

Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand

LES ENTREPRISES AUVERGNE-RHÔNE-ALPES AU SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

du 27 février au 2 mars 2022

Paris - Porte de Versailles

DOSSIER DE PRESSE



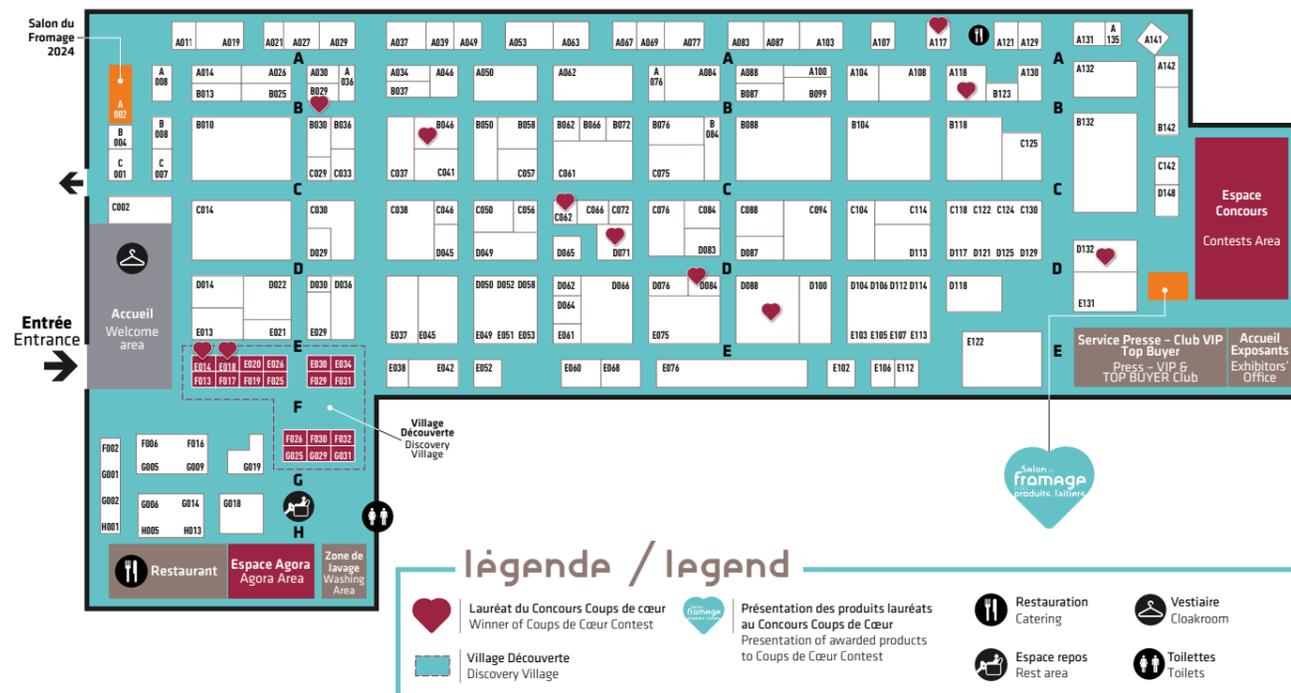
La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Salon du
fromage
ET DES
produits laitiers
PARIS

DU 27 FÉVRIER
AU 02 MARS 2022
Paris Expo
Porte de Versailles
Pavillon 7.3

cheese
AND dairy
products Show
PARIS

27 FEBRUARY
02 MARCH 2022
Paris Expo
Porte de Versailles
Pavillon 7.3



SOMMAIRE

ÉDITORIAL DE LA RÉGION 04

LE COMITÉ AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND 05

LES SAVEURS DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES 06

LES EXPOSANTS 08

AOP FOURME DE MONTBRISON
BALLOUHEY IMPRIMEUR
COOPÉRATIVE DE YENNE
FROMAGERIE GUILLOTEAU-EURIAL
FROMAGES BACH
L'ÉLEVEUR OCCITAN
MAISON MARIE SEVERAC
SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE

ÉDITO



Le fromage symbolise tout à la fois notre art de vivre, nos terroirs, notre gastronomie et le savoir-faire de nos agriculteurs. Plus que toutes les autres, notre région incarne cette culture. Auvergne-Rhône-Alpes, c'est tout simplement le plus grand plateau de fromage de France : du Saint-Marcellin à la Tomme de Savoie, en passant par le Cantal, le Bleu, la Fourme d'Ambert, le Beaufort ou encore le Reblochon. Ce long inventaire pourrait ne jamais se terminer tant notre région en est riche. Au-delà d'être l'un des mets préférés des Français, un fromage c'est toujours aussi l'emblème et la fierté d'un territoire.

De nos massifs alpins jusqu'aux monts auvergnats et la Drôme-Ardèche, nous sommes une terre d'excellence en la matière grâce à des éleveurs passionnés, qui cultivent des traditions ancestrales. Nous sommes ainsi la première région de France en termes d'AOP, d'IGP et signes de qualité. Tout ceci illustre la qualité du travail fourni par nos agriculteurs. Cette excellence, c'est la leur ; et nous savons tout ce que nous leur devons. C'est pourquoi, depuis 2016, nous sommes à leurs côtés et, avec le premier budget agricole de France, nous investissons massivement pour les soutenir.

Soutenir notre agriculture, c'est l'accompagner dans sa modernisation, c'est être là pour financer les projets et les investissements de nos exploitants. Soutenir notre agriculture, c'est aussi défendre ses traditions et perpétuer ses savoir-faire. C'est valoriser nos produits locaux en mettant en place la préférence régionale dans les restaurants scolaires de nos lycées. C'est mettre en lumière toutes nos filières agricoles d'excellence avec la Vallée de la Gastronomie.

Nous sommes fiers de nos agriculteurs et de leurs produits, de nos terroirs et de leurs savoir-faire. Première région gastronomique de France, nous devons défendre cette image de marque et mettre en valeur tous nos métiers de bouche. C'est ce que nous allons faire en créant le Centre d'excellence Auvergne-Rhône-Alpes de la gastronomie et des métiers de bouche. Parce que nos chefs, nos bouchers, nos boulangers, nos fromagers et toutes les filières méritent un lieu qui leur est dédié, un lieu pour s'entraîner, un lieu pour transmettre, un lieu pour continuer à inventer la gastronomie française.

Laurent WAUQUIEZ
Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes

 **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND, au service de la filière alimentaire régionale



NOS ACTIONS AUPRÈS DES PRODUCTEURS ET ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES ET ALIMENTAIRES RÉGIONALES

- **COMMERCIALISER** en local, en France, Europe et International
- **VALORISER** les produits, les terroirs, le savoir-faire et les entreprises
- **DÉVELOPPER** la performance et l'innovation
- **CONSTRUIRE DES PROJETS COLLECTIFS** avec l'ensemble des acteurs de la filière

QUI SOMMES-NOUS ?

Le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand est une association composée de professionnels issus de différents horizons : chefs d'entreprises, chambres consulaires, organisations professionnelles, marques territoriales, centres de recherche, et établissements de formation. Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand porte des actions de promotion et de développement économique de la filière alimentaire régionale, soutenue par la Région, et de l'état, en phase avec les priorités du territoire (qualité, bien-manger, local, développement durable...) et en concertation avec les entreprises et acteurs régionaux. Véritable porte d'entrée de la filière, le Comité met en relation les différents acteurs et accompagne les entreprises.

