULLIER

CROUSAZ
73700 Bourg-Saint-Maurice

☎ 04 79 00 91 81

☎ 04 79 00 91 81

✉ gerard.rullier62@orange.fr

Fromage au lait de vache à pâte pressée
non cuite EURL L'ETABLE RONDE

Dénomination complète : tomme de vache
/ Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) :
bio / Matière grasse (en %) : 26.00 / Type
de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) :
1.500

P.A Les Noës
35380 Plélan-le-Grand

☎ 06 48 27 84 75

✉ contact@letableronde.com

🌐 www.letableronde.com

EURL L'ETABLE RONDE

P.A Les Noës
35380 Plélan-le-Grand

☎ 06 48 27 84 75

✉ contact@letableronde.com

🌐 www.letableronde.com

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite



Dénomination complète : Bethmale / Marque(s) commerciale(s) : MATOCQ / Matière grasse (en %) : 32.00 / Type de lait : Thermisé / Poids du fromage (en kg) : 4.400

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr



Matocq

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr



Dénomination complète : tomme des pyrénées au lait de vache cru / Marque(s) commerciale(s) : jean faup / Matière grasse (en %) : 29.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 4.000

BP 18
09201 Saint-Girons Cedex

☎ 05 61 66 01 63

☎ 05 61 96 09 40

✉ jean.faup@wanadoo.fr



Fromagerie Jean Faup

BP 18
09201 Saint-Girons Cedex

☎ 05 61 66 01 63

☎ 05 61 96 09 40

✉ jean.faup@wanadoo.fr



Laguiole laitier AOC



Dénomination complète : Laguiole laitier AOC 4-7 mois / Marque(s) commerciale(s) : jeune montagne 4-7 mois / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 47.000

Route de Saint Flour
12210 Laguiole

☎ 05 65 44 35 54

☎ 05 65 44 47 57

✉ coop.jm@wanadoo.fr



Coopérative Fromagère Jeune Montagne

Route de Saint Flour
12210 Laguiole

☎ 05 65 44 35 54

☎ 05 65 44 47 57

✉ coop.jm@wanadoo.fr



Reblochon fermier AOC



Dénomination complète : REBLOCHON FERMIER AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 25.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.500

Chez Peggy et Nicolas JOSSERAND Ferme L'APRESKI 11 ROUTE DES ARAVIS
74230 Thônes

☎ 04 50 02 95 02

✉ pn.josserand1@aliceadsl.fr



EARL L'APRESKI

Chez Peggy et Nicolas JOSSERAND Ferme L'APRESKI 11 ROUTE DES ARAVIS
74230 Thônes

☎ 04 50 02 95 02

✉ pn.josserand1@aliceadsl.fr



Dénomination complète : REBLOCHON FERMIER AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 25.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.500

L'Envers du Village
74450 Grand-Bornand (Le)

☎ 04 50 02 71 19

☎ 04 50 02 71 19

✉ adepoisier@reblochonfermier.com

SARL Pochat Fromages

Chemin du Mont
74230 Thônes

☎ 04 50 02 00 70

☎ 04 50 32 13 75

✉ pochatfromages@wanadoo.fr



Dénomination complète : REBLOCHON FERMIER AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 25.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.550

86 route du Nant
74220 Clusaz (La)

☎ 04 50 02 60 09

✉ adepoisier@reblochonfermier.com



GAEC la Vallée Blanche-Clavel Maurice

86 route du Nant
74220 Clusaz (La)

☎ 04 50 02 60 09

✉ adepoisier@reblochonfermier.com



Dénomination complète : reblochon fermier / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : aoc / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.500

Les Plains
74130 Entremont

☎ 04 50 03 53 26



Joseph Paccard SARL

Les Bréviaires
74230 Manigod

☎ 04 50 44 07 50

☎ 04 50 44 95 48

✉ j.paccard@wanadoo.fr

🌐 www.reblochon-paccard.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Reblochon fermier AOC

 **Gallay Robert**


Dénomination complète : reblochon fermier / Marque(s) commerciale(s) : fromages missillier jean pierre / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : aoc / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.500


Gallay Robert
74220 Clusaz (La)

 missillierjeanpierre@yahoo.fr

SARL Fromages Missillier Jean-Pierre

La Pezerettaz
74450 Grand-Bornand (Le)

 04 50 02 31 47

 04 50 02 34 37


 missillierjeanpierre@yahoo.fr


Saint-Nectaire fermier AOC

 **GAEC du Lac Pavin**

Dénomination complète : Saint Nectaire fermier AOP / Marque(s) commerciale(s) : Les Fromagers Cantaliens, Le Buron, Cantorel / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en


Pealat
63610 Besse-et-Saint-Anastaise


 04 73 79 51 30


 michel.place@groupe3a.fr

Les Fromageries Occitanes

Lanobre
15270 Champs-sur-Tarentaine-Marchal

 04 71 40 30 80


 04 71 40 35 39


 michel.place@groupe3a.fr

 **GAEC Grégoire**

Dénomination complète : Saint Nectaire fermier AOP / Marque(s) commerciale(s) : Les Fromageries Occitanes, Le Buron, Cantorel / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en


La Grange Neuve
63850 Égliseneuve-d'Entraigues


 04 73 71 91 96


 michel.place@groupe3a.fr

Les Fromageries Occitanes

Lanobre
15270 Champs-sur-Tarentaine-Marchal

 04 71 40 30 80


 04 71 40 35 39


 michel.place@groupe3a.fr


 **Fromagerie Paul Dischamp**

Dénomination complète : SAINT NECTAIRE FERMIER / Marque(s) commerciale(s) : DISCHAMP / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 27.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 1.600

ZA la Vernède
63530 Sayat

 04 73 62 81 81


 04 73 62 72 72

 sandrine.fontbonne@dischamp.com

 www.dischamp.com

GAEC des Violettes


63210 Aurières

 04 73 65 67 55

 **GAEC de Ladrellet**


Dénomination complète : Saint Nectaire fermier AOP / Marque(s) commerciale(s) : Fromagers Cantaliens, Le Buron, Cantorel / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg)


Ladrellet
63850 Saint-Genès-Champespe

 michel.place@groupe3a.fr

Les Fromageries Occitanes

Lanobre
15270 Champs-sur-Tarentaine-Marchal

 04 71 40 30 80


 04 71 40 35 39

 michel.place@groupe3a.fr

 **Monsieur Gardette Eric**


Dénomination complète : Saint Nectaire fermier / Marque(s) commerciale(s) : Les Fromagers Cantaliens / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 1.800

La Plaine Chastreix
63680 Tour-d'Auvergne (La)

 michel.place@groupe3a.fr

Les Fromagers Cantaliens

Les Vernières
15220 Saint-Mamet-la-Salvetat


 04 71 64 28 10


Morbier AOC


 **Coopérative des Monts de Joux**

Dénomination complète : Morbier / Marque(s) commerciale(s) : Monts de Joux / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 7.000

36 rue Laurent Troutet
25560 Bannans

 03 81 89 81 00


 03 81 89 81 10


 technique@lesmontsdejoux.fr



Coopérative des Monts de Joux

36 rue Laurent Troutet
25560 Bannans

 03 81 89 81 00

 03 81 89 81 10

 technique@lesmontsdejoux.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Morbier AOC

 SA Perrin-Vermot

Dénomination complète : MORBIER AOP
FRUITIER / Marque(s) commerciale(s) :
MORBIER AOP FRUITIER / Signe(s) de
qualité (AOC, Label, bio...) : AOP FRUITIER
/ Matière grasse (en %) : 22.00 / Type de
lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 7.000

Zone Artisanale
25330 Cléron

☎ 03 81 62 41 41

☎ 03 81 62 41 40

✉ environnement@jean-perrin.com

🌐 www.hameaudufromage.com



SA Perrin-Vermot

Zone Artisanale
25330 Cléron

☎ 03 81 62 41 41

☎ 03 81 62 41 40

✉ environnement@jean-perrin.com

🌐 www.hameaudufromage.com

 Société Coopérative Agricole du Mont
Rivel

Dénomination complète : MORBIER /
Marque(s) commerciale(s) : COOPERATIVE
DU MONT RIVEL / Signe(s) de qualité (AOC,
Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %)
: 33.00 / Type de lait : Cru / Poids du
fromage (en kg) : 7.000

En Curtil
39300 Vannoz

☎ 03 84 52 12 42

☎ 03 84 52 33 90

✉ coop.mont-rivel@wanadoo.fr

Société Coopérative Agricole du Mont
Rivel

En Curtil
39300 Vannoz

☎ 03 84 52 12 42

☎ 03 84 52 33 90

✉ coop.mont-rivel@wanadoo.fr



Saint-Nectaire laitier AOC

 Les Fromageries Occitanes

Dénomination complète : Saint Nectaire
Laitier AOC Salé au sel sec / Marque(s)
commerciale(s) : Cantorel/Le Buron /
Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) :
AOP / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type
de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en
kg)

Lanobre

15270 Champs-sur-Tarentaine-Marchal

☎ 04 71 40 30 80

☎ 04 71 40 35 39

✉ michel.place@groupe3a.fr

Les Fromageries Occitanes

Lanobre

15270 Champs-sur-Tarentaine-Marchal

☎ 04 71 40 30 80

☎ 04 71 40 35 39

✉ michel.place@groupe3a.fr

 Laiterie Fromagerie Walchli

Dénomination complète : Petit Saint
Nectaire Laitier / Marque(s)
commerciale(s) : Le petit rond / Signe(s)
de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP Saint
nectaire / Matière grasse (en %) : 25.00 /
Type de lait : Pasteurisé / Poids du
fromage (en kg) : 0

Route départementale 678
15190 Condat

☎ 04 71 78 51 22

☎ 04 71 78 55 56

✉ qualite@walchli.fr

🌐 www.walchli.fr



Laiterie Fromagerie Walchli

Route départementale 678
15190 Condat

☎ 04 71 78 51 22

☎ 04 71 78 55 56

✉ qualite@walchli.fr

🌐 www.walchli.fr



Salers AOC

 GAEC La Grange de la Haute Vallée

Dénomination complète : Salers La Grange
de la Haute Vallée / Marque(s)
commerciale(s) : La Grange de la Haute
Vallée / Signe(s) de qualité (AOC, Label,
bio...) : AOP Salers / Matière grasse (en %)
: 0.00 / Type de lait : Cru / Poids du
fromage (en kg)

Pignou

15300 Albepierre-Bredons

☎ 04 71 20 28 92

✉ grangehautevallee@orange.fr

🌐 bleucantal.free.fr



GAEC La Grange de la Haute Vallée

Pignou

15300 Albepierre-Bredons

☎ 04 71 20 28 92

✉ grangehautevallee@orange.fr

🌐 bleucantal.free.fr

 Joncoux Laurent

Dénomination complète : Salers /
Marque(s) commerciale(s) : les Fromagers
Cantaliens Affiné tunnel / Signe(s) de
qualité (AOC, Label, bio...) : AOP /
Matière grasse (en %) : 27.00 / Type de lait
: Cru / Poids du fromage (en kg) : 40.000

Marcombes

15400 Valette

☎ 04 71 78 22 66

✉ michel.place@groupe3a.fr

Fromagers Cantaliens

Bédoussac

15220 Saint-Mamet-la-Salvetat

☎ 04 71 46 81 50

☎ 04 71 64 78 80

✉ michel.place@groupe3a.fr

 GAEC de Conches

Dénomination complète : Salers AOC /
Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) :
AOP Salers / Matière grasse (en %) : 29.00
/ Type de lait : Cru / Poids du fromage (en
kg) : 40.000

Roziers

15140 Saint-Chamant

☎ 04 71 69 27 42

Laiterie Fromagerie Duroux SARL

Le Bourg

19220 Rilhac-Xaintrie

☎ 05 55 28 27 62

☎ 05 55 28 49 09

✉ laiterie@fromagerie-duroux.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Salers AOC

 Gaec des Ebraux

Dénomination complète : Salers /
Marque(s) commerciale(s) : Les Fromagers
Cantaliens / Signe(s) de qualité (AOC,
Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %)
: 27.00 / Type de lait : Cru / Poids du
fromage (en kg) : 40.000

Les Ebraux
15380 Anglards-de-Salers
michel.place@groupe3a.fr

Les Fromagers Cantaliens

Les Vernières
15220 Saint-Mamet-la-Salvetat
[04 71 64 28 10](tel:0471642810)

 Gaec du Cheix

Dénomination complète : Salers /
Marque(s) commerciale(s) : Les Fromagers
Cantaliens / Signe(s) de qualité (AOC,
Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %)
: 27.00 / Type de lait : Cru / Poids du
fromage (en kg) : 40.000

Le Cheix
15380 Anglards-de-Salers
michel.place@groupe3a.fr

Les Fromagers Cantaliens

Les Vernières
15220 Saint-Mamet-la-Salvetat
[04 71 64 28 10](tel:0471642810)

Tome des Bauges fermière AOC

 GAEC du Praz

Dénomination complète : Tome des Bauges
Fermière AOC / Signe(s) de qualité (AOC,
Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %)
: 48.00 / Type de lait : Cru / Poids du
fromage (en kg) : 1.400

Chef Lieu
73630 Compôte (La)
[04 79 54 87 29](tel:0479548729)
christophe.petit406@orange.fr

GAEC du Praz

Chef Lieu
73630 Compôte (La)
[04 79 54 87 29](tel:0479548729)
christophe.petit406@orange.fr

Tome des Bauges laitière AOC

 Fromagerie du Val d'Aillon

Dénomination complète : Tome des Bauges
/ Marque(s) commerciale(s) : Fromagerie
du Val d'Aillon / Signe(s) de qualité (AOC,
Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %)
: 30.00 / Type de lait : Cru / Poids du
fromage (en kg) : 1.400

Chef Lieu
73340 Aillon-le-Jeune
[04 79 54 60 28](tel:0479546028)
[04 79 54 67 95](tel:0479546795)
info@fromagerieaillon.com
www.fromagerieaillon.com

Fromagerie du Val d'Aillon

Chef Lieu
73340 Aillon-le-Jeune
[04 79 54 60 28](tel:0479546028)
[04 79 54 67 95](tel:0479546795)
info@fromagerieaillon.com
www.fromagerieaillon.com

Mimolette jeune

 Isigny Sainte Mère

Dénomination complète : MIMOLETTE
JEUNE / Marque(s) commerciale(s) : ISIGNY
SAINTE MERE / Matière grasse (en %) :
40.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du
fromage (en kg) : 3.600

Usine de Chef du Pont
50480 Chef-du-Pont
[02 31 51 33 33](tel:0231513333)
[02 33 41 40 17](tel:0233414017)
coop.contact@isysme.com
www.isigny-ste-mere.com

Isigny Sainte Mère

Usine de Chef du Pont
50480 Chef-du-Pont
[02 31 51 33 33](tel:0231513333)
[02 33 41 40 17](tel:0233414017)
coop.contact@isysme.com
www.isigny-ste-mere.com

Mimolette demi-étuvée

 Société Fromagère de Bouvron

Dénomination complète : Mimolette demi-
étuvée / Matière grasse (en %) : 27.00 /
Type de lait : Pasteurisé / Poids du
fromage (en kg) : 3.400

Route de Fay de Bretagne
44130 Bouvron
[02 40 56 23 00](tel:0240562300)
[02 40 56 39 34](tel:0240563934)
bruno.scotto@lactalis.fr

Société Fromagère de Bouvron

Route de Fay de Bretagne
44130 Bouvron
[02 40 56 23 00](tel:0240562300)
[02 40 56 39 34](tel:0240563934)
bruno.scotto@lactalis.fr

Mimolette étuvée

 Isigny Sainte Mère

Dénomination complète : MIMOLETTE
VIEILLE / Marque(s) commerciale(s) :
ISIGNY SAINTE MERE / Signe(s) de qualité
(AOC, Label, bio...) : LABEL ROUGE /
Matière grasse (en %) : 40.00 / Type de lait
: Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) :
3.000

Usine de Chef du Pont
50480 Chef-du-Pont
[02 31 51 33 33](tel:0231513333)
[02 33 41 40 17](tel:0233414017)
coop.contact@isysme.com
www.isigny-ste-mere.com

