

COMMENT BIEN CHOISIR LES FROMAGES DE PRINTEMPS/ÉTÉ ?

Pour la 1ère fois, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers aura lieu en juin 2026. L'occasion parfaite de mettre en lumière une réalité encore peu connue : **le fromage évolue selon les saisons**. Comme les fruits et légumes, le fromage suit le rythme de la nature : l'alimentation des animaux, le pâturage et la flore influencent la qualité du lait et révèlent des arômes uniques à chaque période de l'année.

Quand la nature influence directement le goût

La saisonnalité du fromage commence dans les prairies. Au printemps, l'herbe jeune, tendre et fleurie enrichit le lait d'**arômes plus frais** et plus complexes. En été, les pâturages gorgés de soleil donnent un lait plus généreux, idéal pour les fromages frais et souples. Ces **variations naturelles** et le changement d'alimentation ont un impact immédiat sur la texture et le goût des fromages.

Printemps des fromages plus jeunes, mais plus expressifs

Le printemps marque un temps pour de nombreuses familles de fromages. Les **affinages sont plus courts**, les textures plus souples, les arômes précis. C'est la saison où les pâtes molles gagnent en finesse, où **les fromages de chèvre atteignent leur pic** et où les bleus se font plus légers. Un camembert dégusté à cette période sera plus floral et plus équilibré, tandis qu'un crottin de chèvre révélera une douceur lactée impossible à retrouver en hiver.



Chabichou du Poitou AOP
 Ferme Georgelet



Fourme d'Ambert
 Société Laitière de Laqueille



Queso Tetilla
 Alimentias (Espagne)



Mozzarella di Bufala
 Valsana (Italie)

HALTE AUX IDÉES REÇUES

Le Reblochon, la Tomme de Savoie ou encore l'Abondance ne sont pas réservés à l'hiver. En été, ils se consomment différemment, avec des légumes grillés, des fruits ou en salade.



Abondance AOP
Schimdhauer (Suisse)



Reblochon
Fromagerie Masson



Emmental grand cru
Vive la Bourgogne Franche-Comté



Gorgonzola DOP
Igor (Italie)

L'ÉTÉ

consommer le fromage autrement

En été, **les fromages se dégustent plus frais**, en portions légères ou intégrés au repas plutôt qu'en fin de table. Les fromages comme la Brousse du Rove, la Ricotta ou la Burrata, trouvent naturellement leur place dans les assiettes estivales, **tout comme les fromages d'alpage dont l'affinage arrive à maturité.**

Fromages d'hiver, incontournables de l'ÉTÉ

Certains fromages sont devenus des symboles de l'été, alors que leur pleine saison de production se situe en réalité en hiver ou au début de printemps. C'est le cas de la Feta, majoritairement consommée en été, alors que sa meilleure période s'étend de janvier à mai, lorsqu'elle est plus douce avec une texture presque beurrée. La France arrive en 2e position des plus gros consommateurs européens de Feta, juste derrière la Grèce.



Zoom sur 4 fromages incontournables DES ACCORDS D'ÉTÉ

Icône de la gastronomie française, LE CAMEMBERT se déguste toute l'année, mais révèle ses arômes les plus riches au printemps et en été, lorsque le lait des pâturages est plus aromatique. Sa pâte onctueuse dévoile des notes de crème et de champignon.

ACCORDS D'ÉTÉ : JUS DE POIRE ARTISANAL, PAIN AUX NOIX, FRUITS FRAIS.

À retrouver sur le salon : Fromagerie Gillot, Fromagerie du Livarot, Ferme de la Tremblaye, Fromagerie Graindorge, etc.



Fromage traditionnel de Chypre, L'HALLOUMI est élaboré à partir de lait de brebis, de chèvre et parfois de vache. Sa production, entre mai et octobre, offre une texture ferme idéale pour griller ou rôtir.

ACCORDS D'ÉTÉ : JUS DE PASTÈQUE FRAIS, PAIN PITA, LÉGUMES RÔTIS ET FILET D'HUILE D'OLIVE

À retrouver sur le salon : Petrou Bros Dairy, etc.

Fromage emblématique du Berry, le CROTTIN DE CHAVIGNOL est élaboré à partir de lait cru de chèvre. Dès le mois de mars, lorsque le lait est le plus frais et aromatique, il révèle des textures et arômes différents selon son affinage : jeune, demi-sec ou sec.

ACCORDS D'ÉTÉ : RÔTI QUELQUES MINUTES AU FOUR SUR UNE TRANCHE DE PAIN GRILLÉ ACCOMPAGNÉ DE THÉ VERT GLACÉ.

À retrouver sur le salon : Fromageries H. Triballat, etc.



Tout droit venue d'Italie, LA RICOTTA est un fromage frais, léger et crémeux, produit à partir du petit-lait de vache, brebis ou bufflonne. Sa texture douce et son goût lacté, très aromatique en été en font un incontournable des recettes estivales.

ACCORDS D'ÉTÉ : EN SALADE AVEC TOMATES CERISES, PÊCHES OU ABRICOTS RÔTIS, ACCOMPAGNÉE D'EAU PÉTILLANTE INFUSÉE AU CONCOMBRE ET À LA MENTHE.

À retrouver sur le salon : Caseificio Tomasoni, Caseificio Ghidetti, etc.

Rendez-vous au Salon du Fromage et des Produits Laitiers !

Venez découvrir ces fromages et bien d'autres lors de la 19^e édition du salon, du 7 au 9 juin 2026 à Paris Expo Porte de Versailles.

Salon réservé aux professionnels

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

Le Groupe Comexposium figure aujourd'hui parmi les leaders mondiaux de l'organisation d'événements professionnels et grand public. Il organise plus de 400 salons, expositions, congrès, rendez-vous one to one, dans 20 pays. Comexposium organise notamment le SIAL, premier réseau mondial d'événements des professionnels de l'agro-alimentaire, les événements Wine Paris et Vinexpo, premier réseau mondial de rencontres d'affaires dédiées aux vins et spiritueux, Who's Next, Les Assises de la cybersécurité, Foire de Paris, Rétromobile, le Salon Mondial du Chocolat ou encore les salons de l'Étudiant.

Présent notamment sur les secteurs de l'agro-alimentaire et la boisson, l'orientation/éducation, la sécurité, les industries créatives, le retail/digital, les loisirs, la santé et l'automobile, Comexposium anime des communautés de professionnels et de passionnés à travers le monde, grâce à une stratégie omnicanale. Situé à Courbevoie, le Groupe emploie près de 1 200 collaborateurs répartis dans ses différentes filiales. Le Groupe Comexposium est détenu à parité par SIPAC, filiale de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris Île-de-France, et Crédit Agricole Assurances. www.comexposium.com



Contacts presse – Agence Madame Kotoba

Bérengère Creton – bc@madamekotoba.fr – 06 62 62 93 49

Cécilia Ah-Tong – cat@madamekotoba.fr – 06 44 19 23 56