UNE ÉQUIPE DE **15** PERSONNES DÉDIÉE

+ **DE 50** ACTIONS PAR AN

+ **DE 200** PRODUCTEURS ACCOMPAGNÉS SUR DES OPÉRATIONS DE PROMOTION

200 ADHÉRENTS ET PRÈS DE 600 ENTREPRISES BÉNÉFICIAIRES DES ACTIONS

+ **DE 2 500 M²** DE STANDS RÉGIONAUX AMÉNAGÉS

150 ENTREPRISES PARTICIPANT À DES COLLECTIFS (INNOVATION, PERFORMANCE, SANTÉ...)

@

Sylvie Portay Marino

Directrice

04 37 23 67 40

s.marino@comite-arag.fr

www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr

Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand

Auvergne RHÔNE-ALPES de Terre Saveurs

www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr



- VINS**
- AOC DES CÔTES D'Auvergne**
Chanturgue, Châteaugay, Corent, Boudes, Madargue
 - AOC DES CÔTES-DU-RHÔNE**
Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Crus: Château Grillet, Condrieu, Cornas, Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Péray, Saint-Joseph, Vinsobres
 - AOC DES VINS DE SAVOIE**
Abymes, Apremont, Arbin, Ayze, Chautagne, Chignin, Chignin-Bergeron, Crépy, Cruet, Frangy, Jongieux, Marestel, Marignan, Marin, Monterminod, Monthoux, Montmélian, Ripaille, Roussette de Savoie, Saint-Jean-La-Porte, Saint-Jeore du Prieuré, Seyssel
 - AOC DES VINS DU BUGEY**
Bugey, Roussette du Bugey, Crus: Cerdon, Montagnieu
 - AOC DES VINS DU DIOIS**
Châtillon-en-Diois, Clairette de Die, Côteaux de Die, Crémant de Die
 - AOC DU BEAUJOLAIS**
Beaujolais, Beaujolais-Villages, Crus: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliénas, Moulin-à-vent, Morgon, Régnié, Saint-Amour
 - CÔTE ROANNAISE AOC**
 - COTEAUX DU LYONNAIS AOC**
 - CÔTES DU FOREZ AOC**
 - CÔTES DU VIVARAIS AOC**
 - GRIGNAN-LES-ADHÈMAR AOC**
 - SAINT-POURÇAIN AOC**
 - IGP ARDÈCHE**

- Salaisons Charcuterie
- Fromages Produits laitiers
- Viandes
- Volailles Oeufs
- Fruits Légumes
- Pâtes Céréales Farines
- Produits de la pêche
- Alcools
- Boulangerie Pâtisseries Confiteries
- Spécialités

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

AOP FOURME DE MONTBRISON

PAVILLON 7.3 E 105

Reconnaisable à sa croûte de couleur orangée due à son égouttage sur chenaux en bois d'épicéa, la Fourme de Montbrison est un fromage à pâte persillée élaboré avec du lait de vache, produit dans les Monts du Forez, au-dessus de 700 m d'altitude. Seulement 7 producteurs fabriquent la fameuse fourme de Montbrison AOP :

- La société Fromagère de St-Bonnet et sa marque Pont de la Pierre
- L'entreprise laitière de Sauvain et sa marque TARIT
- La fromagerie artisanale des Hautes Chaumes
- La ferme des Epilobes
- La ferme Plagne
- La ferme du Grand Pré
- GAEC de la Merlée, nouveau producteur fermier, qui commercialise sa Fourme de Montbrison fermière au lait cru depuis mai 2021 sous la marque Ferme de la Merlée

Bien que ce fromage vienne d'une tradition très ancienne, la notoriété de la Fourme de Montbrison ainsi que son tonnage ne cesse d'accroître ces dernières années. Depuis 2018, la Fourme de Montbrison est inscrite au patrimoine culturel immatériel national de l'UNESCO, qui met alors en avant son savoir-faire protégé. En 2019, le marché de Montbrison est sacré plus beau marché de France. Montbrison rayonne alors, avec en tête d'affiche sa célèbre fourme, qui ravit le palais des habitués et des visiteurs.

Les grands chefs le savent bien, grâce à ses qualités exceptionnelles de fonte et parce qu'elle tient remarquablement bien à la cuisson, la Fourme de Montbrison se prête à de multiples préparations culinaires aussi originales que savoureuses. Et pour les recettes crues, son petit goût de bleu fait merveille.

La Fourme de Montbrison a d'ailleurs été récompensé dernièrement. D'abord au Concours Général Agricole 2020, pendant laquelle la fourme de Montbrison de la Fromagerie des Hautes Chaumes a obtenu la médaille d'argent et la fourme de Montbrison de la ferme des Epilobes a reçu la médaille d'or. En 2021, la Fourme de Montbrison, marque Pont de la Pierre, a été récompensé de la médaille de bronze pendant le Concours International Produits, organisé pendant le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers à Tours. La fourme de Montbrison de la fromagerie des hautes Chaumes a reçu la médaille d'or du Concours international de Lyon.