Isigny Sainte Mère

Usine de Chef du Pont
50480 Chef-du-Pont
[02 31 51 33 33](tel:0231513333)
[02 33 41 40 17](tel:0233414017)
coop.contact@isysme.com
www.isigny-ste-mere.com

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE
MÉLANGE

Fromage mi-chèvre



Dénomination complète : Brebis / chèvre /
Marque(s) commerciale(s) : MATOCQ /
Matière grasse du produit fini (en %) :
29.00 / **Type de lait :** Pasteurisé / **Poids du**
fromage (en kg) : 4.500

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr



Matocq

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr

Tomme provenant de deux ou plusieurs
espèces animales

Dénomination complète : Vache / brebis /
Marque(s) commerciale(s) : MATOCQ /
Matière grasse du produit fini (en %) :
34.00 / **Type de lait :** Pasteurisé / **Poids du**
fromage (en kg) : 4.500

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr



Matocq

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr



Les Fromageries Occitanes

Dénomination complète : Tommette de
chèvre et brebis / **Marque(s)**
commerciale(s) : Petit Chistera, Capitoul
/ **Matière grasse du produit fini (en %) :**
30.00 / **Type de lait :** Pasteurisé / **Poids du**
fromage (en kg) : 0.600

ZI Induspal-Lons
64140 Billère

☎ 05 59 62 90 14

☎ 05 59 62 83 18

✉ michel.place@groupe3a.fr

Les Fromageries Occitanes

ZI Induspal-Lons
64140 Billère

☎ 05 59 62 90 14

☎ 05 59 62 83 18

✉ michel.place@groupe3a.fr



Dénomination complète : Vache / brebis /
Marque(s) commerciale(s) : MATOCQ /
Matière grasse du produit fini (en %) :
34.00 / **Type de lait :** Pasteurisé / **Poids du**
fromage (en kg) : 0.600

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr



Matocq

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr



Les Fromageries Occitanes

Dénomination complète : Tommes aux 3
laits chèvre/vache/brebis / **Marque(s)**
commerciale(s) : Aux 3 laits / **Matière**
grasse du produit fini (en %) : 30.00 / **Type**
de lait : Pasteurisé / **Poids du fromage (en**
kg) : 4.500

ZI Induspal-Lons
64140 Billère

☎ 05 59 62 90 14

☎ 05 59 62 83 18

✉ michel.place@groupe3a.fr

Les Fromageries Occitanes

SamorteinBP 9
09800 Castillon-en-Couserans

☎ 05 61 96 76 19

✉ michel.place@groupe3a.fr

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Roquefort AOC



Dénomination complète : ROQUEFORT AOC
/ **Marque(s) commerciale(s) :** ROQUEFORT
PAPILLON BIO / **Signe(s) de qualité (AOC,**
Label, bio...) : AOC BIO / **Matière grasse**
du produit fini (en %) : 32.00 / **Type de lait**
: Cru / Poids du fromage (en kg) : 1.350

8 bis avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 50 00

☎ 05 65 58 50 21

✉ olivier.magnien@roquefort-papillon.com

🌐 www.roquefort-papillon.com



SAS Fromageries Papillon

8 bis avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 50 00

☎ 05 65 58 50 21

✉ olivier.magnien@roquefort-papillon.com

🌐 www.roquefort-papillon.com



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Roquefort AOC

 SAS Fromageries Papillon

Dénomination complète : ROQUEFORT AOC / Marque(s) commerciale(s) : ROQUEFORT PAPILLON REVELATION / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 32.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 1.350

8 bis avenue de Lauras

12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 50 00

☎ 05 65 58 50 21

✉ olivier.magnien@roquefort-papillon.com

🌐 www.roquefort-papillon.com



SAS Fromageries Papillon

8 bis avenue de Lauras

12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 50 00

☎ 05 65 58 50 21

✉ olivier.magnien@roquefort-papillon.com

🌐 www.roquefort-papillon.com

 Société Affinage et Conditionnement

Dénomination complète : Roquefort 1/2 pain TEMPLIER AOP / Marque(s) commerciale(s) : roquefort caves des templiers / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 52.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage

2 avenue François Galtier

12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 58 58

☎ 05 65 58 90 41

✉ francis.bousquet@roquefort-societe.com



Société Fromagère de Requista

Société Fromagère de REQUISTA

12170 Réquista

☎ 05 65 46 15 97

 Société Crouzat

Dénomination complète : ROQUEFORT 1/2 PAIN CROUZAT AOP / Marque(s) commerciale(s) : CROUZAT / Matière grasse du produit fini (en %) : 31.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 1.350

58 bis avenue de Lauras

12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 59 93 76

☎ 05 65 59 96 38

✉ frederique.daures@crouzat-constans.fr

Société Affinage et Conditionnement

2 avenue François Galtier

12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 58 58

☎ 05 65 58 90 41

✉ francis.bousquet@roquefort-societe.com



Ossau-Iraty laitier AOC

 SARL Agour

Dénomination complète : OSSAU-IRATY / Marque(s) commerciale(s) : AGOUR / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 29.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 4.500

Zone Artisanale Ur Xabaleta

64640 Hélette

☎ 05 59 37 63 86

☎ 05 59 37 68 78

✉ agourdistribution@wanadoo.fr

🌐 www.agour.com



SARL Agour

Zone Artisanale Ur Xabaleta

64640 Hélette

☎ 05 59 37 63 86

☎ 05 59 37 68 78

✉ agourdistribution@wanadoo.fr

🌐 www.agour.com

 Coopérative Laitière du Pays Basque

Dénomination complète : AOC OI 2.5 kg affinage 6 mois / Marque(s) commerciale(s) : belardi / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 29.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 2.800

2 place des Remparts

64220 Saint-Jean-Pied-de-Port

☎ 05 59 49 10 31

☎ 05 59 37 78 48

✉ coop-laitiere.pbasque@wanadoo.fr

🌐 www.fromage-brebis.com



Coopérative Laitière du Pays Basque

2 place des Remparts

64220 Saint-Jean-Pied-de-Port

☎ 05 59 49 10 31

☎ 05 59 37 78 48

✉ coop-laitiere.pbasque@wanadoo.fr

🌐 www.fromage-brebis.com

 SARL Agour

Dénomination complète : OSSAU-IRATY / Marque(s) commerciale(s) : AGOUR / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 29.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 2.500

Zone Artisanale Ur Xabaleta

64640 Hélette

☎ 05 59 37 63 86

☎ 05 59 37 68 78

✉ agourdistribution@wanadoo.fr

🌐 www.agour.com



SARL Agour

Zone Artisanale Ur Xabaleta

64640 Hélette

☎ 05 59 37 63 86

☎ 05 59 37 68 78

✉ agourdistribution@wanadoo.fr

🌐 www.agour.com



Produits Laitiers National




PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS




Ossau-Iraty laitier AOC

 **Pyrénéfrom**

Dénomination complète : OSSAU-IRATY laitier / Marque(s) commerciale(s) : ISTARA / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 33.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 4.500

Le bourg
64120 Larceveau-Arros-Cibits
 05 59 37 81 13
 05 59 37 82 78
 philippe.alfred@roquefort-societe.com

**Pyrénéfrom**




Le bourg
64120 Larceveau-Arros-Cibits
 05 59 37 81 13
 05 59 37 82 78
 philippe.alfred@roquefort-societe.com




Fromage de brebis à pâte persillée

 **FERME SEGUIN**

Dénomination complète : Bleu de Séverac / Marque(s) commerciale(s) : Bleu de Séverac / Matière grasse du produit fini (en %) : 51.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 1.000




Blayac
12150 Séverac-le-Château
 05 65 47 62 91
 05 65 47 62 91
 contact@ferme-seguin.com
 www.ferme-seguin.com

**FERME SEGUIN**




Blayac
12150 Séverac-le-Château
 05 65 47 62 91
 05 65 47 62 91
 contact@ferme-seguin.com
 www.ferme-seguin.com

 **Société Fromagère de Rodez**

Dénomination complète : Persillé Lou Pérac / Marque(s) commerciale(s) : Lou Pérac / Matière grasse du produit fini (en %) : 34.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 2.600

Rue de la PradeBP 3201
12032 Rodez cedex 9
 05 56 76 53 53
 05 65 76 53 00
 valerie.bourgis@lactalis.fr




Société Fromagère de Rodez

Rue de la PradeBP 3201
12032 Rodez cedex 9
 05 56 76 53 53
 05 65 76 53 00
 valerie.bourgis@lactalis.fr




Fromage de brebis à pâte pressée (tomme)

 **SAS Pierucci**

Dénomination complète : u pecurinu / Marque(s) commerciale(s) : u pecurinu / Matière grasse du produit fini (en %) : 45.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 2.500



Lieu dit Torra
20215 Vescovato
 04 95 36 72 74
 04 95 36 66 24
 michel.pierucci@orange.fr

SAS Pierucci



Lieu dit Torra
20215 Vescovato
 04 95 36 72 74
 04 95 36 66 24
 michel.pierucci@orange.fr

 **EARL Madamet**

Dénomination complète : BREBIS AU LAIT CRU DU BEARN / Matière grasse du produit fini (en %) : 33.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 5.000





Ferme Miramon
64490 Bedous
 05 59 34 53 76
 ferme-miramon@wanadoo.fr

**EARL Madamet**





Ferme Miramon
64490 Bedous
 05 59 34 53 76
 ferme-miramon@wanadoo.fr

 **Fromageries des Chaumes SAS**

Dénomination complète : ETORKI / Marque(s) commerciale(s) : ETORKI / Matière grasse du produit fini (en %) : 50.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 4.400





155 avenue Rausky
64110 Jurançon
 05 59 82 50 00
 05 59 82 35 06
 nadege.autaa@chaumes.fr
 www.bongrain.com

Fromageries des Chaumes SAS





155 avenue Rausky
64110 Jurançon
 05 59 82 50 00
 05 59 82 35 06
 nadege.autaa@chaumes.fr
 www.bongrain.com

 **Fromageries des Chaumes SAS**

Dénomination complète : ETORKI / Marque(s) commerciale(s) : ETORKI SELECTION / Matière grasse du produit fini (en %) : 50.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 3.300

155 avenue Rausky
64110 Jurançon
 05 59 82 50 00
 05 59 82 35 06
 nadege.autaa@chaumes.fr
 www.bongrain.com

Fromageries des Chaumes SAS

155 avenue Rausky
64110 Jurançon
 05 59 82 50 00
 05 59 82 35 06
 nadege.autaa@chaumes.fr
 www.bongrain.com

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Fromage de brebis à pâte pressée (tomme)

 Gabriel Coulet SA

Dénomination complète : tomme de brebis / Marque(s) commerciale(s) : CASTELVIEL DE GABRIEL COULET / Matière grasse du produit fini (en %) : 50.00 / Type de lait : Thermisé / Poids du fromage (en kg) : 0.600

3 avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 59 90 21

☎ 05 65 59 96 60

✉ jplaur@gabriel-coulet.fr

🌐 www.gabriel-coulet.fr



Gabriel Coulet SA

3 avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 59 90 21

☎ 05 65 59 96 60

✉ jplaur@gabriel-coulet.fr

🌐 www.gabriel-coulet.fr

 GAEC LOUS PEYRAS

Dénomination complète : BREBIS AU LAIT CRU DU BEARN / Matière grasse du produit fini (en %) : 33.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 5.000

BOURG
64260 Bescat

☎ 05 59 21 02 03

✉ losesbagats@gmail.com



GAEC LOUS PEYRAS

BOURG
64260 Bescat

☎ 05 59 21 02 03

✉ losesbagats@gmail.com

 SARL Fromagerie Ottavi

Dénomination complète : Tomme Brebis Ottavi / Marque(s) commerciale(s) : Tomme Brebis Ottavi / Matière grasse du produit fini (en %) : 38.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 1.000

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com

 SAS le Moulis

Dénomination complète : Fromage des pyrénées au lait de brebis / Marque(s) commerciale(s) : Le Brebis de Moulis Affineur / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : Affinage long / Matière grasse du produit fini (en %) : 36.00 / Type de lait : Paste

Luzenac de Moulis1 Rue Principale
09200 Moulis

☎ 05 61 66 09 64

☎ 05 61 66 79 34

✉ le-moulis@orange.fr



Matocq

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr

 Fromagerie du Pays d'Aramits

Dénomination complète : Fromage artisanal des Pyrénées ARAMITS / Marque(s) commerciale(s) : ARAMITS / Matière grasse du produit fini (en %) : 34.00 / Type de lait : Thermisé / Poids du fromage (en kg) : 4.400

Quartier Esquiassé
64570 Aramits

☎ 05 59 34 63 03

☎ 05 59 34 63 07

✉ fromagerie.aramits@wanadoo.fr



Fromagerie du Pays d'Aramits

Quartier Esquiassé
64570 Aramits

☎ 05 59 34 63 03

☎ 05 59 34 63 07

✉ fromagerie.aramits@wanadoo.fr

 Matocq

Dénomination complète : Fromage à affinage artisanal / Marque(s) commerciale(s) : EGUJA / Matière grasse du produit fini (en %) : 36.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 4.500

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr



Matocq

Route du Col du Soulor
64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Fromage de brebis à pâte pressée (tomme)

 SARL Agour

Dénomination complète : PETIT AGOUR / Marque(s) commerciale(s) : AGOUR / Matière grasse du produit fini (en %) : 29.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.750

Zone Artisanale Ur Xabaleta
64640 Hélette

☎ 05 59 37 63 86

☎ 05 59 37 68 78

✉ agourdistribution@wanadoo.fr

🌐 www.agour.com



SARL Agour

Zone Artisanale Ur Xabaleta
64640 Hélette

☎ 05 59 37 63 86

☎ 05 59 37 68 78

✉ agourdistribution@wanadoo.fr

🌐 www.agour.com



Fromage de brebis à pâte molle et à croûte fleurie

 SAS Pierucci

Dénomination complète : fiore di pecura / Marque(s) commerciale(s) : fiore di pecura / Matière grasse du produit fini (en %) : 45.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.400

Lieu dit Torra
20215 Vescovato

☎ 04 95 36 72 74

☎ 04 95 36 66 24

✉ michel.pierucci@orange.fr

SAS Pierucci

Lieu dit Torra
20215 Vescovato

☎ 04 95 36 72 74

☎ 04 95 36 66 24

✉ michel.pierucci@orange.fr

 SARL Fromagerie Baldovini Xavier

Dénomination complète : tomette Corse au lait cru de brebis / Marque(s) commerciale(s) : Fiore di Muntagna / Matière grasse du produit fini (en %) : 29.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.700

Salastraco - Pietroso

20227 Ghisoni

☎ 04 95 56 63 32

☎ 04 95 56 64 24

✉ baldovini.martine@wanadoo.fr

🌐 www.fiore-di-muntagna.com



SARL Fromagerie Baldovini Xavier

Salastraco - Pietroso

20227 Ghisoni

☎ 04 95 56 63 32

☎ 04 95 56 64 24

✉ baldovini.martine@wanadoo.fr

🌐 www.fiore-di-muntagna.com

 SAS Fromageries Papillon

Dénomination complète : FROMAGE DE BREBIS A PATE MOLLE ET A CROUTE FLEURIE / Marque(s) commerciale(s) : BREBILLE PAPILLON / Matière grasse du produit fini (en %) : 25.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.100

8 bis avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 50 00

☎ 05 65 58 50 21

✉ olivier.magnien@roquefort-papillon.com

🌐 www.roquefort-papillon.com



SAS Fromageries Papillon

8 bis avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 50 00

☎ 05 65 58 50 21

✉ olivier.magnien@roquefort-papillon.com

🌐 www.roquefort-papillon.com



Fromage de brebis à pâte molle et à croûte lavée

 SARL "A Filetta" Fromagerie Artisanale

Dénomination complète : fromage 100% brebis / Marque(s) commerciale(s) : A FILETTA / Matière grasse du produit fini (en %) : 25.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.330

Route Nationale 198 Taglio-Isolaccio
20230 San-Nicolao

☎ 04 95 36 99 09

☎ 04 95 36 96 98

✉ from-afiletta@wanadoo.fr

🌐 www.fromagerie-a-filetta.com



SARL "A Filetta" Fromagerie Artisanale

Route Nationale 198 Taglio-Isolaccio
20230 San-Nicolao

☎ 04 95 36 99 09

☎ 04 95 36 96 98

✉ from-afiletta@wanadoo.fr

🌐 www.fromagerie-a-filetta.com

 SARL Fromagerie Ottavi

Dénomination complète : U Fium'Orbu Brebis / Marque(s) commerciale(s) : U Fium'Orbu Brebis / Matière grasse du produit fini (en %) : 38.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.350

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Fromage de brebis frais

 SARL Fromagerie Ottavi

Dénomination complète : U Fium'Orbu Brebis / Marque(s) commerciale(s) : U Fium'Orbu Brebis / Matière grasse du produit fini (en %) : 38.00 / Type de lait : Thermisé / Poids du fromage (en kg) : 0.500

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com

 SARL Agour

Dénomination complète : LE P'TIT FRAIS DES BASQUES / Marque(s) commerciale(s) : AGOUR / Matière grasse du produit fini (en %) : 23.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.100

Zone Artisanale Ur Xabaleta
64640 Hélette

☎ 05 59 37 63 86

☎ 05 59 37 68 78

✉ agourdistribution@wanadoo.fr

🌐 www.agour.com



SARL Agour

Zone Artisanale Ur Xabaleta
64640 Hélette

☎ 05 59 37 63 86

☎ 05 59 37 68 78

✉ agourdistribution@wanadoo.fr

🌐 www.agour.com



FROMAGES DE CHÈVRE

Crottin de Chavignol fermier AOC

 EARL Chèvrerie de la Tour

Dénomination complète : crottin de chavignol fermier AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 27.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.060

La Tour
18250 Neuvy-Deux-Clochers

☎ 02 48 79 43 38

☎ 02 48 79 07 19

✉ philippe.custodio@orange.fr



EARL Chèvrerie de la Tour

La Tour
18250 Neuvy-Deux-Clochers

☎ 02 48 79 43 38

☎ 02 48 79 07 19

✉ philippe.custodio@orange.fr



Mâconnais AOC

 SARL Chevenet

Dénomination complète : MACONNAIS AOP bleu / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 45.000

100 rue du Bourg
71870 Hurigny

☎ 03 85 34 84 78

☎ 03 85 34 62 76

✉ chevenet@chevres.com

🌐 www.chevres.com



SARL Chevenet

100 rue du Bourg
71870 Hurigny

☎ 03 85 34 84 78

☎ 03 85 34 62 76

✉ chevenet@chevres.com

🌐 www.chevres.com



Mothais sur feuille

 Paul Georgelet SARL

Dénomination complète : Mothais sur feuille / Marque(s) commerciale(s) : Paul GEORGELET / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : feuille de châtaigner / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.220

6 route de la Caille
79110 Villemain

☎ 05 49 07 88 72

☎ 05 49 07 84 17

✉ paul.georgelet@orange.fr



Paul Georgelet SARL

6 route de la Caille
79110 Villemain

☎ 05 49 07 88 72

☎ 05 49 07 84 17

✉ paul.georgelet@orange.fr



Charolais AOC

 GAEC de la Chèvrerie des Filletières

Dénomination complète : charolais aoc des filletieres / Marque(s) commerciale(s) : charolais aoc des filletieres / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : aoc / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.260

Les Filletières
71390 Chenôves

☎ 03 85 44 02 92

☎ 03 85 44 06 82

✉ lacharme.michel@wanadoo.fr



GAEC de la Chèvrerie des Filletières

Les Filletières
71390 Chenôves

☎ 03 85 44 02 92

☎ 03 85 44 06 82

✉ lacharme.michel@wanadoo.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES DE CHÈVRE

Autre fromage de chèvre frais

 EARL Ribiollet

Dénomination complète : crottin frais / Marque(s) commerciale(s) : ferme de chavvry / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : produit fermier / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.080

2 grande rue
95560 Chauvry

☎ 01 34 69 26 07

☎ 01 34 08 28 71

✉ hugues.ribiollet@wanadoo.fr



EARL Ribiollet

2 grande rue
95560 Chauvry

☎ 01 34 69 26 07

☎ 01 34 08 28 71

✉ hugues.ribiollet@wanadoo.fr

 GAEC de la Chèvrerie des Filletières

Dénomination complète : chevre fermier des filletieres / Marque(s) commerciale(s) : saint biquet / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : fermier / Matière grasse (en %) : 14.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.160

Les Filletières
71390 Chenôves

☎ 03 85 44 02 92

☎ 03 85 44 06 82

✉ lacharme.michel@wanadoo.fr



GAEC de la Chèvrerie des Filletières

Les Filletières
71390 Chenôves

☎ 03 85 44 02 92

☎ 03 85 44 06 82

✉ lacharme.michel@wanadoo.fr

 Laiterie Triballat SA

Dénomination complète : fromage de chèvre / Marque(s) commerciale(s) : petit billy / Matière grasse (en %) : 15.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.200

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

Laiterie Triballat SA

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

 SARL Fromagerie Ottavi

Dénomination complète : u Fium'Orbu Chèvre / Marque(s) commerciale(s) : U Fium'Orbu Chèvre / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : bio / Matière grasse (en %) : 30.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.350

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com



Fromage de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie

 Société Fromagère de Riblaire

Dénomination complète : Crottin de chèvre / Marque(s) commerciale(s) : Président / Matière grasse (en %) : 27.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.060

16 Cour Chauveau
79330 Saint-Varent

☎ 05 49 67 55 33

☎ 05 49 67 54 83

✉ elisabeth.magnier@lactalis.fr

Société Fromagère de Riblaire

16 Cour Chauveau
79330 Saint-Varent

☎ 05 49 67 55 33

☎ 05 49 67 54 83

✉ elisabeth.magnier@lactalis.fr

 CLOCHE D'OR

Dénomination complète : Fromage de Chèvre au lait Cru / Marque(s) commerciale(s) : La Couronne de Touraine / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.170

33 AV Vallée du Lys
37260 Pont-de-Ruan

☎ 02 47 26 81 09

☎ 02 47 65 70 67

✉ mcarcaillon@clochedor.fr

🌐 laitierie-fromagerie.com



CLOCHE D'OR

33 AV Vallée du Lys
37260 Pont-de-Ruan

☎ 02 47 26 81 09

☎ 02 47 65 70 67

✉ mcarcaillon@clochedor.fr

🌐 laitierie-fromagerie.com



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES DE CHÈVRE


Fromage de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie


 **J.M.LAMORINIÈRE**

Dénomination complète : *fromage de chèvre fermier au lait cru forme chabi 15 jours d'affinage / Marque(s) commerciale(s) : Petit Pont Pierre J.M.Lamorinière / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : non / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait*

La Mérantaise
37360 Neuillé-Pont-Pierre


 02 47 24 35 91


 02 47 24 30 21

 37360@wanadoo.fr

J.M.LAMORINIÈRE

La Mérantaise
37360 Neuillé-Pont-Pierre

 02 47 24 35 91


 02 47 24 30 21


 37360@wanadoo.fr


 **JOUSSEAUME EARL**


Dénomination complète : *LA TAUPINIÈRE - FROMAGE DE CHEVRE FERMIER / Marque(s) commerciale(s) : LA TAUPINIÈRE CHARENTAISE JOUSSEAUME / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : FERMIER / Matière grasse (en %) : 25.00 / Type de lait : Cru / Poids du f*

Chez Goin
16440 Rouillet-Saint-Estèphe

 05 45 66 33 41


 05 45 66 33 40


 contact@goat-and-cheese.com


 www.goat-and-cheese.com


**JOUSSEAUME EARL**

Chez Goin
16440 Rouillet-Saint-Estèphe

 05 45 66 33 41

 05 45 66 33 40


 contact@goat-and-cheese.com


 www.goat-and-cheese.com


 **Société Fromagère de Riblaire**

Dénomination complète : *Brique de Chèvre / Marque(s) commerciale(s) : Président / Matière grasse (en %) : 25.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.150*

16 Cour Chauveau
79330 Saint-Varent


 05 49 67 55 33


 05 49 67 54 83


 elisabeth.magnier@lactalis.fr

Société Fromagère de Riblaire

16 Cour Chauveau
79330 Saint-Varent

 05 49 67 55 33


 05 49 67 54 83


 elisabeth.magnier@lactalis.fr


 **Société Fromagère de Riblaire**

Dénomination complète : *Bûche de Chèvre / Marque(s) commerciale(s) : Président / Matière grasse (en %) : 25.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.250*

16 Cour Chauveau
79330 Saint-Varent


 05 49 67 55 33


 05 49 67 54 83


 elisabeth.magnier@lactalis.fr

Société Fromagère de Riblaire

16 Cour Chauveau
79330 Saint-Varent

 05 49 67 55 33

 05 49 67 54 83


 elisabeth.magnier@lactalis.fr


Fromage de chèvre à pâte molle et à croûte lavée


 **SAS Pierucci**

Dénomination complète : *casinca / Marque(s) commerciale(s) : casinca / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.350*

Lieu dit Torra
20215 Vescovato


 04 95 36 72 74


 04 95 36 66 24


 michel.pierucci@orange.fr

SAS Pierucci

Lieu dit Torra
20215 Vescovato

 04 95 36 72 74

 04 95 36 66 24


 michel.pierucci@orange.fr


Fromage de chèvre à pâte pressée


 **Les Fromageries Occitanes**

Dénomination complète : *Tomme pur >>chèvre / Marque(s) commerciale(s) : Cabretou / Matière grasse (en %) : 29.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 2.000*

ZI Induspal-Lons
64140 Billère


 05 59 62 90 14


 05 59 62 83 18

 michel.place@groupe3a.fr

Les Fromageries Occitanes

SamortainBP 9
09800 Castillon-en-Couserans


 05 61 96 76 19


 michel.place@groupe3a.fr


 **Matocq**


Dénomination complète : *Fromage de chèvre / Marque(s) commerciale(s) : MATOCQ / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : X / Matière grasse (en %) : 29.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 4.500*

Route du Col du Soulor
64800 Asson

 05 59 71 40 03


 05 59 71 44 11


 jean-claude.mirassou@matocq.fr


 matocq.fr


**Matocq**

Route du Col du Soulor
64800 Asson

 05 59 71 40 03

 05 59 71 44 11

 jean-claude.mirassou@matocq.fr

 matocq.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES DE CHÈVRE

Fromage de chèvre à pâte pressée



Matocq
 Dénomination complète : Chèvre fermier /
 Marque(s) commerciale(s) : MATOCQ /
 Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : X
 / Matière grasse (en %) : 33.00 / Type de
 lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 2.500

Route du Col du Soulor
 64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr

**Matocq**

Route du Col du Soulor
 64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr



Matocq
 Dénomination complète : Tommette de
 chèvre / Marque(s) commerciale(s) :
 MATOCQ / Signe(s) de qualité (AOC, Label,
 bio...) : X / Matière grasse (en %) : 28.00 /
 Type de lait : Pasteurisé / Poids du
 fromage (en kg) : 0.500

Route du Col du Soulor
 64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr

**Matocq**

Route du Col du Soulor
 64800 Asson

☎ 05 59 71 40 03

☎ 05 59 71 44 11

✉ jean-claude.mirassou@matocq.fr

🌐 matocq.fr



Sainte Maure de Touraine laitier AOC

Coopérative Laitière de la Région
Lochoise

Dénomination complète : SAINTE MAURE
 DE TOURAINE AOP / Marque(s)
 commerciale(s) : LE VERNEUIL / Signe(s) de
 qualité (AOC, Label, bio...) : AOP /
 Matière grasse (en %) : 22.00 / Type de lait
 : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.250

La Laiterie
 37600 Verneuil-sur-Indre

☎ 02 47 94 71 02

☎ 02 47 94 72 76

✉ coop@laiterie-de-verneuil.fr

🌐 www.laiterie-de-verneuil.com

Coopérative Laitière de la Région
Lochoise

La Laiterie
 37600 Verneuil-sur-Indre

☎ 02 47 94 71 02

☎ 02 47 94 72 76

✉ coop@laiterie-de-verneuil.fr

🌐 www.laiterie-de-verneuil.com



Pouligny Saint-Pierre fermier AOC



Eurial Site de Pouligny Saint Pierre

Dénomination complète : POULIGNY SAINT
 PIERRE / Marque(s) commerciale(s) :
 COUTURIER / Signe(s) de qualité (AOC,
 Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %)
 : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du
 fromage (en kg) : 0.250

Route de Ruffec
 36300 Pouligny-Saint-Pierre

☎ 02 54 37 13 04

☎ 02 54 28 07 42

✉ jacky.renoux@eurial.eu



Eurial Site de Pouligny Saint Pierre

Route de Ruffec
 36300 Pouligny-Saint-Pierre

☎ 02 54 37 13 04

☎ 02 54 28 07 42

✉ jacky.renoux@eurial.eu



CFPA - Ferme des Ages

Dénomination complète : Pouligny Saint
 Pierre Fermier / Marque(s)
 commerciale(s) : Pouligny Saint-Pierre
 Fermier / Signe(s) de qualité (AOC, Label,
 bio...) : AOP / Matière grasse (en %) :
 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du
 fromage (en kg) : 0.250

Les Ages
 36300 Blanc (Le)

☎ 02 54 37 23 43

☎ 02 54 37 40 34

✉ centre.caprin36@educagri.fr



CFPA - Ferme des Ages

Les Ages
 36300 Blanc (Le)

☎ 02 54 37 23 43

☎ 02 54 37 40 34

✉ centre.caprin36@educagri.fr



Pouligny Saint-Pierre laitier AOC



Eurial Site de Pouligny Saint Pierre

Dénomination complète : POULIGNY SAINT
 PIERRE / Marque(s) commerciale(s) :
 SOIGNON COUTURIER / Signe(s) de qualité
 (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse
 (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids
 du fromage (en kg) : 0.250

Route de Ruffec
 36300 Pouligny-Saint-Pierre

☎ 02 54 37 13 04

☎ 02 54 28 07 42

✉ jacky.renoux@eurial.eu



Eurial Site de Pouligny Saint Pierre

Route de Ruffec
 36300 Pouligny-Saint-Pierre

☎ 02 54 37 13 04

☎ 02 54 28 07 42

✉ jacky.renoux@eurial.eu



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES DE CHÈVRE

Selles-sur-Cher fermier AOC

 EARL SOMMIER FLAVIEN ET THIBAUT

Dénomination complète : SELLES SUR CHER FERMIER AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.150

10 RUE DE BEL AIR
41130 Billy

☎ 02 54 76 38 12

✉ AOCsellessurCher@wanadoo.fr

EARL SOMMIER FLAVIEN ET THIBAUT

10 RUE DE BEL AIR
41130 Billy

☎ 02 54 76 38 12

✉ AOCsellessurCher@wanadoo.fr

 SCEA DU PETIT VILLEPIERRE

Dénomination complète : SELLES SUR CHER FERMIER AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 23.00 / Poids du fromage (en kg) : 0.150

villepierre
36150 Vatan

☎ 02 54 49 75 45

✉ aocsellessurCher@wanadoo.fr

 EARL LEFRESNE le BIGNOLET

Dénomination complète : SELLES SUR CHER FERMIER AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 23.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.150

EARL LEFRESNE le BIGNOLET
41400 Vallières-les-Grandes

SARL Fromagerie Hardy

5 rue de l'Ancienne Gare
41130 Châtillon-sur-Cher

☎ 02 54 71 00 70

☎ 02 54 71 58 52

✉ billy@lesfromagersdetradition.com

Sainte Maure de Touraine fermier AOC

 GAEC Limouzin Frères

Dénomination complète : Sainte Maure De Touraine fermier AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.250

La Petite Carte
37350 Petit-Pressigny (Le)

☎ 02 47 94 93 94

☎ 02 47 91 05 45

✉ gaec.limouzin@terre-net.fr

**GAEC Limouzin Frères**

La Petite Carte
37350 Petit-Pressigny (Le)