> **Démarche qualité** : Agriculture Biologique, AOP



SYNDICAT DE LA FOURME DE MONTBRISON AOP

Contact : **Aurélie PASSEL**

7 Montée des visitandines

Espace Alexis de Tocqueville - 42600 MONTBRISON

Tél. +33 (0)4 77 58 91 30

Email : syndicat@fourme-montbrison.fr

www.fourme-de-montbrison.fr

BALLOUHEY IMPRIMEUR

PAVILLON 7.3 E 106

Située en région Auvergne Rhône-Alpes à Saint-Marcellin dans l'Isère, l'imprimerie Ballouhey offre un large éventail de possibilités pour les étiquettes, emballages, supports... destinés à la commercialisation des produits.

L'aventure industrielle de la famille Ballouhey se perpétue à Saint-Marcellin depuis 1908. Aujourd'hui, la cinquième génération de dirigeants continue avec la même volonté de développer et de moderniser l'entreprise en se spécialisant aux besoins de l'impression agroalimentaire.

La société a un savoir-faire et un parc machine adapté qui répond aux normes du secteur de l'agroalimentaire.

L'imprimerie Ballouhey propose différents services :

- Pré-presses : création et vérification des fichiers
- Impression : parc machine entièrement dédié à l'impression agroalimentaire
- Ennoblement : vernissage total ou partiel ; pelliculage, plastification
- Finition : grande variété de découpe à la forme

Et plusieurs types de produits :

- Étiquettes sèches
- Étiquettes adhésives
- Papier d'emballage
- Groupeur de yaourts

Durant ces deux dernières années, Ballouhey Imprimeur s'est démarqué en remportant le premier prix pour une étiquette adhésive hydrosoluble.

La société exporte ses produits en Suisse, Belgique, Allemagne et Espagne.

> **Produits commercialisés** : Étiquettes sèches / Étiquettes adhésives / Papier d'emballage / Groupeur de yaourts



BALLOUHEY IMPRIMEUR

Contact : **Franck DUMOULIN**

2 Rue Lafontaine

38160 Saint-Marcellin

Tél. 06 13 30 13 79

Email : f.dumoulin@ballouhey-imprimeur.com

<https://ballouhey-imprimeur.com/>

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE YENNE

PAVILLON 7.3 D 106

Créée en 1962, au pied de la Dent du Chat, entre les lacs d'Aiguebelette et du Bourget, la Coopérative laitière de Yenne fabrique chaque jour ses fromages de Savoie : Tomme de Savoie IGP, meule de Savoie, Raclette de Savoie IGP, Tomme de Montagne, Tommette de Yenne, Tommette crémeuse et Tomme à l'ail des ours. Tous ces fromages sont commercialisés sous la marque « la Dent du Chat ».

L'ensemble des produits sont garantis sans additif, ni conservateur, ni colorants chimiques de synthèse. Ces fromages sont fabriqués à partir du lait de vache de race locale, pâturant dans les prairies de l'Avant Pays Savoyard. Riches de la qualité des pâturages, les fromages fabriqués à la Coopérative de Yenne laissent au palais de chacun le plaisir de découvrir un terroir hors norme. Avec la volonté de conserver toute l'authenticité de ses produits, la coopérative fait le choix de l'alliance entre une tradition ancestrale de fabrication et d'affinage et des outils modernes. Ces dernières années, des investissements importants ont été opérés, notamment pour la salle de fabrication et les cuves.

La coopérative développe également une production biologique certifiée par ECOCERT : meule de Savoie Bio, raclette de Savoie Bio, ou encore Tomette de Yenne Bio. Elaborés par des gens passionnés, les produits issus de l'agriculture biologique sont tournés vers l'avenir et répondent idéalement aux envies d'aujourd'hui : saveur, authenticité, sécurité et environnement protégé.