☎ 02 47 94 93 94

☎ 02 47 91 05 45

✉ gaec.limouzin@terre-net.fr

 EARL Bariller

Dénomination complète : Sainte maure de touraine AOP fermier / Marque(s) commerciale(s) : Sainte maure de touraine AOP / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) :

La Godefroy
37800 Sainte-Catherine-de-Fierbois

☎ 02 47 65 65 21

✉ remy.barillet@wanadoo.fr

**EARL Bariller**

La Godefroy
37800 Sainte-Catherine-de-Fierbois

☎ 02 47 65 65 21

✉ remy.barillet@wanadoo.fr



Rigotte de Condrieu AOC

 GAEC DU MONT

Dénomination complète : Rigotte de Condrieu AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.030

LE MONT
42400 Saint-Chamond

☎ 04 77 31 29 64

☎ 04 77 29 48 45

✉ gaecdumont@orange.fr

**GAEC DU MONT**

LE MONT
42400 Saint-Chamond

☎ 04 77 31 29 64

☎ 04 77 29 48 45

✉ gaecdumont@orange.fr



Chabichou du Poitou AOC

 Paul Georgelet SARL

Dénomination complète : Chabichou du Poitou AOC / Marque(s) commerciale(s) : Paul GEORGELET / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 28.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.190

6 route de la Caille
79110 Villemain

☎ 05 49 07 88 72

☎ 05 49 07 84 17

✉ paul.georgelet@orange.fr

**Paul Georgelet SARL**

6 route de la Caille
79110 Villemain

☎ 05 49 07 88 72

☎ 05 49 07 84 17

✉ paul.georgelet@orange.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES DE CHÈVRE



Chabichou du Poitou AOC

 GAEC Roux de l'Ane Vert

Dénomination complète : CHABICHOU DU POITOU / Marque(s) commerciale(s) : GAEC ROUX de L'Ane Vert / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.150

L'Ane Vert



86230 Sossais

 05 49 90 73 85 05 49 86 03 39 ane.vert@wanadoo.fr www.lecoinfermier.com/ane-vert/

GAEC Roux de l'Ane Vert

L'Ane Vert

86230 Sossais

 05 49 90 73 85 05 49 86 03 39 ane.vert@wanadoo.fr www.lecoinfermier.com/ane-vert/


Rocamadour AOC

 EARL des Alpines - Ferme Cazal

Dénomination complète : rocamadour aoc / Marque(s) commerciale(s) : ROCAMADOUR / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 22.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.035

Le Rouquet


46130 Loubressac

 05 65 33 61 04 les-alpines@numeo.fr www.ferme-cazal.fr

EARL des Alpines - Ferme Cazal

Le Rouquet

46130 Loubressac

 05 65 33 61 04 les-alpines@numeo.fr www.ferme-cazal.fr



Pélardon AOC

 Vincent Emmanuelle et Jean-Marc

Dénomination complète : péladon AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 50.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.060

La Borie



48000 Saint-Étienne-du-Valdonnez

 04 66 48 02 83 04 66 48 02 83

Vincent Emmanuelle et Jean-Marc

La Borie

48000 Saint-Étienne-du-Valdonnez

 04 66 48 02 83 04 66 48 02 83



Chevrotin AOC

 Joseph Paccard SARL

Dénomination complète : Chevrotin AOC / Marque(s) commerciale(s) : JOSEPH PACCARD / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse (en %) : 25.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.300

Les Bréviaires


74230 Manigod

 04 50 44 07 50 04 50 44 95 48 j.paccard@wanadoo.fr www.reblochon-paccard.fr

SCEA Le Plaisir - Bruno et Maryse Guidon

Le Plaisir

74230 Serraval

 04 50 27 53 25




Valençay laitier AOC

 Coopérative Laitière de la Région Lochoise

Dénomination complète : VALENCAY AOP / Marque(s) commerciale(s) : LE VERNEUIL / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 22.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.220

La Laiterie



37600 Verneuil-sur-Indre

 02 47 94 71 02 02 47 94 72 76 coop@laiterie-de-verneuil.fr www.laiterie-de-verneuil.com

Coopérative Laitière de la Région Lochoise

La Laiterie

37600 Verneuil-sur-Indre

 02 47 94 71 02 02 47 94 72 76 coop@laiterie-de-verneuil.fr www.laiterie-de-verneuil.com

FROMAGES DE LACTOSÉRUM



Brocciu AOC

 SARL "A Filetta" Fromagerie Artisanale

Dénomination complète : BROCCIU Frais / Marque(s) commerciale(s) : A FILETTA / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 20.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0.500

Route Nationale 198 Taglio-Isolaccio



20230 San-Nicolao

 04 95 36 99 09 04 95 36 96 98 from-afiletta@wanadoo.fr www.fromagerie-a-filetta.com

SARL "A Filetta" Fromagerie Artisanale

Route Nationale 198 Taglio-Isolaccio

20230 San-Nicolao

 04 95 36 99 09 04 95 36 96 98 from-afiletta@wanadoo.fr www.fromagerie-a-filetta.com

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES DE LACTOSÉRUM

Brocciu AOC

 SARL Fromagerie Sisti

Dénomination complète : Brocciu frais de chèvre / Marque(s) commerciale(s) : U CAPRUNU / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 14.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.500

U petrosu
20227 Ghisoni

☎ 04 95 56 38 18

☎ 04 95 56 63 21

✉ sisti.ft@wanadoo.fr

🌐 www.formageriesisti.com



SARL Fromagerie Sisti

U petrosu
20227 Ghisoni

☎ 04 95 56 38 18

☎ 04 95 56 63 21

✉ sisti.ft@wanadoo.fr

🌐 www.formageriesisti.com

 SARL Fromagerie Ottavi

Dénomination complète : Brocciu Frais Chèvre OTTAVI / Marque(s) commerciale(s) : Brocciu Frais Chèvre OTTAVI / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 13.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du froma

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com

 SARL Fromagerie Ottavi

Dénomination complète : Brocciu Passu Chèvre OTTAVI / Marque(s) commerciale(s) : Brocciu Passu Chèvre OTTAVI / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 13.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du froma

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com

 SARL Fromagerie Sisti

Dénomination complète : Brocciu frais de brebis / Marque(s) commerciale(s) : U TAGNONE / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 12.25 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.500

U petrosu
20227 Ghisoni

☎ 04 95 56 38 18

☎ 04 95 56 63 21

✉ sisti.ft@wanadoo.fr

🌐 www.formageriesisti.com



SARL Fromagerie Sisti

U petrosu
20227 Ghisoni

☎ 04 95 56 38 18

☎ 04 95 56 63 21

✉ sisti.ft@wanadoo.fr

🌐 www.formageriesisti.com

 SAS Pierucci

Dénomination complète : brocciu frais / Marque(s) commerciale(s) : brocciu pierucci / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : aop / Matière grasse du produit fini (en %) : 45.00 / Type de lait : Cru / Poids du fromage (en kg) : 0.500

Lieu dit Torra
20215 Vescovato

☎ 04 95 36 72 74

☎ 04 95 36 66 24

✉ michel.pierucci@orange.fr

SAS Pierucci

Lieu dit Torra
20215 Vescovato

☎ 04 95 36 72 74

☎ 04 95 36 66 24

✉ michel.pierucci@orange.fr

Fromage de lacto-sérum

 SARL Fromagerie Ottavi

Dénomination complète : Brousse Frais Ottavi / Marque(s) commerciale(s) : Brousse Frais Ottavi / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : bio / Matière grasse du produit fini (en %) : 13.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du fromage (en kg) : 0

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ mc.perinetti@gmail.com

🌐 www.fromages-corses.com



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
FONDUS ET CANCOILLOTES

Cancoillotte nature non aromatisée

 Poitrey la Belle Etoile

Dénomination complète : CANCOILLOTTE NATURE BIO / Marque(s) commerciale(s) : LA BELLE ETOILE / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : BIO / Matière grasse (en %) : 8.00 / Arôme : NATURE

12 route de La Belle Etoile
25770 Franois

☎ 03 81 52 24 28

☎ 03 81 52 61 25

✉ poitrey@wanadoo.fr

🌐 www.poitrey.fr

Poitrey la Belle Etoile

12 route de La Belle Etoile
25770 Franois

☎ 03 81 52 24 28

☎ 03 81 52 61 25

✉ poitrey@wanadoo.fr

🌐 www.poitrey.fr

Cancoillotte nature aromatisée

 Poitrey la Belle Etoile

Dénomination complète : CANCOILLOTTE A L'AIL / Marque(s) commerciale(s) : LA BELLE ETOILE / Matière grasse (en %) : 8.00 / Arôme : AIL

12 route de La Belle Etoile
25770 Franois

☎ 03 81 52 24 28

☎ 03 81 52 61 25

✉ poitrey@wanadoo.fr

🌐 www.poitrey.fr

Poitrey la Belle Etoile

12 route de La Belle Etoile
25770 Franois

☎ 03 81 52 24 28

☎ 03 81 52 61 25

✉ poitrey@wanadoo.fr

🌐 www.poitrey.fr

 Fromagerie Badoz

Dénomination complète : Cancoillotte à l'Ail 250g / Marque(s) commerciale(s) : Badoz / Matière grasse (en %) : 7.50 / Arôme : Ail

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Cancoillotte au beurre non aromatisée

 Fromagerie Badoz

Dénomination complète : Cancoillotte Beurre 200g / Marque(s) commerciale(s) : Badoz / Matière grasse (en %) : 10.50 / Arôme : Beurre

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Cancoillotte au beurre aromatisée

 Fromagerie Badoz

Dénomination complète : Cancoillotte du Fromager Vin Jaune 200g / Marque(s) commerciale(s) : Badoz / Matière grasse (en %) : 10.50 / Arôme : Vin Jaune

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier

☎ 03 81 39 80 20

☎ 03 81 39 15 33

✉ commercial@fromagerie-badoz.com

🌐 fromagerie-badoz.com

 Société Fromagère de Vercel

Dénomination complète : CANCOILLOTTE AU BEURRE AROMATISEE AUX NOIX / Marque(s) commerciale(s) : RAGUIN TERROIRS AUTHENTIQUES / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AUCUN / Matière grasse (en %) : 12.50 / Arôme : NOIX

4 rue Lanchy
25530 Vercel-Villedieu-le-Camp

☎ 03 81 58 30 01

☎ 03 81 58 33 11

✉ michel.buri@lactalis.fr

Société Fromagère de Vercel

4 rue Lanchy
25530 Vercel-Villedieu-le-Camp

☎ 03 81 58 30 01

☎ 03 81 58 33 11

✉ michel.buri@lactalis.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
FONDUS ET CANCOILLOTES

Cancoillotte au beurre aromatisée

 Fromagerie Badoz

Dénomination complète : Cancoillotte du Fromager Ail Rose 200g / Marque(s) commerciale(s) : Badoz / Matière grasse (en %) : 10.50 / Arôme : Ail Rose

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier
☎ 03 81 39 80 20
☎ 03 81 39 15 33
✉ commercial@fromagerie-badoz.com
🌐 fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier
☎ 03 81 39 80 20
☎ 03 81 39 15 33
✉ commercial@fromagerie-badoz.com
🌐 fromagerie-badoz.com

 Poitrey la Belle Etoile

Dénomination complète : CANCOILLOTTE AIL ET FINES HERBES / Marque(s) commerciale(s) : LA BELLE ETOILE / Matière grasse (en %) : 11.00 / Arôme : AIL ET FINES HERBES

12 route de La Belle Etoile
25770 Franois
☎ 03 81 52 24 28
☎ 03 81 52 61 25
✉ poitrey@wanadoo.fr
🌐 www.poitrey.fr

Poitrey la Belle Etoile

12 route de La Belle Etoile
25770 Franois
☎ 03 81 52 24 28
☎ 03 81 52 61 25
✉ poitrey@wanadoo.fr
🌐 www.poitrey.fr

AUTRES FROMAGES AU LAIT DE
VACHE À PÂTE MOLLEFromage à pâte molle et à croûte lavée
ou morgée (autre) Fromagerie Delin

Dénomination complète : L'ECLAT DE NUITS AFFINE AU BOURGOGNE ALIGOTE 25% 200G / Marque(s) commerciale(s) : L'Eclat de Nuits affiné à aligoté / Matière grasse (en %) : 25.00

6 rue des Maizières
21640 Gilly-lès-Cîteaux
☎ 03 80 62 87 20
☎ 03 80 62 80 34
✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com
🌐 fromagerie-delin.com

Fromagerie Delin

6 rue des Maizières
21640 Gilly-lès-Cîteaux
☎ 03 80 62 87 20
☎ 03 80 62 80 34
✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com
🌐 fromagerie-delin.com

 LAÏTA

Dénomination complète : La Baguette de Kernevel / Marque(s) commerciale(s) : PAYSAN BRETON / Matière grasse (en %) : 21.00

60 Avenue du Baron LacrosseZI de Kergaradec
29850 Gouesnou
☎ 02 98 42 54 25
☎ 02 98 42 54 24
✉ sleput@laita.fr
🌐 www.laita.com

LAÏTA

60 Avenue du Baron LacrosseZI de Kergaradec
29850 Gouesnou
☎ 02 98 42 54 25
☎ 02 98 42 54 24
✉ sleput@laita.fr
🌐 www.laita.com

FROMAGES FRAIS

Fromage frais

 Domaine de Grignon

Dénomination complète : Faisselle fermière / Marque(s) commerciale(s) : Domaine de Grignon / Matière grasse du produit fini (en %) : 7.00

Ferme Expérimentale Agroparistech
78850 Thiverval-Grignon
☎ 01 30 54 37 34
☎ 01 30 54 53 26
✉ bernard.de_franssu@agroparistech.fr
🌐 www.agroparistech.fr

Domaine de Grignon

Ferme Expérimentale Agroparistech
78850 Thiverval-Grignon
☎ 01 30 54 37 34
☎ 01 30 54 53 26
✉ bernard.de_franssu@agroparistech.fr
🌐 www.agroparistech.fr

 SARL Fromagerie Ottavi

Dénomination complète : U Rénosu / Marque(s) commerciale(s) : U Rénosu / Matière grasse du produit fini (en %) : 25.00

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia
☎ 04 95 56 13 03
☎ 04 95 57 36 06
✉ mc.perinetti@gmail.com
🌐 www.fromages-corses.com

SARL Fromagerie Ottavi

Strada di a Gara
20240 Ghisonaccia
☎ 04 95 56 13 03
☎ 04 95 57 36 06
✉ mc.perinetti@gmail.com
🌐 www.fromages-corses.com

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES FRAIS

Fromage frais

 SARL Segalafrom

Dénomination complète : LA DOUCEUR DES COLLINES / Marque(s) commerciale(s) : LA COLLINE AUX CHEVRES / Matière grasse du produit fini (en %) : 8.00

195 avenue de Rodez
81400 Carmaux

☎ 05 63 80 25 00

☎ 05 63 80 25 05

✉ segalafrom@segalafrom.com

🌐 www.segalafrom.com

**SARL Segalafrom**

195 avenue de Rodez
81400 Carmaux

☎ 05 63 80 25 00

☎ 05 63 80 25 05

✉ segalafrom@segalafrom.com

🌐 www.segalafrom.com



Fromage frais plus de 82 % d'eau

 SA Fromagerie d'Orval

Dénomination complète : Fromage blanc de campagne / Marque(s) commerciale(s) : La Fromagée / Matière grasse du produit fini (en %) : 7.00

23 route de Culan
18200 Orval

☎ 02 48 96 23 43

☎ 02 48 96 24 83

✉ fromagerie.orval@wanadoo.fr

SA Fromagerie d'Orval

23 route de Culan
18200 Orval

☎ 02 48 96 23 43

☎ 02 48 96 24 83

✉ fromagerie.orval@wanadoo.fr

 Isigny Sainte Mère

Dénomination complète : FROMAGE FRAIS +82% D'EAU / Marque(s) commerciale(s) : ISIGNY SAINTE MERE / Matière grasse du produit fini (en %) : 40.00