Présente dans le réseau traditionnel (crémiers – fromagers) et auprès des grossistes, la Coopérative Laitière de Yenne a réalisé en 2021 un chiffre d'affaire de 30 M€, dont 8 % à l'export et touche des pays tels que la Belgique, l'Allemagne, les Pays-Bas et le Japon.

Les fromages de la Coopérative Laitière de Yenne reçoivent régulièrement des distinctions. En 2020, la coopérative a été récompensée de la médaille d'argent pour la Tommette Crémeuse et de la médaille de bronze pour sa meule de Savoie, lors du Concours Général Agricole. L'année dernière, la raclette de Savoie a reçu la médaille d'argent au concours IGP Savoie.

> **Produits commercialisés** : Fromages de Savoie

> **Marques de commercialisation** : La Dent du Chat

> **Démarche qualité** : Agriculture Biologique, IGP, HACCP



COOPERATIVE LAITIÈRE DE YENNE

Contact : **Nicolas HERNU**

Route de Chambuet

73170 YENNE

Tél. +33 (0)4 79 36 71 57

Email : nhernu@coop-de-yenne.com

www.coop-de-yenne.com

GUILLOTEAU FROMAGERIE

PAVILLON 7.3 D 112

Le Pavé d'Affinois fait le succès de la Fromagerie Guilloteau créée en 1981 dans la Loire. Ce fromage séduit les consommateurs grâce à son goût délicatement typé, sa texture fondante en bouche et sa forme cubique caractéristique. Ces spécificités sont issues de son procédé de fabrication, l'ultrafiltration, et du savoir-faire de la fromagerie. La Fromagerie Guilloteau a multiplié les déclinaisons en proposant de nombreuses recettes, qui composent aujourd'hui une gamme aussi large que variée : recette originale, allégé, bleu, ail et fines herbes, brebis... Il existe aussi en format portion avec les Mini Pavé d'Affinois, ludiques et pratiques et la Fromagerie propose également des meules destinées au rayon coupe sous la marque Fromager d'Affinois. En 2022, la Fromagerie Guilloteau revisite l'emballage de son Pavé d'Affinois : un emballage plus impactant au rayon libre-service et des étiquettes plus traditionnelles et authentiques au rayon frais-emballé.

La Fromagerie Guilloteau s'appuie sur trois sites de production certifiés IFS, deux à Pélussin (Loire), le troisième à Belley (Ain) pour fabriquer plus de 9300 tonnes de fromage par an. Avec plus de 300 collaborateurs, l'entreprise exporte aujourd'hui dans de nombreux pays et réalise 45 % de son chiffre d'affaires à l'international : aux États-Unis, en Australie, en Belgique, en Allemagne... Depuis juillet 2016, la Fromagerie Guilloteau fait partie du groupe Agrial au sein de la branche lait Eurial.

Les produits de la Fromagerie Guilloteau se sont distingués ces dernières années : en 2019 avec la médaille de bronze pour le Pavé d'Affinois au Concours Général Agricole et plus récemment, en 2022, avec la médaille d'or du Concours International de Lyon pour Le Fromager d'Affinois.

> **Produits commercialisés** : Pavé d'Affinois, Fromager d'Affinois, Rigotte de Condrieu, fromage frais, AOP/IGP/Fromages traditionnels

> **Marques de commercialisation** : Pavé d'Affinois, Fromager d'Affinois, Pilafrais, Valcrest



FROMAGERIE GUILLOTEAU-EURIAL

18 Parc d'Activités du Planil

42410 PÉLUSSIN

Tél. +33 (0)4 74 87 53 00

Email : contact@guilloteau.fr

Pavedaffinois.com

FROMAGES BACH

PAVILLON 7.3 E 113

Situés dans le Bourbonnais, à proximité de la vallée de la Sioule dans le département de l'Allier en Auvergne, **les Fromages Bach produisent des fromages de chèvre artisanaux au lait cru depuis 1985.**

La Fromagerie est productrice de fromages de chèvre artisanaux au lait cru depuis 1985. Ils collectent le lait de 4 élevages dont l'élevage familial qui est constitué de 500 chèvres de race Saanen. Ils fabriquent une vingtaine de références de fromage et maîtrisent toutes les techniques de fabrication.

La fromagerie travaille de manière artisanale et applique des méthodes de travail ancestrales. Les chèvres sont traitées deux fois par jour afin d'obtenir le lait nécessaire à la fabrication des fromages. La qualité du lait est primordiale pour que les fromages puissent exprimer pleinement le terroir et obtenir un goût unique.

Le lait est travaillé de plusieurs manières afin d'obtenir plusieurs types de caillé. Les fromages sont ensuite affinés pour permettre aux arômes de se développer. Un affinage spécifique est effectué à chaque fromage. Les fromages à pâtes lactiques sont tous affinés en hâloir, alors que les autres sont affinés dans différents types de cave. Les tommes, par exemple, sont affinées dans une cave voûtée du XIX^{ème} siècle. L'ensemble des produits sont « sans OGM » « sans ensilage » et sans antibiotiques.

Ces deux dernières années, la fromagerie a été médaillée deux fois en argent pour le Délice Vulcain, lors du Mondial du Fromage 2021 et lors du concours International de Lyon.

À noter que la dernière nouveauté produit des Fromages Bach est le **fondant de Michel** : fromage à raclette de chèvre en forme de pain, commercialisé depuis septembre 2021.

Enfin, les fromages plaisent au-delà de nos frontières en Belgique, Espagne, Italie, Allemagne et au Pays-Bas. Elle se donne pour objectif d'exporter prochainement ses produits au Danemark.

> **Produits commercialisés** : délice de Vulcain, bouquetou, palet, buchette, roudoux, bourbonnais, tomme de chèvre, persillé

> **Marques de commercialisation** : FROMAGES BACH et LA FERME DU VERNET

> **Démarche qualité** : HACCP



FROMAGES BACH

Contact : **Emilien BACH**

Le Vernet

03110 BROUT VERNET

Tél. 04 43 90 01 27

Email : commercial@fromagesbach.fr

www.fromagesbach.com

L'ÉLEVEUR OCCITAN

PAVILLON 7.3 D 114

L'aventure l'Éleveur Occitan commence en 1994, lorsque des producteurs laitiers du Cantal, du Lot et de l'Aveyron décident de s'unir pour devenir producteur – transformateur – affineur. L'Éleveur Occitan réunit des passionnés, animés par deux valeurs fondamentales : le respect du travail des éleveurs et l'assurance d'un produit de qualité pour les consommateurs.

Tous issus du territoire du Massif Central, leurs fromages sont fabriqués à base d'un lait de qualité, de vache et de bufflonne, et profite d'une identité locale et régionale forte. La bufflonne étant rustique et produisant un lait de très haute qualité, son lait est particulièrement recherché pour ses qualités nutritionnelles.

En 2021, l'Éleveur Occitan a lancé un nouveau fromage : le Fromage Saint-Cesaire, un fromage de 2,7 kg à la pâte persillée. Fabriqué à base de lait de vache et de lait de bufflonne, il se caractérise par une texture onctueuse et une saveur fine et parfumée.

> **Produits commercialisés** : Cantal AOP, fromages de bufflonnes, fromages BIO

> **Marques de commercialisation** : Éleveur Occitan

> **Démarche qualité** : Agriculture Biologique, AOP



L'ÉLEVEUR OCCITAN

Contact : **Olivier CAUSSE**

ZA Route de Bagnac

15600 MAURS

Tél. +33 (0)4 71 46 75 82

Email : secretariat@eleveur-occitan.fr

www.eleveur-occitan.fr

MAISON MARIE SEVERAC

PAVILLON 7.3 E 103

La Maison Marie Severac, jeune entreprise de 5 ans, est menée d'une main de maître par son fondateur, animé par l'amour du terroir Auvergnat. Le SALERAC, emblème de la Maison Marie Severac, est fabriqué et affiné dans le Cantal, à THIEZAC.