Usine de Chef du Pont
50480 Chef-du-Pont

☎ 02 31 51 33 33

☎ 02 33 41 40 17

✉ coop.contact@isysme.com

🌐 www.isigny-ste-mere.com

**Isigny Sainte Mère**

Usine de Chef du Pont
50480 Chef-du-Pont

☎ 02 31 51 33 33

☎ 02 33 41 40 17

✉ coop.contact@isysme.com

🌐 www.isigny-ste-mere.com



Fromage frais faisselle

 Laiterie Coopérative Etrez

Dénomination complète : FROMAGE FRAIS FAISSELLE 40% ETREZ / Marque(s) commerciale(s) : FROMAGE FRAIS FAISSELLE 40% ETREZ MOULE A LA LOUCHE / Matière grasse du produit fini (en %) : 40.00

367 route de Montrevel
01340 Etrez

☎ 04 74 25 41 86

☎ 04 74 25 46 81

✉ contact@laiterie-etrez.com

🌐 www.laiterie-etrez.com

**Laiterie Coopérative Etrez**

367 route de Montrevel
01340 Etrez

☎ 04 74 25 41 86

☎ 04 74 25 46 81

✉ contact@laiterie-etrez.com

🌐 www.laiterie-etrez.com

 Fromagerie Delin

Dénomination complète : FAISSELLE DE GILLY 6% 500G / Marque(s) commerciale(s) : Faisselle de Gilly 6% / Matière grasse du produit fini (en %) : 6.00

6 rue des Maizières
21640 Gilly-lès-Cîteaux

☎ 03 80 62 87 20

☎ 03 80 62 80 34

✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com

🌐 fromagerie-delin.com

**Fromagerie Delin**

6 rue des Maizières
21640 Gilly-lès-Cîteaux

☎ 03 80 62 87 20

☎ 03 80 62 80 34

✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com

🌐 fromagerie-delin.com



Fromage frais aromatisé

 Société Fromagère de Rodez

Dénomination complète : Rondelé Noix de Dordogne / Marque(s) commerciale(s) : Rondelé / Arômes ou fruits (le cas échéant) : noix / Matière grasse du produit fini (en %) : 31.00

Rue de la PradeBP 3201
12032 Rodez cedex 9

☎ 05 56 76 53 53

☎ 05 65 76 53 00

✉ valerie.bourgis@lactalis.fr

Société Fromagère de Rodez

Rue de la PradeBP 3201
12032 Rodez cedex 9

☎ 05 56 76 53 53

☎ 05 65 76 53 00

✉ valerie.bourgis@lactalis.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES FRAIS

Fromage frais aux fruits

 **Isigny Sainte Mère**

Dénomination complète : FROMAGE FRAIS AUX FRAISES / Marque(s) commerciale(s) : ISIGNY SAINTE MERE / Arômes ou fruits (le cas échéant) : fraise / Matière grasse du produit fini (en %) : 25.00

Usine de Chef du Pont
50480 Chef-du-Pont

☎ 02 31 51 33 33

☎ 02 33 41 40 17

✉ coop.contact@isysme.com

🌐 www.isigny-ste-mere.com

**Isigny Sainte Mère**

Usine de Chef du Pont
50480 Chef-du-Pont

☎ 02 31 51 33 33

☎ 02 33 41 40 17

✉ coop.contact@isysme.com

🌐 www.isigny-ste-mere.com



AUTRES FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE MOLLE

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie (autre)

 **Fromagerie de l'Ermitage**

Dénomination complète : Fromage à pâte molle et à croûte fleurie / Marque(s) commerciale(s) : ROYAL CREMEUX / ERMITAGE / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse (en %) : 33.00

718 rue de la Division LeclercBP 1
88140 Bulgnéville

☎ 03 29 09 14 33

☎ 03 29 09 23 57

✉ muriel.dreyfus@ermitage.net

🌐 www.ermitage.com

 **BG SAS**

Dénomination complète : Le Paillé / Marque(s) commerciale(s) : Le Paillé / Matière grasse (en %) : 30.00

4 rue Eugène GérardBP 1
88530 Tholy (Le)

☎ 03 29 23 82 00

☎ 03 29 23 82 79

BG SAS

Immeuble Les Thiers4 rue Piroux
54000 Nancy

☎ 03 83 19 78 01

☎ 03 83 19 78 49

✉ edwige.laudiere@bgbressor.fr

 **Gillot SAS**

Dénomination complète : Camembert Fin Normand / Marque(s) commerciale(s) : Fin Normand / Matière grasse (en %) : 22.00

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire-de-Briouze

☎ 02 33 62 14 00

☎ 02 33 66 38 70

✉ m.jouguet@fromageriegillot.fr

🌐 www.fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire-de-Briouze

☎ 02 33 62 14 00

☎ 02 33 66 38 70

✉ m.jouguet@fromageriegillot.fr

🌐 www.fromageriegillot.fr

 **Société Fromagère d'Orbec**

Dénomination complète : CAMEMBERT LANQUETOT / Marque(s) commerciale(s) : LANQUETOT / Matière grasse (en %) : 20.00

8 route de Vimoutiers
14290 Orbec

☎ 02 31 48 61 61

☎ 02 31 62 05 65

✉ Jean-Marc.BERTHOMIEU@lactalis.fr

Société Fromagère d'Orbec

8 route de Vimoutiers
14290 Orbec

☎ 02 31 48 61 61

☎ 02 31 62 05 65

✉ Jean-Marc.BERTHOMIEU@lactalis.fr

LAITS DE CONSOMMATION

Lait pasteurisé entier

 **Lactalis Société Laitière de l'Hermitage**

Dénomination complète : LAIT PASTEURISE ENTIER / Marque(s) commerciale(s) : BRIDEL / Matière grasse du produit fini (en %) : 3.50

Place de la GareBP 8
35590 Hermitage (L')

☎ 02 99 01 87 87

☎ 02 99 01 87 66

✉ isabelle.daguin@lactalis.fr

Lactalis Société Laitière de l'Hermitage

Place de la GareBP 8
35590 Hermitage (L')

☎ 02 99 01 87 87

☎ 02 99 01 87 66

✉ isabelle.daguin@lactalis.fr

Lait UHT demi-écrémé

 **Société Laitière de Vitré**

Dénomination complète : lait UHT demi-écrémé bio BP 1L / Marque(s) commerciale(s) : Lactel / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : BIO / Matière grasse du produit fini (en %) : 1.50

Route des Eaux
35501 Vitré cedex

☎ 02 99 75 30 76

☎ 02 99 75 36 44

✉ christophe.coquel@lactalis.fr

Société Laitière de Vitré

Route des Eaux
35501 Vitré cedex

☎ 02 99 75 30 76

☎ 02 99 75 36 44

✉ christophe.coquel@lactalis.fr

 **Société Laitière de Vitré**

Dénomination complète : Lait à 1.2% de MG UHT à teneur réduite en lactose BP 50cl / Marque(s) commerciale(s) : Matin léger / Matière grasse du produit fini (en %) : 1.20

Route des Eaux
35501 Vitré cedex

☎ 02 99 75 30 76

☎ 02 99 75 36 44

✉ christophe.coquel@lactalis.fr

Société Laitière de Vitré

Route des Eaux
35501 Vitré cedex

☎ 02 99 75 30 76

☎ 02 99 75 36 44

✉ christophe.coquel@lactalis.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

AUTRES FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE MOLLE

Fromage à pâte molle et à croûte mixte (autre)

 Fromageries Perreault

Dénomination complète : fromages à pâtes molles crousties mixtes / Marque(s) commerciale(s) : VIEUX PANE COUPE / Matière grasse (en %) : 25.00

6 rue de Bellitourne
53204 Château Gontier cedex
☎ 02 43 09 53 00
📠 02 43 09 53 78
✉ michele.beschu@perreault.fr

Fromageries Perreault

6 rue de Bellitourne
53204 Château Gontier cedex
☎ 02 43 09 53 00
📠 02 43 09 53 78
✉ michele.beschu@perreault.fr

 Société Fromagère de Clécy

Dénomination complète : St Morgon Président / Marque(s) commerciale(s) : Président / Matière grasse (en %) : 50.00

23 rue du Grand Beron
14570 Clécy
☎ 02 31 59 30 00
📠 02 31 59 30 09
✉ ronan.ledvehat@lactalis.fr
🌐 www.lactalis.fr

Société Fromagère de Clécy

23 rue du Grand Beron
14570 Clécy
☎ 02 31 59 30 00
📠 02 31 59 30 09
✉ ronan.ledvehat@lactalis.fr
🌐 www.lactalis.fr

 Fromageries des Chaumes SAS

Dénomination complète : CHAUMES / Marque(s) commerciale(s) : CREMIER DE CHAUMES / Matière grasse (en %) : 50.00

155 avenue Rausky
64110 Jurançon
☎ 05 59 82 50 00
📠 05 59 82 35 06
✉ nadege.autaa@chaumes.fr
🌐 www.bongrain.com

Fromageries des Chaumes SAS

Usine de Saint-Antoine de Breuilh1941 Les Laurents
24230 Vélignes
☎ 05 53 24 80 34
📠 05 53 24 87 04

LAITS SECS

Lait sec écrémé - spray

 Société Industrielle Laitière du Léon - SILL

Dénomination complète : Poudre de lait écrémé spray / Marque(s) commerciale(s) : MATINES / Matière grasse du produit fini (en %) : 0.00

Le Raden
29860 Plouvien
☎ 02 98 40 90 30
📠 02 98 40 00 76
✉ christophe.quere@sill.fr
🌐 www.sill-entreprises.com

Société Industrielle Laitière du Léon - SILL

Le Raden
29860 Plouvien
☎ 02 98 40 90 30
📠 02 98 40 00 76
✉ christophe.quere@sill.fr
🌐 www.sill-entreprises.com

Lait sec écrémé - instantané

 Union Laitière des Deux-Sèvres

Dénomination complète : lait sec écrémé instantané / Matière grasse du produit fini (en %) : 0.00

Route de Saint-MaixentBP 6
79220 Champdeniers-Saint-Denis
☎ 05 49 25 80 82
📠 05 49 25 30 79
✉ ulds.corel@glac.fr

Union Laitière des Deux-Sèvres

Route de Saint-MaixentBP 6
79220 Champdeniers-Saint-Denis
☎ 05 49 25 80 82
📠 05 49 25 30 79
✉ ulds.corel@glac.fr

Lait sec entier - spray

 Isigny Sainte Mère

Dénomination complète : LAIT SEC ENTIER SPRAY / Marque(s) commerciale(s) : ISIGNY SAINTE MERE / Matière grasse du produit fini (en %) : 26.00

2 rue du Docteur Boutros
14230 Isigny-sur-Mer
☎ 02 31 51 33 33
📠 02 31 92 32 66
✉ coop.contact@isysme.com
🌐 www.isigny-ste-mere.com

Isigny Sainte Mère

2 rue du Docteur Boutros
14230 Isigny-sur-Mer
☎ 02 31 51 33 33
📠 02 31 92 32 66
✉ coop.contact@isysme.com
🌐 www.isigny-ste-mere.com

 UCLAB Industrie

Dénomination complète : poudre de lait entier à 26% de matière grasse / Marque(s) commerciale(s) : Epi Ingrédients / Matière grasse du produit fini (en %) : 26.00

ZI de Lanrinou
29800 Pencran
☎ 02 98 85 43 43
📠 02 98 85 43 53
✉ mkertidou@laita.fr

UCLAB Industrie

ZI de Lanrinou
29800 Pencran
☎ 02 98 85 43 43
📠 02 98 85 43 53
✉ mkertidou@laita.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

LAITS SECS

Lait sec - entier - instantané

 **Société Industrielle Laitière du
Léon - SILL**

Dénomination complète : Poudre de lait
entier instantanée / Marque(s)
commerciale(s) : MATINES / Matière grasse
du produit fini (en %) : 26.00

Le Raden
29860 Plouvien

☎ 02 98 40 90 30

☎ 02 98 40 00 76

✉ christophe.quere@sill.fr

🌐 www.sill-entreprises.com

**Société Industrielle Laitière du Léon -
SILL**

Le Raden
29860 Plouvien

☎ 02 98 40 90 30

☎ 02 98 40 00 76

✉ christophe.quere@sill.fr

🌐 www.sill-entreprises.com

AUTRES FROMAGES AU LAIT DE
VACHE À PÂTE MOLLE

Fromage à pâte molle (autre)

 **Fromagerie de la Houssaye**

Dénomination complète : DEAUVILLE /
Marque(s) commerciale(s) : LA HOUSSAYE /
Matière grasse (en %) : 45.00

La Houssaye
14170 Boissey

☎ 02 31 20 64 00

☎ 02 31 20 39 34

✉ boissey@lesfromagersdetradition.com

🌐 www.fromageriedelahoussaye.fr

**Fromagerie de la Houssaye**

La Houssaye
14170 Boissey

☎ 02 31 20 64 00

☎ 02 31 20 39 34

✉ boissey@lesfromagersdetradition.com

🌐 www.fromageriedelahoussaye.fr

 **Fromagerie Delin**

Dénomination complète : REGAL DE
BOURGOGNE AUX HERBES 32% 200G /
Marque(s) commerciale(s) : Régal de
Bourgogne aux Herbes / Matière grasse (en
%) : 32.00

6 rue des Maizières
21640 Gilly-lès-Cîteaux

☎ 03 80 62 87 20

☎ 03 80 62 80 34

✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com

🌐 fromagerie-delin.com

**Fromagerie Delin**

6 rue des Maizières
21640 Gilly-lès-Cîteaux

☎ 03 80 62 87 20

☎ 03 80 62 80 34

✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com

🌐 fromagerie-delin.com



YAOURTS ET DESSERTS

Yaourt nature ferme

 **Domaine de Grignon**

Dénomination complète : Yaourt nature au
lait entier / Marque(s) commerciale(s) :
Domaine de Grignon / Matière grasse du
produit fini (en %) : 3.00

Ferme Expérimentale Agroparitech
78850 Thiverval-Grignon

☎ 01 30 54 37 34

☎ 01 30 54 53 26

✉ bernard.de_franssu@agroparitech.fr

🌐 www.agroparitech.fr

**Domaine de Grignon**

Ferme Expérimentale Agroparitech
78850 Thiverval-Grignon

☎ 01 30 54 37 34

☎ 01 30 54 53 26

✉ bernard.de_franssu@agroparitech.fr

🌐 www.agroparitech.fr

 **GAEC DE LA BUSCAILLERE**

Dénomination complète : ferme buscaillere
/ Marque(s) commerciale(s) : yaourt
fermier / Signe(s) de qualité (AOC, Label,
bio...) : au lait entier des pyrenes /
Arômes ou fruits (le cas échéant) : extrait
naturel vanille;cafe;citron / Matière grass

LA BUSCAILLERE

09420 Castelnau-Durban

☎ 05 61 96 38 90

☎ 05 61 04 94 59

✉ ferme.buscaillere@orange.fr

**GAEC DE LA BUSCAILLERE**

LA BUSCAILLERE

09420 Castelnau-Durban

☎ 05 61 96 38 90

☎ 05 61 04 94 59

✉ ferme.buscaillere@orange.fr

 **La Ferme de Viltain**

Dénomination complète : YAOURT NATURE
AU LAIT ENTIER / Marque(s)
commerciale(s) : LA FERME DE VILTAIN /
Matière grasse du produit fini (en %) : 3.60

Ferme de ViltainLE PETIT VILTAIN

78350 Jouy-en-Josas

☎ 01 39 56 38 14

☎ 01 69 41 11 63

✉ secretariat@viltain.fr

🌐 viltain.fr

**La Ferme de Viltain**

Ferme de ViltainLE PETIT VILTAIN

78350 Jouy-en-Josas

☎ 01 39 56 38 14

☎ 01 69 41 11 63

✉ secretariat@viltain.fr

🌐 viltain.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


YAOURTS ET DESSERTS


Yaourt nature ferme


Laiterie de Saint-Malo

Dénomination complète : yaourt nature maigre / Marque(s) commerciale(s) : MALO / Matière grasse du produit fini (en %) : 0.00

9 rue du Clos du NoyerBP 87
35406 Saint-Malo cedex

 02 99 21 11 00


 02 99 21 11 16


 elegendre.lsm@sill.fr


 www.laiteriedesaintmalo.com

Laiterie de Saint-Malo

9 rue du Clos du NoyerBP 87
35406 Saint-Malo cedex

 02 99 21 11 00

 02 99 21 11 16

 elegendre.lsm@sill.fr


 www.laiteriedesaintmalo.com


Dessert lacté dont la MA d'origine laitière représente plus de 50% de la MS totale


Ferme des Peupliers

Dénomination complète : Semoule de riz sur lit de Poire / Marque(s) commerciale(s) : Ferme des Peupliers / Arômes ou fruits (le cas échéant) : Poire / Matière grasse du produit fini (en %) : 3.10

4 rue des Peupliers -Orgeville
27380 Flipou

 02 32 49 72 32

 02 32 49 21 41


 christelle.lefevre@fermedespeupliers.fr


 www.fermedespeupliers.fr



Ferme des Peupliers

4 rue des Peupliers -Orgeville
27380 Flipou

 02 32 49 72 32

 02 32 49 21 41

 christelle.lefevre@fermedespeupliers.fr

 www.fermedespeupliers.fr





Yaourt aromatisé


Laiterie de Saint-Malo


Dénomination complète : yaourt au lait entier saveur citron / Marque(s) commerciale(s) : MALO / Arômes ou fruits (le cas échéant) : citron / Matière grasse du produit fini (en %) : 3.10

9 rue du Clos du NoyerBP 87
35406 Saint-Malo cedex

 02 99 21 11 00


 02 99 21 11 16


 elegendre.lsm@sill.fr

 www.laiteriedesaintmalo.com

Laiterie de Saint-Malo

9 rue du Clos du NoyerBP 87
35406 Saint-Malo cedex

 02 99 21 11 00

 02 99 21 11 16

 elegendre.lsm@sill.fr


 www.laiteriedesaintmalo.com


Yaourt aux fruits


Domaine de Grignon

Dénomination complète : Yaourt à l'abricot / Marque(s) commerciale(s) : Domaine de Grignon / Arômes ou fruits (le cas échéant) : Abricot / Matière grasse du produit fini (en %) : 3.00

Ferme Expérimentale Agroparitech
78850 Thiverval-Grignon

 01 30 54 37 34

 01 30 54 53 26


 bernard.de_franssu@agroparitech.fr


 www.agroparitech.fr




Domaine de Grignon

Ferme Expérimentale Agroparitech
78850 Thiverval-Grignon

 01 30 54 37 34

 01 30 54 53 26

 bernard.de_franssu@agroparitech.fr


 www.agroparitech.fr





Ferme des Peupliers


Dénomination complète : Yaourt Framboise / Marque(s) commerciale(s) : Ferme des Peupliers / Arômes ou fruits (le cas échéant) : Framboise / Matière grasse du produit fini (en %) : 2.90

4 rue des Peupliers -Orgeville
27380 Flipou

 02 32 49 72 32

 02 32 49 21 41


 christelle.lefevre@fermedespeupliers.fr


 www.fermedespeupliers.fr




Ferme des Peupliers

4 rue des Peupliers -Orgeville
27380 Flipou

 02 32 49 72 32

 02 32 49 21 41

 christelle.lefevre@fermedespeupliers.fr


 www.fermedespeupliers.fr





Laiterie de Saint-Malo

Dénomination complète : yaourt aux fruits pêche / abricot / Marque(s) commerciale(s) : MALO / Arômes ou fruits (le cas échéant) : pêche / abricot / Matière grasse du produit fini (en %) : 2.40

9 rue du Clos du NoyerBP 87
35406 Saint-Malo cedex

 02 99 21 11 00


 02 99 21 11 16


 elegendre.lsm@sill.fr

 www.laiteriedesaintmalo.com

Laiterie de Saint-Malo

9 rue du Clos du NoyerBP 87
35406 Saint-Malo cedex

 02 99 21 11 00

 02 99 21 11 16

 elegendre.lsm@sill.fr

 www.laiteriedesaintmalo.com

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

YAOURTS ET DESSERTS

Yaourt aux fruits

 Ferme des Peupliers

Dénomination complète : Yaourt aux cerises / Marque(s) commerciale(s) : Ferme des Peupliers / Arômes ou fruits (le cas échéant) : Cerise / Matière grasse du produit fini (en %) : 2.90

4 rue des Peupliers -Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

☎ 02 32 49 21 41

✉ christelle.lefevre@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr

**Ferme des Peupliers**

4 rue des Peupliers -Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

☎ 02 32 49 21 41

✉ christelle.lefevre@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr



Yaourt à boire

 La Ferme de Viltain

Dénomination complète : YAOURT A BOIRE VANILLE / Marque(s) commerciale(s) : LA FERME DE VILTAIN / Arômes ou fruits (le cas échéant) : VANILLE / Matière grasse du produit fini (en %) : 3.60

Ferme de Viltain LE PETIT VILTAIN
78350 Jouy-en-Josas

☎ 01 39 56 38 14

☎ 01 69 41 11 63

✉ secretariat@viltain.fr

🌐 viltain.fr

**La Ferme de Viltain**

Ferme de Viltain LE PETIT VILTAIN
78350 Jouy-en-Josas

☎ 01 39 56 38 14

☎ 01 69 41 11 63

✉ secretariat@viltain.fr

🌐 viltain.fr



Yaourt au lait de brebis

 EARL Delon

Dénomination complète : Yaourt au lait de brebis au MIEL / Marque(s) commerciale(s) : Causse de Lozere / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : Agriculture Biologique AB / Arômes ou fruits (le cas échéant) : Miel / Matière grasse du produit f

Longviala

48500 Tieule (La)

☎ 04 66 48 89 10

☎ 04 66 48 89 10

✉ christian.delon3@wanadoo.fr

🌐 www.caussedelozere.fr

**EARL Delon**

Longviala

48500 Tieule (La)

☎ 04 66 48 89 10

☎ 04 66 48 89 10

✉ christian.delon3@wanadoo.fr

🌐 www.caussedelozere.fr

 EARL Delon

Dénomination complète : Yaourt au lait de brebis CHATAIGNE / Marque(s) commerciale(s) : Causse de Lozere / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : Agriculture Biologique AB / Arômes ou fruits (le cas échéant) : chataigne puré AB / Matière gras

Longviala

48500 Tieule (La)

☎ 04 66 48 89 10

☎ 04 66 48 89 10

✉ christian.delon3@wanadoo.fr

🌐 www.caussedelozere.fr

**EARL Delon**

Longviala

48500 Tieule (La)

☎ 04 66 48 89 10

☎ 04 66 48 89 10

✉ christian.delon3@wanadoo.fr

🌐 www.caussedelozere.fr

 EARL Delon

Dénomination complète : Yaourt au lait de brebis NATURE AB / Marque(s) commerciale(s) : Causse de Lozere et Tradi-Bergere / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : Agriculture Biologique AB / Matière grasse du produit fini (en %) : 7.30

Longviala

48500 Tieule (La)

☎ 04 66 48 89 10

☎ 04 66 48 89 10

✉ christian.delon3@wanadoo.fr

🌐 www.caussedelozere.fr

**EARL Delon**

Longviala

48500 Tieule (La)

☎ 04 66 48 89 10

☎ 04 66 48 89 10

✉ christian.delon3@wanadoo.fr

🌐 www.caussedelozere.fr

 EARL Delon

Dénomination complète : Yaourt au lait de brebis FRUITS ROUGES / Marque(s) commerciale(s) : Causse de Lozere / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : Agriculture Biologique AB / Arômes ou fruits (le cas échéant) : myrtilles fraises framboises

Longviala

48500 Tieule (La)

☎ 04 66 48 89 10

☎ 04 66 48 89 10

✉ christian.delon3@wanadoo.fr

🌐 www.caussedelozere.fr

**EARL Delon**

Longviala

48500 Tieule (La)

☎ 04 66 48 89 10

☎ 04 66 48 89 10

✉ christian.delon3@wanadoo.fr

🌐 www.caussedelozere.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

YAOURTS ET DESSERTS

Yaourt au lait de chèvre

 JOUSSEAUME EARL

Dénomination complète : YAOURT AU LAIT DE CHEVRE FERMIER / Marque(s) commerciale(s) : YAOURT FERMIER 100% CHEVRE JOUSSEAUME / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : FERMIER / Arômes ou fruits (le cas échéant) : NATURE / Matière grasse du produit

Chez Goin
16440 Roullet-Saint-Estèphe

☎ 05 45 66 33 41

☎ 05 45 66 33 40

✉ contact@goat-and-cheese.com

🌐 www.goat-and-cheese.com



JOUSSEAUME EARL

Chez Goin
16440 Roullet-Saint-Estèphe

☎ 05 45 66 33 41

☎ 05 45 66 33 40

✉ contact@goat-and-cheese.com

🌐 www.goat-and-cheese.com

 Laiterie Triballat SA

Dénomination complète : yaourt au lait de chèvre nature / Marque(s) commerciale(s) : vrai / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : bio / Matière grasse du produit fini (en %) : 5.90

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

Laiterie Triballat SA

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

Lait gélifié

 Ferme des Peupliers

Dénomination complète : Lait gélifié Café / Marque(s) commerciale(s) : Délice Café Ferme des Peupliers / Arômes ou fruits (le cas échéant) : Café / Matière grasse du produit fini (en %) : 2.30

4 rue des Peupliers -Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

☎ 02 32 49 21 41

✉ christelle.lefevre@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr



Ferme des Peupliers

4 rue des Peupliers -Orgeville
27380 Flipou

☎ 02 32 49 72 32

☎ 02 32 49 21 41

✉ christelle.lefevre@fermedespeupliers.fr

🌐 www.fermedespeupliers.fr

 Laiterie Triballat SA

Dénomination complète : crème renversée au chocolat au lait de brebis / Marque(s) commerciale(s) : vrai / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : bio / Arômes ou fruits (le cas échéant) : chocolat / Matière grasse du produit fini (en %) : 7.00

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

Laiterie Triballat SA

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

 Laiterie de Bresse

Dénomination complète : Dessert onctueux Vanille 2 x 135 g / Marque(s) commerciale(s) : LA BRESSANE / Arômes ou fruits (le cas échéant) : VANILLE / Matière grasse du produit fini (en %) : 8.00

60 route des Charmettes
71480 Varennes-Saint-Sauveur

☎ 03 85 76 33 50

☎ 03 85 74 63 96

✉ adv@laiteriedebresse.fr

🌐 www.labressane.fr



Laiterie de Bresse

60 route des Charmettes
71480 Varennes-Saint-Sauveur

☎ 03 85 76 33 50

☎ 03 85 74 63 96

✉ adv@laiteriedebresse.fr

🌐 www.labressane.fr

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
FLEURIE À CARACTÈRE
LACTIQUE

Chaource AOC

 Nouvelle Fromagerie de Vaudes

Dénomination complète : Chaource / Marque(s) commerciale(s) : Lincet-Hugerot / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 22.00 / Type de lait : Cru

Grande Rue
10260 Vaudes

☎ 03 25 40 92 33

☎ 03 25 40 70 01

✉ didier.lincet@lincet.com



Nouvelle Fromagerie de Vaudes

Grande Rue
10260 Vaudes

☎ 03 25 40 92 33

☎ 03 25 40 70 01

✉ didier.lincet@lincet.com



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
FLEURIE À CARACTÈRE
LACTIQUE

Brillat-Savarin

 Fromagerie Delin

Dénomination complète : Brillat Savarin
Affiné Campagne De France / Marque(s)
commerciale(s) : Campagne De France /
Matière grasse du produit fini (en %) :
40.00 / Type de lait : Pasteurisé / Poids du
fromage (en kg) : 0.500

6 rue des Maizières
21640 Gilly-lès-Cîteaux

☎ 03 80 62 87 20

☎ 03 80 62 80 34

✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com

🌐 fromagerie-delin.com



Fromagerie Delin

6 rue des Maizières
21640 Gilly-lès-Cîteaux

☎ 03 80 62 87 20

☎ 03 80 62 80 34

✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com

🌐 fromagerie-delin.com



Saint-Félicien

 Etoile du Vercors

Dénomination complète : SAINT FELICIEN /
Marque(s) commerciale(s) : TRADITION
ETOILE DU VERCORS / Matière grasse du
produit fini (en %) : 27.00 / Type de lait :
Cru

Les Loyes
38680 Saint-Just-de-Claix

☎ 04 76 64 40 64

☎ 04 76 64 44 84

✉ severine.vaur@fromageries-etoile.com

🌐 www.fromageries-etoile.com



Etoile du Vercors

Les Loyes
38680 Saint-Just-de-Claix

☎ 04 76 64 40 64

☎ 04 76 64 44 84

✉ severine.vaur@fromageries-etoile.com

🌐 www.fromageries-etoile.com



Saint-Marcellin

 FROMAGERIE ALPINE

Dénomination complète : SAINT MARCELLIN
80 GR 50% LAIT CRU / Marque(s)
commerciale(s) : MARCELLOU / Matière
grasse du produit fini (en %) : 20.00 / Type
de lait : Cru

RTE DE ST PAUL
26100 Romans-sur-Isère

☎ 04 75 70 01 01

☎ 04 75 02 61 17

✉ alpine.fromagerie@wanadoo.fr

FROMAGERIE ALPINE

RTE DE ST PAUL
26100 Romans-sur-Isère

☎ 04 75 70 01 01

☎ 04 75 02 61 17

✉ alpine.fromagerie@wanadoo.fr

 Etoile du Vercors

Dénomination complète : SAINT MARCELLIN
/ Marque(s) commerciale(s) : SELECTION
ETOILE DU VERCORS / Matière grasse du
produit fini (en %) : 23.00 / Type de lait :
Cru

Les Loyes
38680 Saint-Just-de-Claix

☎ 04 76 64 40 64

☎ 04 76 64 44 84

✉ severine.vaur@fromageries-etoile.com

🌐 www.fromageries-etoile.com



Etoile du Vercors

Les Loyes
38680 Saint-Just-de-Claix

☎ 04 76 64 40 64

☎ 04 76 64 44 84

✉ severine.vaur@fromageries-etoile.com

🌐 www.fromageries-etoile.com

Fromage au lait de vache à pâte molle et
croûte fleurie à caractère lactique Fromagerie Delin

Dénomination complète : CREMEUX DE
BOURGOGNE AFFINE 40% COUPE /
Marque(s) commerciale(s) : Crèmeux de
Bourgogne / Matière grasse du produit fini
(en %) : 40.00 / Type de lait : Pasteurisé

6 rue des Maizières
21640 Gilly-lès-Cîteaux

☎ 03 80 62 87 20

☎ 03 80 62 80 34

✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com

🌐 fromagerie-delin.com



Fromagerie Delin

6 rue des Maizières
21640 Gilly-lès-Cîteaux

☎ 03 80 62 87 20

☎ 03 80 62 80 34

✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com

🌐 fromagerie-delin.com

 Fromageries Perreault

Dénomination complète : fromages à pâtes
molles lactiques double crème / Marque(s)
commerciale(s) : Boursault crémier /
Matière grasse du produit fini (en %) :
35.00 / Type de lait : Pasteurisé

6 rue de Bellitourne
53204 Château Gontier cedex

☎ 02 43 09 53 00

☎ 02 43 09 53 78

✉ michele.beschu@perreault.fr

Fromageries Perreault

6 rue de Bellitourne
53204 Château Gontier cedex

☎ 02 43 09 53 00

☎ 02 43 09 53 78

✉ michele.beschu@perreault.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

BEURRES EXTRA-FINS ET FINS

Beurre extra-fin ou fin non salé

 Société Beurrière d'Isigny

Dénomination complète : *Beurre PRESIDENT doux / Marque(s) commerciale(s) : PRESIDENT / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00 / Type de lait : Pasteurisé*

7 avenue Saint-Martin
50540 Isigny-le-Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

 Société Beurrière d'Isigny

7 avenue Saint-Martin
50540 Isigny-le-Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

 Société Industrielle Laitière du Léon - SILL

Dénomination complète : *Beurre doux / Marque(s) commerciale(s) : Ajonc d'or / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00 / Type de lait : Pasteurisé*

Le Raden
29860 Plouvien

☎ 02 98 40 90 30

☎ 02 98 40 00 76

✉ christophe.quere@sill.fr

🌐 www.sill-entreprises.com

 Société Industrielle Laitière du Léon - SILL

Le Raden
29860 Plouvien

☎ 02 98 40 90 30

☎ 02 98 40 00 76

✉ christophe.quere@sill.fr

🌐 www.sill-entreprises.com

 Beurrerie coopérative de Foissiat-Lescheroux

Dénomination complète : *BEURRE DE BRESSE / Marque(s) commerciale(s) : LE COQ D'OR / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00 / Type de lait : Pasteurisé*


Malempan
01340 Foissiat

☎ 04 74 52 38 32

☎ 04 74 52 30 44

✉ laiterie-foissiat@wanadoo.fr

🌐 www.laiterie-lecoqdor.fr

 Beurrerie coopérative de Foissiat-Lescheroux

Malempan
01340 Foissiat

☎ 04 74 52 38 32

☎ 04 74 52 30 44

✉ laiterie-foissiat@wanadoo.fr

🌐 www.laiterie-lecoqdor.fr

 Société Beurrière de Retiers

Dénomination complète : *president professionnel beurre doux / Marque(s) commerciale(s) : president professionnel / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00 / Type de lait : Pasteurisé*

Fromy
35240 Retiers

☎ 02 99 47 58 60

☎ 02 99 47 58 58

✉ florence.marlio-marette@lactalis.fr

 Société Beurrière de Retiers

Fromy
35240 Retiers

☎ 02 99 47 58 60

☎ 02 99 47 58 58

✉ florence.marlio-marette@lactalis.fr

 ELVIR

Dénomination complète : *Beurre doux / Marque(s) commerciale(s) : Elle & Vire / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00 / Type de lait : Pasteurisé*

Direction industrielle
50890 Condé-sur-Vire

☎ 02 33 06 65 00

☎ 02 33 06 67 96

✉ fabienne.lefrancois@elvir.fr

 ELVIR

Direction industrielle
50890 Condé-sur-Vire

☎ 02 33 06 65 00

☎ 02 33 06 67 96

✉ fabienne.lefrancois@elvir.fr

Beurre extra-fin ou fin salé

 Société Beurrière d'Isigny

Dénomination complète : *Beurre PRESIDENT demi-sel / Marque(s) commerciale(s) : PRESIDENT / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00 / Type de lait : Pasteurisé*

7 avenue Saint-Martin
50540 Isigny-le-Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

 Société Beurrière d'Isigny

7 avenue Saint-Martin
50540 Isigny-le-Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

 Laiterie Triballat SA

Dénomination complète : *BEURRE 1/2 SEL / Marque(s) commerciale(s) : VRAI / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : BIOLOGIQUE / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00 / Type de lait : Pasteurisé*

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

 Laiterie Triballat SA

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

 Société Beurrière de Retiers

Dénomination complète : *bridel demi sel / Marque(s) commerciale(s) : bridel / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00 / Type de lait : Pasteurisé*

Fromy
35240 Retiers

☎ 02 99 47 58 60

☎ 02 99 47 58 58

✉ florence.marlio-marette@lactalis.fr

 Société Beurrière de Retiers

Fromy
35240 Retiers

☎ 02 99 47 58 60

☎ 02 99 47 58 58

✉ florence.marlio-marette@lactalis.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

BEURRES EXTRA-FINS ET FINS

Beurre extra-fin ou fin salé

 Société Beurrière d'Isigny

Dénomination complète : *Beurre PRESIDENT au sel de Guérande / Marque(s) commerciale(s) : PRESIDENT / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00 / Type de lait : Pasteurisé*

7 avenue Saint-Martin
50540 Isigny-le-Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

Société Beurrière d'Isigny

7 avenue Saint-Martin
50540 Isigny-le-Buat

☎ 02 33 48 01 99

☎ 02 33 48 27 26

✉ gregoire.dattin@lactalis.fr

 Isigny Sainte Mère

Dénomination complète : *BEURRE EXTRA FIN SALE / Marque(s) commerciale(s) : ISIGNY SAINTE MERE / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00 / Type de lait : Pasteurisé*

2 rue du Docteur Boutrois
14230 Isigny-sur-Mer

☎ 02 31 51 33 33

☎ 02 31 92 32 66

✉ coop.contact@isysme.com

🌐 www.isigny-ste-mere.com



Isigny Sainte Mère

2 rue du Docteur Boutrois
14230 Isigny-sur-Mer

☎ 02 31 51 33 33

☎ 02 31 92 32 66

✉ coop.contact@isysme.com

🌐 www.isigny-ste-mere.com



AUTRES LAITS FERMENTÉS À FLORE VIVANTE

Lait fermenté à flore vivante nature

 Laiterie Triballat SA

Dénomination complète : *lait fermenté au bifidus nature / Marque(s) commerciale(s) : vrai / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : biologique / Matière grasse du produit fini (en %) : 2.00*

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

Laiterie Triballat SA

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

Lait fermenté à flore vivante aromatisé

 Laiterie Triballat SA

Dénomination complète : *lait fermenté au bifidus, sucré, aromatisé goût citron / Marque(s) commerciale(s) : vrai / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : biologique / Arômes ou fruits (le cas échéant) : citron / Matière grasse du produit fini (en %) :*

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

Laiterie Triballat SA

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

BEURRES AOC

Beurre d'Isigny AOC non salé

 Isigny Sainte Mère

Dénomination complète : *BEURRE D'ISIGNY AOC non salé ISIGNY SAINTE MERE / Marque(s) commerciale(s) : ISIGNY SAINTE MERE / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00 / Type de lait : Pasteurisé*

2 rue du Docteur Boutrois
14230 Isigny-sur-Mer

☎ 02 31 51 33 33

☎ 02 31 92 32 66

✉ coop.contact@isysme.com

🌐 www.isigny-ste-mere.com



Isigny Sainte Mère

2 rue du Docteur Boutrois
14230 Isigny-sur-Mer

☎ 02 31 51 33 33

☎ 02 31 92 32 66

✉ coop.contact@isysme.com

🌐 www.isigny-ste-mere.com



Beurre d'Isigny AOC salé

 Isigny Sainte Mère

Dénomination complète : *BEURRE D'ISIGNY SALE AOC ISIGNY SAINTE MERE / Marque(s) commerciale(s) : ISIGNY SAINTE MERE / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00 / Type de lait : Pasteurisé*

2 rue du Docteur Boutrois
14230 Isigny-sur-Mer

☎ 02 31 51 33 33

☎ 02 31 92 32 66

✉ coop.contact@isysme.com

🌐 www.isigny-ste-mere.com



Isigny Sainte Mère

2 rue du Docteur Boutrois
14230 Isigny-sur-Mer

☎ 02 31 51 33 33

☎ 02 31 92 32 66

✉ coop.contact@isysme.com

🌐 www.isigny-ste-mere.com



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

BEURRES AOC

Beurre Charentes Poitou AOC non salé



Dénomination complète : Beurre doux plaque 250 g AOC Beurre des Charentes / Marque(s) commerciale(s) : SURGERES / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00 / Type de lait : Pasteurisé

2 Rue de la Glacière BP 29
17700 Surgères

☎ 05 46 30 30 30

☎ 05 46 07 33 58

✉ direction.industrielle@glac.fr

🌐 www.glac.fr

GLAC

2 Rue de la Glacière BP 29
17700 Surgères

☎ 05 46 30 30 30

☎ 05 46 07 33 58

✉ direction.industrielle@glac.fr

🌐 www.glac.fr



Dénomination complète : Beurre Charentes Poitou AOP / Marque(s) commerciale(s) : Grand Fermage / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00 / Type de lait : Pasteurisé

Boulevard de l'Industrie
85170 Belleville-sur-Vie

☎ 02 51 44 25 25

☎ 02 51 41 20 93

✉ francois.pillevesse@eurial.eu

🌐 www.eurial.eu

Eurial

Boulevard de l'Industrie
85170 Belleville-sur-Vie

☎ 02 51 44 25 25

☎ 02 51 41 20 93

✉ francois.pillevesse@eurial.eu

🌐 www.eurial.eu

Beurre Charentes Poitou AOC salé



Dénomination complète : Beurre Charentes Poitou AOP / Marque(s) commerciale(s) : Grand Fermage / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00 / Type de lait : Pasteurisé

Boulevard de l'Industrie
85170 Belleville-sur-Vie

☎ 02 51 44 25 25

☎ 02 51 41 20 93

✉ francois.pillevesse@eurial.eu

🌐 www.eurial.eu

Eurial

Boulevard de l'Industrie
85170 Belleville-sur-Vie

☎ 02 51 44 25 25

☎ 02 51 41 20 93

✉ francois.pillevesse@eurial.eu

🌐 www.eurial.eu

BEURRES CRUS

Beurre cru non salé



Marque commerciale : Beurre de baratte au lait cru non salé / Matière grasse (en %) : Le Gall / Matière grasse du produit fini (en %) : 82.00 / Type de lait : Cru

Chemin de Kergall
29556 Quimper cedex 9

☎ 02 98 64 72 10

☎ 02 98 52 22 89

✉ sguiziou.legall@sill.fr

🌐 www.laiterie-legall.com

Laiterie Le Gall

Chemin de Kergall
29556 Quimper cedex 9

☎ 02 98 64 72 10

☎ 02 98 52 22 89

✉ sguiziou.legall@sill.fr

🌐 www.laiterie-legall.com

Beurre cru salé



Marque commerciale : Beurre de baratte au lait cru salé / Matière grasse (en %) : Le Gall / Matière grasse du produit fini (en %) : 80.00 / Type de lait : Cru

Chemin de Kergall
29556 Quimper cedex 9

☎ 02 98 64 72 10

☎ 02 98 52 22 89

✉ sguiziou.legall@sill.fr

🌐 www.laiterie-legall.com

Laiterie Le Gall

Chemin de Kergall
29556 Quimper cedex 9

☎ 02 98 64 72 10

☎ 02 98 52 22 89

✉ sguiziou.legall@sill.fr

🌐 www.laiterie-legall.com

CRÈMES

Crème Isigny AOC



Dénomination complète : CREME ISIGNY AOC / Marque(s) commerciale(s) : CREME ISIGNY AOC / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 38.00

8 Route de Valognes BP 102
50260 Sottevast

☎ 02 33 21 75 75

☎ 02 33 21 75 01

✉ fmartin@maitres-laitiers.fr

🌐 maitres-laitiers.fr

Maîtres Laitiers du Cotentin

8 Route de Valognes BP 102
50260 Sottevast

☎ 02 33 21 75 75

☎ 02 33 21 75 01

✉ fmartin@maitres-laitiers.fr

🌐 maitres-laitiers.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

CRÈMES

Crème crue

 Ferme DOMAINE SAINT-HIPPOLYTE

Dénomination complète : Crème Crue Fermière / Marque(s) commerciale(s) : Ferme Saint Hippolyte / Matière grasse du produit fini (en %) : 45.00

Chemin de Saint-Hippolyte
14100 Saint-Martin-de-la-Lieue

☎ 02 31 31 40 86

☎ 02 31 31 40 86

✉ bercotseb@voila.fr



Ferme DOMAINE SAINT-HIPPOLYTE

Chemin de Saint-Hippolyte
14100 Saint-Martin-de-la-Lieue

☎ 02 31 31 40 86

☎ 02 31 31 40 86

✉ bercotseb@voila.fr



CRÈMES PASTEURISÉES

Crème pasteurisée -ensemencée - non maturée

 Laiterie Coopérative Etrez

Dénomination complète : CREME SEMI EPAISSE PASTEURISEE ETREZ / Marque(s) commerciale(s) : CREME GASTRONOMIQUE DE BRESSE ETREZ / Matière grasse du produit fini (en %) : 40.00

367 route de Montrevel
01340 Étrez

☎ 04 74 25 41 86

☎ 04 74 25 46 81

✉ contact@laiterie-etrez.com

🌐 www.laiterie-etrez.com



Laiterie Coopérative Etrez

367 route de Montrevel
01340 Étrez

☎ 04 74 25 41 86

☎ 04 74 25 46 81

✉ contact@laiterie-etrez.com

🌐 www.laiterie-etrez.com



Crème pasteurisée -ensemencée - maturée

 Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets Réaux

Dénomination complète : CREME FRAICHE MATUREE / Marque(s) commerciale(s) : REO - LE GASLONDE - VAL D'AY / Matière grasse du produit fini (en %) : 42.00

1 rue des Planquettes
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@wanadoo.fr

🌐 www.reaux.fr



Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets Réaux

1 rue des Planquettes
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@wanadoo.fr

🌐 www.reaux.fr

 LNUF BAYEUX

Dénomination complète : crème fraîche / Marque(s) commerciale(s) : PRESIDENT / Matière grasse du produit fini (en %) : 30.00

ZAC des LongchampsRue Jean Mermoz
14400 Saint-Martin-des-Entrées

☎ 02 31 92 50 30

☎ 02 31 21 51 48

✉ laurence.martin@fr.lnfp.com

LNUF BAYEUX

ZAC des LongchampsRue Jean Mermoz
14400 Saint-Martin-des-Entrées

☎ 02 31 92 50 30

☎ 02 31 21 51 48

✉ laurence.martin@fr.lnfp.com

 Laiterie Triballat SA

Dénomination complète : crème fraîche pasteurisée / Marque(s) commerciale(s) : vrai / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : bio / Matière grasse du produit fini (en %) : 38.00

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

Laiterie Triballat SA

2 rue Julien Neveu
35530 Noyal-sur-Vilaine

☎ 02 99 04 11 11

☎ 02 99 04 11 40

✉ marine.balmens@triballat.com

 Beurrerie coopérative de Foissiat-Lescheroux

Dénomination complète : CREME DE BRESSE RESTAURATION / Marque(s) commerciale(s) : LE COQ D'OR / Matière grasse du produit fini (en %) : 40.00

Malempan
01340 Foissiat

☎ 04 74 52 38 32

☎ 04 74 52 30 44

✉ laiterie-foissiat@wanadoo.fr

🌐 www.laiterie-lecoqdor.fr



Beurrerie coopérative de Foissiat-Lescheroux

Malempan
01340 Foissiat

☎ 04 74 52 38 32

☎ 04 74 52 30 44

✉ laiterie-foissiat@wanadoo.fr

🌐 www.laiterie-lecoqdor.fr



Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

CRÈMES PASTEURISÉES

Crème pasteurisée - ensemencée - maturée



Dénomination complète : Crème fraîche épaisse / **Marque(s) commerciale(s) :** Grand Fermage / **Matière grasse du produit fini (en %) :** 30.00

Boulevard de l'Industrie
85170 Belleville-sur-Vie

☎ 02 51 44 25 25

☎ 02 51 41 20 93

✉ francois.pillevesse@eurial.eu

🌐 www.eurial.eu

Eurial

Boulevard de l'Industrie
85170 Belleville-sur-Vie

☎ 02 51 44 25 25

☎ 02 51 41 20 93

✉ francois.pillevesse@eurial.eu

🌐 www.eurial.eu



Dénomination complète : Montaigu / **Marque(s) commerciale(s) :** Montaigu / **Matière grasse du produit fini (en %) :** 30.00

ZI le Planty
85607 Montaigu cedex

☎ 02 51 45 65 00

☎ 02 51 94 19 27

✉ lm@laiteriedemontaigu.com

🌐 www.laiteriedemontaigu.com

SAS Sabourin - Laiterie de Montaigu

ZI le Planty
85607 Montaigu cedex

☎ 02 51 45 65 00

☎ 02 51 94 19 27

✉ lm@laiteriedemontaigu.com

🌐 www.laiteriedemontaigu.com

Crème légère pasteurisée - ensemencée - maturée



Dénomination complète : Crème légère / **Marque(s) commerciale(s) :** BRIDELICE / **Matière grasse du produit fini (en %) :** 15.00

ZAC des Longchamps Rue Jean Mermoz
14400 Saint-Martin-des-Entrées

☎ 02 31 92 50 30

☎ 02 31 21 51 48

✉ laurence.martin@fr.lnpf.com

LNUF BAYEUX

ZAC des Longchamps Rue Jean Mermoz
14400 Saint-Martin-des-Entrées

☎ 02 31 92 50 30

☎ 02 31 21 51 48

✉ laurence.martin@fr.lnpf.com

CRÈMES STÉRILISÉES UHT ET SPÉCIALITÉS

Crème stérilisée UHT - non ensemencée - non maturée



Dénomination complète : CREME POUR PROFESSIONNEL UHT MONTAIGU / **Marque(s) commerciale(s) :** Montaigu / **Matière grasse du produit fini (en %) :** 35.00

ZI le Planty
85607 Montaigu cedex

☎ 02 51 45 65 00

☎ 02 51 94 19 27

✉ lm@laiteriedemontaigu.com

🌐 www.laiteriedemontaigu.com

SAS Sabourin - Laiterie de Montaigu

ZI le Planty
85607 Montaigu cedex

☎ 02 51 45 65 00

☎ 02 51 94 19 27

✉ lm@laiteriedemontaigu.com

🌐 www.laiteriedemontaigu.com



Dénomination complète : crème entière stérilisé UHT BP 25cL / **Marque(s) commerciale(s) :** Bridélice / **Matière grasse du produit fini (en %) :** 30.00

Route des Eaux
35501 Vitré cedex

☎ 02 99 75 30 76

☎ 02 99 75 36 44

✉ christophe.coquel@lactalis.fr

Société Laitière de Vitré

Route des Eaux
35501 Vitré cedex

☎ 02 99 75 30 76

☎ 02 99 75 36 44

✉ christophe.coquel@lactalis.fr

Crème stérilisée UHT - légère - non ensemencée - non maturée



Dénomination complète : CREME STERILISEE UHT SEMI EPAISSE / **Marque(s) commerciale(s) :** BRIDELICE / **Matière grasse du produit fini (en %) :** 18.00

Place de la Gare BP 8
35590 Hermitage (L')

☎ 02 99 01 87 87

☎ 02 99 01 87 66

✉ isabelle.daguin@lactalis.fr

Lactalis Société Laitière de l'Hermitage

Place de la Gare BP 8
35590 Hermitage (L')

☎ 02 99 01 87 87

☎ 02 99 01 87 66

✉ isabelle.daguin@lactalis.fr



Dénomination complète : crème STERILISEE UHT 12% matières grasses / **Marque(s) commerciale(s) :** BRIDELICE / **Matière grasse du produit fini (en %) :** 12.00

Place de la Gare BP 8
35590 Hermitage (L')

☎ 02 99 01 87 87

☎ 02 99 01 87 66

✉ isabelle.daguin@lactalis.fr

Lactalis Société Laitière de l'Hermitage

Place de la Gare BP 8
35590 Hermitage (L')

☎ 02 99 01 87 87

☎ 02 99 01 87 66

✉ isabelle.daguin@lactalis.fr

Produits Laitiers National

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

DEMI-BEURRES

Demi-beurre non salé

 Société Beurrière de Retiers

Dénomination complète : *president doux / Marque(s) commerciale(s) : president / Matière grasse du produit fini (en %) : 40.00 / Type de lait : Pasteurisé*

Fromy
35240 Retiers
☎ 02 99 47 58 60
📠 02 99 47 58 58
✉ florence.marlio-marette@lactalis.fr

Société Beurrière de Retiers

Fromy
35240 Retiers
☎ 02 99 47 58 60
📠 02 99 47 58 58
✉ florence.marlio-marette@lactalis.fr

PRODUITS LAITIERS EXPORT

AUTRES FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE MOLLE

Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée ou morgée

 SA Perrin-Vermot

Dénomination complète : *VAL DE LOUE AFFINE AU MARC DU JURA / Marque(s) commerciale(s) : VAL DE LOUE AFFINE AU MARC DU JURA / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : lait issu de la filière Bleu Blanc Coeur / Matière grasse : 24.00 / Type de lait :*

Zone Artisanale
25330 Cléron
☎ 03 81 62 41 41
📠 03 81 62 41 40
✉ environnement@jean-perrin.com
🌐 www.hameaudufromage.com



SA Perrin-Vermot

Zone Artisanale
25330 Cléron
☎ 03 81 62 41 41
📠 03 81 62 41 40
✉ environnement@jean-perrin.com
🌐 www.hameaudufromage.com

 Fromagerie de l'Ermitage

Dénomination complète : *Autre fromage à pâte molle et à croûte lavée / Marque(s) commerciale(s) : LE MARCAIRE / ERMITAGE / Matière grasse : 26.50 / Type de lait : Pasteurisé*

718 rue de la Division LeclercBP 1
88140 Bulgnéville
☎ 03 29 09 14 33
📠 03 29 09 23 57
✉ muriel.dreyfus@ermitage.net
🌐 www.ermitage.com



Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte mixte

 SA Perrin-Vermot

Dénomination complète : *ECORCE DE SAPIN / Marque(s) commerciale(s) : ECORCE DE SAPIN / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : lait issu de la filière Bleu Blanc Coeur / Matière grasse : 28.00 / Type de lait : Pasteurisé*

Zone Artisanale
25330 Cléron
☎ 03 81 62 41 41
📠 03 81 62 41 40
✉ environnement@jean-perrin.com
🌐 www.hameaudufromage.com



SA Perrin-Vermot

Zone Artisanale
25330 Cléron
☎ 03 81 62 41 41
📠 03 81 62 41 40
✉ environnement@jean-perrin.com
🌐 www.hameaudufromage.com

 Société Fromagère de Retiers

Dénomination complète : *FROMAGE AU LAIT DE VACHE PASTEURISÉ / Marque(s) commerciale(s) : CARRE LE ROUX PRESIDENT / Matière grasse : 25.00 / Type de lait : Pasteurisé*

Fromy
35240 Retiers
☎ 02 99 47 50 00
📠 02 99 47 50 65
✉ florence.marlio-marette@lactalis.fr

Société Fromagère de Retiers

Fromy
35240 Retiers
☎ 02 99 47 50 00
📠 02 99 47 50 65
✉ florence.marlio-marette@lactalis.fr

FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE

Bries autres

 LAÏTA

Dénomination complète : *Tarte de Brie pasteurisé / Marque(s) commerciale(s) : PAYSAN BRETON / Matière grasse du produit fini (en %) : 26.00 / Type de lait : Pasteurisé*

60 Avenue du Baron LacrosseZI de Kergaradec
29850 Gouesnou
☎ 02 98 42 54 25
📠 02 98 42 54 24
✉ sleput@laita.fr
🌐 www.laita.com

LAÏTA

60 Avenue du Baron LacrosseZI de Kergaradec
29850 Gouesnou
☎ 02 98 42 54 25
📠 02 98 42 54 24
✉ sleput@laita.fr
🌐 www.laita.com

 Société Fromagère de Xertigny

Dénomination complète : *Brie 3kg / Marque(s) commerciale(s) : Chatelain / Matière grasse du produit fini (en %) : 31.00 / Type de lait : Pasteurisé*

1110 rue Jules Bougel
88220 Xertigny
☎ 03 29 30 32 00
📠 03 29 30 32 49
✉ helene.buard@lactalis.fr

Société Fromagère de Xertigny

1110 rue Jules Bougel
88220 Xertigny
☎ 03 29 30 32 00
📠 03 29 30 32 49
✉ helene.buard@lactalis.fr

Produits Laitiers Export

PRODUITS LAITIERS EXPORT

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
FLEURIE

Bries autres



LAÏTA
Dénomination complète : Tarte de Brie
Pays / Marque(s) commerciale(s) : PAYSAN
BRETON / Matière grasse du produit fini
(en %) : 26.00 / Type de lait : Thermisé

60 Avenue du Baron LacrosseZI de
Kergaradec
29850 Gouesnou

☎ 02 98 42 54 25

☎ 02 98 42 54 24

✉ sleput@laita.fr

🌐 www.laita.com

LAÏTA

60 Avenue du Baron LacrosseZI de
Kergaradec
29850 Gouesnou

☎ 02 98 42 54 25

☎ 02 98 42 54 24

✉ sleput@laita.fr

🌐 www.laita.com



Marcillat Corcieux
Dénomination complète : Brie 3kg /
Marque(s) commerciale(s) : Président /
Matière grasse du produit fini (en %) :
32.00 / Type de lait : Pasteurisé

15 rue de la Gare
88430 Corcieux

☎ 03 29 52 34 41

☎ 03 29 52 34 14

✉ bernard.laverny@lactalis.fr

Marcillat Corcieux

15 rue de la Gare
88430 Corcieux

☎ 03 29 52 34 41

☎ 03 29 52 34 14

✉ bernard.laverny@lactalis.fr

Camembert de Normandie laitier AOC



Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets Réaux

Dénomination complète : Camembert de
Normandie AOC / Marque(s)
commerciale(s) : REO - LE GASLONDE - VAL
D'AY - TH REAUX / Matière grasse du
produit fini (en %) : 22.00 / Poids du
fromage (en kg) : 0.250

1 rue des Planquettes
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@wanadoo.fr

🌐 www.reaux.fr



Laiterie Fromagerie du Val d'Ay - Ets Réaux

1 rue des Planquettes
50430 Lessay

☎ 02 33 46 41 33

☎ 02 33 46 07 54

✉ reo@wanadoo.fr

🌐 www.reaux.fr



Camemberts autres



Gillot SAS

Dénomination complète : Camembert Petit
Normand au lait cru / Marque(s)
commerciale(s) : Petit Normand / Matière
grasse du produit fini (en %) : 22.00 / Type
de lait : Cru

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire-de-Briouze

☎ 02 33 62 14 00

☎ 02 33 66 38 70

✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr

🌐 www.fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire-de-Briouze

☎ 02 33 62 14 00

☎ 02 33 66 38 70

✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr

🌐 www.fromageriegillot.fr



Gillot SAS

Dénomination complète : Camembert Saint-
Hilaire / Marque(s) commerciale(s) : Saint
Hilaire / Signe(s) de qualité (AOC, Label,
bio...) : AOP / Matière grasse du produit
fini (en %) : 22.00 / Type de lait : Cru

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire-de-Briouze

☎ 02 33 62 14 00

☎ 02 33 66 38 70

✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr

🌐 www.fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire-de-Briouze

☎ 02 33 62 14 00

☎ 02 33 66 38 70

✉ m.jouquet@fromageriegillot.fr

🌐 www.fromageriegillot.fr

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
LAVÉE

Époisses AOC



Fromagerie Berthaut

Dénomination complète : EPOISSES AOP /
Marque(s) commerciale(s) : BERTHAUT /
Signe de qualité : AOP / Matière grasse du
produit fini (en %) : 24.00 / Type de lait :
Pasteurisé

Place du Champ de Foire
21460 Époisses

☎ 03 80 96 44 44

☎ 03 80 96 30 40

✉ commercial@fromagerie-berthaut.com

🌐 www.fromagerie-berthaut.com



Munster ou Munster Géromé laitier AOC



Fromagerie de l'Ermitage

Dénomination complète : Munster ou
Munster Géromé laitier AOC / Marque(s)
commerciale(s) : ERMITAGE / Signe de
qualité : AOP / Matière grasse du produit
fini (en %) : 27.00 / Type de lait :
Pasteurisé

718 rue de la Division LeclercBP 1
88140 Bulgnéville

☎ 03 29 09 14 33

☎ 03 29 09 23 57

✉ muriel.dreyfus@ermitage.net

🌐 www.ermitage.com



Produits Laitiers Export

PRODUITS LAITIERS EXPORT

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
LAVÉE

Munster ou Munster Géromé laitier AOC

 Fromagerie de l'Ermitage

Dénomination complète : Munster ou Munster Géromé laitier AOC / Marque(s) commerciale(s) : ERMITAGE / Signe de qualité : AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 27.00 / Type de lait : Pasteurisé

718 rue de la Division LeclercBP 1
88140 Bulgnéville

☎ 03 29 09 14 33

☎ 03 29 09 23 57

✉ muriel.dreyfus@ermitage.net

🌐 www.ermitage.com



Pont l'Evêque laitier AOC

 Gillot SAS

Dénomination complète : Pont-l'Evêque Saint-Hilaire AOP / Marque(s) commerciale(s) : Saint-Hilaire / Signe de qualité : AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 24.00 / Type de lait : Cru

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire-de-Briouze

☎ 02 33 62 14 00

☎ 02 33 66 38 70

✉ m.jouguet@fromageriegillot.fr

🌐 www.fromageriegillot.fr

Gillot SAS

Le Moulin
61220 Saint-Hilaire-de-Briouze

☎ 02 33 62 14 00

☎ 02 33 66 38 70

✉ m.jouguet@fromageriegillot.fr

🌐 www.fromageriegillot.fr

Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs AOC

 PFCE LES FOURGS

Dénomination complète : Mont d'Or ou vacherin du Haut-Doubs AOP / Marque(s) commerciale(s) : MONTAGNON / Signe de qualité : AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 25.00 / Type de lait : Cru

40 Grand' Rue
25300 Fourgs (Les)

☎ 03 81 69 42 36

☎ 03 81 69 50 38

✉ muriel.dreyfus@ermitage.net

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE PERSILLÉE

Bleu d'Auvergne AOC

 Les Fromageries Occitanes

Dénomination complète : Bleu d'Auvergne / Marque(s) commerciale(s) : Cantorel / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 29.00 / Type de lait : Pasteurisé

ZI Montplain
15100 Saint-Flour

☎ 04 71 60 12 30

☎ 04 71 60 53 20

✉ michel.place@groupe3a.fr

Les Fromageries Occitanes

ZI Montplain
15100 Saint-Flour

☎ 04 71 60 12 30

☎ 04 71 60 53 20

✉ michel.place@groupe3a.fr

Fourme d'Ambert AOC

 Société Laitière de Laqueuille

Dénomination complète : FOURME D'AMBERT AOC / Marque(s) commerciale(s) : LA MEMEE / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC/AOP / Matière grasse du produit fini (en %) : 50.00 / Type de lait : Pasteurisé

Laqueuille-Gare
63820 Saint-Julien-Puy-Lavèze

☎ 04 73 22 18 00

☎ 04 73 22 18 08

✉ commercial@laqueuille.net

🌐 www.fromages-laqueuille.fr



Société Laitière de Laqueuille

Laqueuille-Gare
63820 Saint-Julien-Puy-Lavèze

☎ 04 73 22 18 00

☎ 04 73 22 18 08

✉ commercial@laqueuille.net

🌐 www.fromages-laqueuille.fr



FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Roquefort (AOC)

 SAS Fromageries Papillon

Dénomination complète : ROQUEFORT AOC / Marque(s) commerciale(s) : ROQUEFORT PAPILLON REVELATION / Signe(s) de qualité (AOC, Label, bio...) : AOC / Matière grasse du produit fini (en %) : 32.00 / Type de lait : Cru

8 bis avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 50 00

☎ 05 65 58 50 21

✉ olivier.magnien@roquefort-papillon.com

🌐 www.roquefort-papillon.com



SAS Fromageries Papillon

8 bis avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

☎ 05 65 58 50 00

☎ 05 65 58 50 21

✉ olivier.magnien@roquefort-papillon.com

🌐 www.roquefort-papillon.com

FROMAGES AU LAIT DE VACHE
À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE
FLEURIE À CARACTÈRE
LACTIQUE

Brillat Savarin

 Fromagerie Delin

Dénomination complète : BRILLAT SAVARIN AFFINE 500G 40% MG / Marque(s) commerciale(s) : Brillat Savarin Affiné / Matière grasse du produit fini (en %) : 40.00 / Type de lait : Pasteurisé

6 rue des Maizières
21640 Gilly-lès-Cîteaux

☎ 03 80 62 87 20

☎ 03 80 62 80 34

✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com

🌐 fromagerie-delin.com



Fromagerie Delin

6 rue des Maizières
21640 Gilly-lès-Cîteaux

☎ 03 80 62 87 20

☎ 03 80 62 80 34

✉ philippe.delin@fromagerie-delin.com

🌐 fromagerie-delin.com