Véritable concentré des arômes de montagne, ce fromage au lait cru 100 % de la race Salers est à l'image de son terroir : plein de caractère. Elaboré selon des savoir-faire séculaires, transmis de génération en génération, ce fromage est issu d'une flore de montagne diversifiée, d'une nature préservée et d'un patrimoine riche et vivant.

Petite tomme d'environ 700 g, appartenant à la famille des fromages dits « à pâte pressée non cuite », affinée en cave ou dans un buron d'altitude, son goût se caractérise par un délicat arôme de noisette et de gentiane, alliant puissance et douceur. La Maison Marie Severac porte haut les couleurs de ce fromage au lait cru d'Auvergne d'exception, et ce au-delà de nos frontières : en Europe, aux Etats-Unis et en Afrique.

Résolument tourné vers l'avenir, la fromagerie a récemment entrepris la rénovation de ses caves d'affinage.

Ce fromage typique des Monts du Cantal a su séduire lors de différents concours, récompensé plusieurs fois pour sa qualité. En 2019 à Tours, le SEVERAC Illustre décroche la médaille d'Or, et le SEVERAC Patriarche la médaille d'Argent.

> **Produits commercialisés** : Tomme de vache au lait cru 100 % Salers

> **Marques de commercialisation** : Le SALERAC

> **Démarche qualité** : HACCP



MAISON MARIE SEVERAC

Contact : **Pierre LANTVENJOUL**

79 Grand rue

15800 Thiezac

Tél. +33 (0)6 80 25 12 12

Email : p.lantvenjoul@marieseverac.com

www.marieseverac.com

SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE

PAVILLON 7.3 E 107

ESPRIT COOPERATIF PASSION COLLECTIVE SAVOIR-FAIRE AUTHENTICITE DU PRODUIT

Créée en 1949, la Société Laitière de Laqueuille est spécialiste en fromages à pâtes persillées d'Auvergne. Son implantation dans le Puy-de-Dôme lui permet d'obtenir une matière première de qualité pour la fabrication de ses fromages : un lait onctueux grâce aux bovins nourris à l'herbe et au foin des montagnes.

Elle propose 4 gammes destinées à des consommations différentes :

- La gamme au lait pasteurisé, caractérisée par une régularité du goût, à l'image du Bleu de Laqueuille, de la Fourme d'Ambert et du Bleu d'Auvergne « La Mémée »
- La gamme au lait cru, destinée aux amateurs les plus exigeants, avec la Fourme d'Ambert AOP et le Bleu d'Auvergne AOP
- La gamme au lait BIO, certifiée BIO CEE et BIO AB
- La gamme en portions, pour satisfaire tous les besoins

Depuis sa création, la société n'a cessé d'être agrandie et modernisée pour augmenter sa capacité de production et répondre aux normes sanitaires de plus en plus exigeantes. La Société Laitière de Laqueuille a dernièrement investi dans une nouvelle écrémeuse, un nouveau pasteurisateur et un nouveau tunnel de lavage.

En 2021, ses fromages de caractère ont su séduire lors du Concours International de Lyon. La Fourme d'Ambert Mémée et le Bleu d'Auvergne ont tous les deux été récompensés de la médaille d'Or.

> **Produits commercialisés** : Fromages à pâtes persillées d'Auvergne dont Bleu d'Auvergne AOP et Fourme d'Ambert AOP

> **Marques de commercialisation** : Mémée, Naturellement BIO, Caves d'Ordanche

> **Démarche qualité** : Agriculture Biologique, AOP, HACCP, IFS ET BRC



SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE

Contact : **Olivier PAUPERT**

Laqueuille Gare

63820 Saint-Julien-Puy-Lavèze

Tél. +33 (0)4 73 22 18 00

Email : commercial@laqueuille.net

www.fromages-laqueuille.fr

Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand

CONTACT

Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand
30 quai Perrache
69002 LYON – France
Tél. : +33 (0)4 37 23 67 40
www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr

Contact : Sylvie Marino
s.marino@comite-arag.fr

Association loi 1901 - TVA intracommunautaire : FR 84339877839
Siret : 339 877 839 00045 - NAF : 8299Z



Soutenu par la région



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes