

15, 16 ET 17 OCTOBRE 2021



ITALIE
INVITÉE D'HONNEUR



ISSOIRE CHEESE Festival®

CARNET DE BORD

Édition 2021

PRÉFACE

Le monde du fromage est RICHE, en productions, en savoir-faire, en hommes et femmes, ...

Nous avons souhaité consigner cette richesse dans un CARNET DE BORD, pour ne rien perdre des échanges, et tenter de traduire l'atmosphère savoureuse du CHEESE FESTIVAL :

passion, écoute, partage, convivialité, ... autour d'un produit emblématique dans nos territoires français (et au-delà).

Le partage continue ... bonne lecture !



CHEESE FESTIVAL : ORIGINES

La France compte plus de 1 200 variétés de fromages qui contribuent à l'image de marque de notre pays à l'étranger, une véritable fierté nationale... Le fromage fait partie de notre patrimoine, avec ses savoir-faire, ses traditions, ses valeurs. Il est aussi le reflet de nos terroirs, de nos campagnes, de nos agriculteurs, de leurs pâturages et de leurs troupeaux.

Constatant qu'il n'y avait pas d'événement entièrement consacré au fromage et se déroulant en ville, l'association Foire exposition de Clermont-Cournon et Clermont Infos 63 décident de créer un festival composé de divers ingrédients : un lieu au patrimoine architectural fort, un marché de producteurs sélectionnés pour la qualité et l'authenticité de leurs produits, des animations/ateliers mettant en scène le fromage et les produits laitiers, le tout dans une ambiance musicale.

C'est ainsi qu'est née la première édition du Cheese Festival (*cheese = fromage mais aussi « sourire » !) en avril 2018, place de la Victoire à Clermont-Ferrand. 26 producteurs ont été accueillis, 450 tomes fermières du Cantal, 2 000 Rocamadour, 150 kg de Brebis des Pyrénées, 110 kg de Fourme de Valcivières... ont entre autres, été vendus au public clermontois qui a largement plébiscité ce nouvel événement.


LA VERSION ISSOIRIENNE DU CHEESE FESTIVAL : 15, 16 ET 17 OCTOBRE 2021

Entreprenante et forte de son patrimoine historique, la ville d'Issoire avait tous les atouts pour accueillir le Cheese Festival qui se veut convivial, festif et gastronomique.

Preuve s'il en est de son dynamisme, les « Vendred'Issoire » durant l'été, où il est de coutume de faire la fête dans les rues ! Concerts gratuits, terrasses animées, les Issoiriens répondent présents et attirent dans leur sillage les habitants de toutes les communes environnantes.



UN ÉVÉNEMENT AU COEUR DE LA VILLE

Du marché hebdomadaire où Cheezy, la mascotte du CHEESE FESTIVAL, a annoncé la manifestation et croisé Salers, mascotte d'Issoire Flag, en passant par la conférence de presse (cf. plan média), ou durant l'échauffement et le départ d'Issoir' Ose, la course pour soutenir la lutte contre le cancer du sein, l'événement était au  de la ville.



LE FROMAGE A ÉTÉ FESTIF À ISSOIRE



MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Priorité donnée aux fromages au lait cru, gage de saveur : découverte des savoir-faire de plaine comme de montagne, de France et d'ailleurs, autour des élevages de vaches, brebis, chèvres voire de bufflonnes, avec des fromages à croûte fleurie ou lavée, à pâte molle ou pressée...

La quinzaine de producteurs sélectionnés travaillent de manière artisanale, avec un savoir-faire particulier, mettant en valeur leur territoire, leur particularité et leur histoire.

À leurs côtés, une délégation italienne emmenée par la Chambre de Commerce Italienne de Lyon, a présenté une sélection de fromages les plus emblématiques d'Italie.

Pages 5 à 7



TABLE RONDE

Bâtiment emblématique de la ville d'Issoire au plan patrimonial et historique, la Tour de l'Horloge a accueilli des professionnels du fromage sur la thématique : « Passion fromage : tradition et/ou modernité, alliance ou mésalliance ? »

Pages 8 à 10



CHEESE FEST'IMAGE

Une vingtaine de vidéos ont été projetées sur l'univers des fromages AOP : vaches, chèvres ou brebis et leur traite, rythme de vie de la ferme ou dans les caves d'affinage, étapes de fabrication et gestes, paysages des territoires, passion avec laquelle les producteurs exercent leur métier...

Pages 11 à 12



EXPOSITIONS

Brigitte Laporte, tyrosémiophile, a présenté sa collection d'étiquettes de fromage.

Le Centre Régional Interprofessionnel de l'Économie Laitière Alpes Massif Central a emmené le public à la découverte de la vie d'une vache laitière (traite, cycle de lactation, races, bien-être animal...), du lait (procédés de transformation, bienfaits...), et du métier d'éleveur (la ferme, le rythme des saisons...) avec « Le monde de Lisette ».

Page 13

MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Une quarantaine de fromages au lait de vache, chèvre, brebis, ou bufflone était proposée au public à la Halle aux grains d'Issoire. Pâte persillée (5 bleus différents), pâte pressée cuite ou non cuite, pâte molle à croûte fleurie ou naturelle, fromage frais... la diversité était bien présente sur les étals en provenance du Puy-de-Dôme, du Cantal, de l'Aveyron, de la Haute-Loire, du Cher, de la Loire, de la Lozère, des Pyrénées-Atlantiques, du Jura et même d'Italie, invitée d'honneur !

De quoi satisfaire les papilles des Auvergnats !



DES MOMENTS D'EXCEPTION ET DE BELLES RENCONTRES ...

Pour cette édition, Stéphanie de l'EARL des Tilleuls et sa "Tata" portaient le béret rouge des Pyrénées. Entre deux ventes, elles racontaient au public la transhumance de leurs brebis (18h de marche... de nuit, les odeurs et les bruits différents de ceux de la journée, avec des pauses gastronomiques bien sûr !)

Hélène des Biquettes de Sembadel montrait les photos de ses chèvres qui ont toutes un prénom (éviter d'appeler un chèvre « Pagaille » sinon vous risquez d'avoir la pagaille dans le troupeau !).

Nicolas du Gaec SUDRE a proposé au public de chercher un nom pour son nouveau fromage.

Les saveurs d'ITALIE ont fait voyager gustativement les amateurs de fromages : pour rappel, ce pays compte 50 AOP fromagères. Mierco, de la délégation italienne, a ouvert une meule de Parmigiano Reggiano de 2010 : exceptionnel (à ce jour, la plus vieille meule qu'il ait ouverte avait 18 ans d'âge) !

MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Le marché était animé par Bertrand SYRE, qui mettait en avant chaque producteur, les interrogeant sur leur vie, leur passion, leur fromage.

La mascotte du Cheese Festival, CHEEZY, a ravi petits et grands dans les allées du marché ou dans les rues de la ville : beaucoup de selfies partagés !



LISTE DES PRODUITS PRÉSENTS SUR LE MARCHÉ

- YAOURT FERMIER AU LAIT DE BREBIS (NATURE, HUILES ESSENTIELLES, VANILLE) / PÉRAIL AU LAIT CRU DE BREBIS / TOME AU LAIT CRU DE BREBIS / GLACE À L'ITALIENNE AU LAIT CRU DE BREBIS
- LE SALERAC : TOMME DE VACHE AU LAIT CRU 100% VACHE SALERS, PÂTE PRESSÉE NON CUITE
- CROTTINS DE CHAVIGNOL / CROTTIN FERMIER / AUTRE FROMAGE DE CHÈVRE
- ROQUEFORT GABRIEL COULET / TOMME DE BREBIS ET DE CHÈVRE
- FROMAGES AU LAIT ENTIER DE VACHES BRUNES / LAIT THERMISÉ OU PASTEURISÉ / 4 TOMES DIFFÉRENTES : FONDANT / PAYSAN / AFFINÉ / GOURMAND
- FOURME DE MONTBRISON AOP, FROMAGE À PÂTE PERSILLÉE AU LAIT DE VACHE
- COMTÉ FORT DES ROUSSES / MORBIER / BLEU DE GEX (AOP MASSIF DU JURA) / CANCOILLOTTE
- AOP BLEU D'Auvergne Fermier / AOP Fourme d'Amber Fermière / PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE
- LACTIQUES : SEMBALOU / BÛCHES / GALET AUX NOIX / SCROUNCHS / TARTINADES / SEMBALOU ENROBÉ AUX HERBES / YAOURT NATURE / YAOURT CRÈME DE MARRON OU MYRTILLE OU FRAMBOISE / TOMME AUX ARTISOUS / REBLÔ-CHÈVRE
- SALERS TRADITION
- PECORINO PETIT FORMAT, FRAIS ET AFFINÉ (BREBIS) / CAPRINO (CHÈVRE) / CACIOCAVALLO (VACHE)
- PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO
- PECORINO AU POIVRE ET NATURE / TOMME NATURE, AU POIVRE, À LA TRUFFE, AU PIMENT /
- RICOTTA SALÉE FRAICHE ET AFFINÉE / SCAMORSA NATURE ET AFFINÉE / MOZZARELLA DE BUFLONNE / BURRATA / PROVOLA FUMÉE, PROVOLA BLANCHE / CAMEMBERT DE BUFLONNE
- FROMAGE AU LAIT DE BREBIS À PÂTE PRESSÉE NON CUITE AU LAIT CRU ET ENTIER / BREBIS
- DE RACE BASCO-BÉARNAISE, RACE TRADITIONNELLE DES MONTAGNES PYRÉNÉES
- BISCUITS D'ÉLISA À LA FARINE DE LENTILLES ET AUX FROMAGES
- AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE ET BLANC / AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGE ROUGE / AOC CÔTES DU RHÔNE ROUGE BLANC
- CONFITURES EN ACCOMPAGNEMENT DES FROMAGES
- FILET À PROVISION / SAC ISOTHERME / ARDOISE À FROMAGES
- BAR À CHAMPAGNE

MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Les producteurs ont apprécié le cadre de la Halle aux grains d'Issoire (édifice inscrit au titre des monuments historiques de France), la proximité du parking pour leurs véhicules réfrigérés, le café qui réchauffait les matinées !

En termes de ventes :

90 kg de fromages de brebis des Pyrénées, 157 kg de fromages du Jura, 70 kg de Salers Tradition, 115 kg de Fourme d'Ambert, 85 kg de tomes de Lozère, 70 kg de Fourme de Montbrison, 10 kg de fromages de chèvre, 480 crottins de Chavignol, 100 kg de Salerac



©Ville d'Issoire

Inauguration du Cheese Festival à la Halle aux Grains d'Issoire, vendredi 15 octobre 2021, 18h, en présence des élus, de représentants de l'État, de la Chambre de commerce Italienne pour la France de Lyon...

LE BALADEUR DE FRANCE BLEU PAYS D'Auvergne

Samedi 16 octobre, France Bleu Pays d'Auvergne, radio partenaire du Cheese Festival, avait délégué Christophe BARBOT, le baladeur, pour des interviews en direct des producteurs :

Louise du GAEC Galvaing Père et Fils a expliqué la traite spécifique de la vache Salers, Nathalie d'AZ confitures a donné des exemples d'accompagnement confitures-fromages (poivron piment d'Espelette avec un fromage de chèvre) et Philippe du Domaine de Mereuille a conseillé un Châteauneuf-du-Pape blanc "rond, gras, tout en complexe et en douceur" pour accompagner un Saint-Nectaire...



TABLE RONDE

Six intervenants de la sphère professionnelle du fromage étaient réunis à la Tour de l'Horloge vendredi 15 octobre à 16h pour échanger sur : « Passion fromage : tradition et/ou modernité, alliance ou mésalliance ? ».

Bertrand SYRE a animé cette table ronde :

Daniel RICARD, Professeur de géographie humaine à l'Université Clermont Auvergne

L'ODG* : adaptation via le cahier des charges pour indiquer « ce que l'on peut ou pas faire ».

On peut se poser la question de dérives ... avec 4 évolutions possibles :

- Évolution acceptée par l'ODG : comme par exemple, le moulage mécanique pour le Camembert
- Évolution rejetée : tunnel ionisation du Camembert
- Évolution non tranchée : race utilisée, lait cru ou pas, ...
- Évolution non contrôlée : l'Emmental a changé de méthode et l'industrialisation a fait grandir le marché

* Un ODC, ou Organisme de défense et de gestion est une association loi de 1901 qui a pour fonction de rédiger le cahier des charges des produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine tels que le label rouge, l'IGP, l'AOP, etc. et de contrôler sa mise en application.

Géraud DELORME, producteur Salers AOP Tradition (Recoules - Journac 15)

Il représente la tradition fromagère. Historiquement, on fabriquait de la fourme de cantal avec la vache Salers : c'est un système d'élevage à part, qui nécessite de doubler la main d'œuvre (la vache ne donnant son lait que si son veau est à côté d'elle ; on utilise que 3 trayons, le 4ème est gardé pour le veau). Cette race a évolué vers la filière viande car moins coûteuse en main d'œuvre que pour le lait/la transformation.

En 2000, la démarcation Salers Tradition a donné du sens aux éleveurs.

Le produit est différent (production moindre) mais il se vend plus cher.

Une vache Salers fournit environ 3 000 l de lait, au lieu de 6 500 l pour les autres vaches. On a gardé l'essentiel dans la tradition : la race, la gerle (laitensemencé avec l'aide du bois).

Une meilleure connaissance de certains paramètres (entre autre grâce à la science) permet une meilleure production.

Eric HOULBERT, maître crémier fromager affineur à Issoire

Dans sa crèmerie fromagerie -3ème génération-, on souhaite garder le geste ancestral.

Pour l'affinage du Saint-Nectaire, il note le passage de la paille de seigle à la claie en bois et maintenant au rayonnage plastique en raison des nouvelles règles hygiènes.

Mais le goût du fromage est modifié. Il milite pour un affinage sur paille.

Pour lui, l'évolution (tradition/modernité) est aussi une question de prix.



TABLE RONDE

Olivier PAUPERT, directeur des ventes, société laitière de LAQUEUILLE

La société laitière de Laqueuille est située dans le fief du créateur du bleu en Auvergne. Antoine Roussel, sur la commune de Laqueuille, mit au point dès 1854 l'ancêtre du Bleu d'Auvergne : le Bleu de Laqueuille. La technologie a peu évolué pour le piquage du bleu depuis la première mécanisation.

Une bataille est à mener pour remonter les prix des fromages d'Auvergne, qui sont parmi les moins chers des AOP fromagères françaises.

Ils ont peur que les voisins vendent plus qu'eux (Cf. racines auvergnates). Le Bleu d'Auvergne et la Fourme d'Ambert remontent la qualité et tirent leurs prix vers le haut.

Les GMS représentant 22% du CA de la société laitière ; les autres ventes sont principalement vers les professionnels (crémiers fromagers).

Au 1er janvier 2022, il y aura une valse des étiquettes (cf. coût salarial, augmentation des tarifs d'énergies ...).

On a consommé beaucoup et n'importe comment : 40 à 50 grammes pour une part "normale" de fromages, c'est insuffisant pour un Auvergnat.

Le prix de marché est fixé par qui ? Également entre le prix du producteur, de l'affineur, du distributeur.

Depuis la fin des années 60, on a demandé de produire beaucoup de lait et son prix est devenu la bataille de tous les jours.

Avec la loi Egalim2, l'objectif est d'atteindre une juste rémunération au producteur en donnant l'argent au consommateur plutôt qu'au producteur.

Pour lui, lait cru ou lait pasteurisé, c'est au consommateur de choisir et il sera prêt à mettre plus d'argent pour quelque chose de meilleur.

Christophe CHASSARD, INRAE Aurillac responsable Unité Mixte de Recherche sur le Fromage (INRAE UCA VetAgro Sup)

Beaucoup de changements se sont opérés au XXème siècle.

L'INRA a été créé pour aider à produire plus.

Quelle qualité veut-on pour quel produit ?

On a poussé l'hygiène très loin : cette vision doit changer pour diminuer la "peur microbienne".

L'évolution nous entraîne. On peut être acteur dans nos laboratoires par les connaissances.

Exemple concret, celui de la gerle qui inocule le lait (cf. production du fromage Salers) : des travaux de recherche sont en cours sur ce fonctionnement.

Quant aux directives européennes, il faut noter que le taux d'allergie des enfants aux USA est de 4%, alors qu'il est en Europe de 2,5%. L'une des théories les plus solides pour comprendre la hausse des allergies est la théorie de l'hygiène : notre monde est trop propre.

Un bénéfice à 10 ans du fromage sur notre santé, on ne le voit pas ; alors qu'un problème sanitaire on le voit de suite !



INRAE

TABLE RONDE

Adrien DESCOULS, chef étoilé Michelin – Restaurant Origines au Broc, PARRAIN du CHEESE FESTIVAL, met en avant les producteurs et leur produit quotidiennement dans ses propositions de voyage culinaire.

Il est le dernier maillon des précédents interlocuteurs.

La région Auvergne est une grande région d'AOP fromagère, mais le prix de ses fromages est sous-évalué à l'échelle nationale (11-15€ le kg).

Auparavant, dans les années 80, le chariot de fromages d'un restaurant présentait 40 fromages à la table des convives. Maintenant, il propose 10 fromages avec les explications (sur lit de paille, chèvre tarie... formation de 2 personnes auprès d'Éric HOULBERT) : cela insuffle un respect du produit et du producteur.

Le travail en cuisine du fromage : il a choisi de partir dans l'innovation mais en maîtrisant les éléments, en créant une soupe du buron élaborée avec un Salers Tradition (travail en écume).

En Italie, les meules de parmesan des producteurs sont leurs coffres forts !

Le Français doit faire plus attention au travail des producteurs et changer son regard sur le rapport travail/prix autour du produit.

Le fromage a des molécules de plaisir : le meilleur moment pour apprécier un fromage, c'est au début du repas. Le champagne est le meilleur accompagnement pour une tome et un bleu.

Chacun est libre de faire ses achats. Le coût est important : de plus en plus, on remarque la démarche « manger moins mais mieux ».



La table ronde s'est achevée sur ces remarques : il est nécessaire d'apprendre l'histoire des hommes derrière les productions fromagères et d'éduquer le consommateur.

CHEESE FEST'IMAGE

La salle Le Sablier à la Tour de l'Horloge a accueilli les projections vidéos de certains fromages AOP de France et d'Italie.

Le public est entré dans l'univers fromager de 23 AOP, pour découvrir vaches, chèvres ou brebis et leur traite, participer au rythme de vie à la ferme ou dans les caves d'affinage, voir les étapes de fabrication et les gestes, comprendre la transformation, écouter les secrets, apprécier les paysages des territoires, approcher la passion avec laquelle ces producteurs exercent leur métier ...



- AOP de Normandie : 3 :28
- Beaufort : 4 :03
- Camembert : 2 :58
- Cathédrale des saveurs ©Fort des Rousses : 6 :43
- Fourme de Montbrison : 2 :22
- Fromages de Savoie (fabrication) : 3 :22
- Fromages de Savoie (traite et fabrication) : 6 :02
- Fromages de Savoie (animaux et leur alimentation) : 3 :55
- Laguiole : 2 :20
- Livarot : 1 :56
- Neufchâtel : 2 :08
- Pélardon ©Syndicat des Producteurs de Pélardon : 9 :24
- Picodon (2) ©Syndicat du Picodon AOP : 4 :09 et 1 :49
- Pont l'Evêque : 2 :12
- Reblochon de Savoie : 15 :28
- Rigotte de Condrieu ©Syndicat de Défense de l'Appellation Rigotte de Condrieu : 9 :05
- Rocamadour : 3 :07
- Sainte Maure de Touraine ©Terroir de Touraine – réalisation Une Image à Part : 2 :17
- Pour l'Italie :
- Caciocavallo : 1 :20
- Gorgonzola : 2 :24
- Mozzarella di Bufala : 1 :27
- Parmesan : 0 :50
- Pecorino : 2 :00

Plus de 220 personnes et 3 classes de primaires ont regardé ces vidéos.

Un bénévole, Jean-Marie MILLOT, répondait aux questions suscitées par ces présentations.



CHEESE FEST'IMAGE

À partir de ces vidéos, un jury a étudié les composantes d'une vidéo qui « donne envie au public d'aller déguster cette spécialité ».

GEORGES ABIKHATTAR,

Créateur de l'émission les Gourmands Nés

Adrien COUSSONNET,

Directeur d'une agence spécialisée dans les réseaux sociaux : START IT UP - Social Media ↔ E-influence
↔ Social Selling

Florence DUBESSY,

Professeur des Écoles / Conseillère Régionale Auvergne Rhône Alpes/ Adjointe Mairie d'Issoire



LA "RECETTE" DE NOTRE JURY POUR UNE VIDÉO INCITANT À DÉGUSTER UN FROMAGE :

- Une vidéo sans narration, uniquement avec une musique de fond, n'est pas assez convaincante.
- Les belles images doivent être accompagnées d'un minimum d'informations, sans verser dans le trop institutionnel (« trop complet »).
- Une présentation « décalée » (sans visuel, uniquement interview, question-réponse) convient bien pour les réseaux sociaux (attention de laisser un temps de lecture suffisant suivant l'âge du public).
- Un focus uniquement sur une partie de la fabrication sans voir les animaux, la fabrication... dessert le fromage.

LE JURY A SÉLECTIONNÉ TROIS VIDÉOS :

- **AOP DE NORMANDIE** : lorsqu'une vraie histoire est racontée, avec une introduction, une présentation des animaux, des producteurs, de la fabrication jusqu'au consommateur, le public est « embarqué ». Attention, au plan final avec les verres de vin (cf. jeune public).
- **RIGOTTE DE CONDRIEU** © Syndicat de Défense de l'Appellation Rigotte de Condrieu : la vidéo est complète avec les animaux (plan au sol, et non depuis un drone), le territoire, le producteur, les techniques de fabrication et le consommateur sur le marché.
- **PONT L'EVÊQUE** : le public apprend grâce au témoignage d'une jeune productrice, et peut s'identifier à cette personne. Les animaux sont présents, la technique de fabrication est abordée, ainsi que l'aspect concret du quotidien, de l'humain, ce qui permet de mieux se rendre compte d'une réalité.

EXPOSITIONS

À la Maison des Associations, deux expositions autour des fromages et des produits laitiers étaient proposées au public :

- Brigitte LAPORTE, tyrosémiophile, collectionneuse d'étiquettes de fromage ;
- « Le monde de Lisette » du Centre Régional Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CRIEL) Alpes Massif Central.

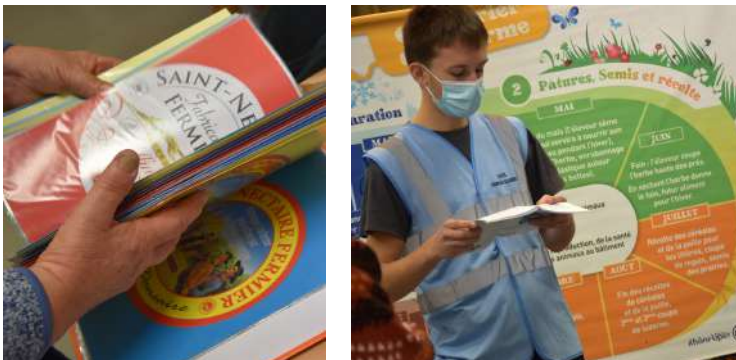


Brigitte LAPORTE, native de Besse, fille et petite-fille de producteurs de Saint-Nectaire, Brigitte est tombée amoureuse des étiquettes et depuis 15 ans, elle les collectionne. Plus de 2 000 étiquettes dans cette collection et quelques perles rares : la plus vieille datée des années 1920 !

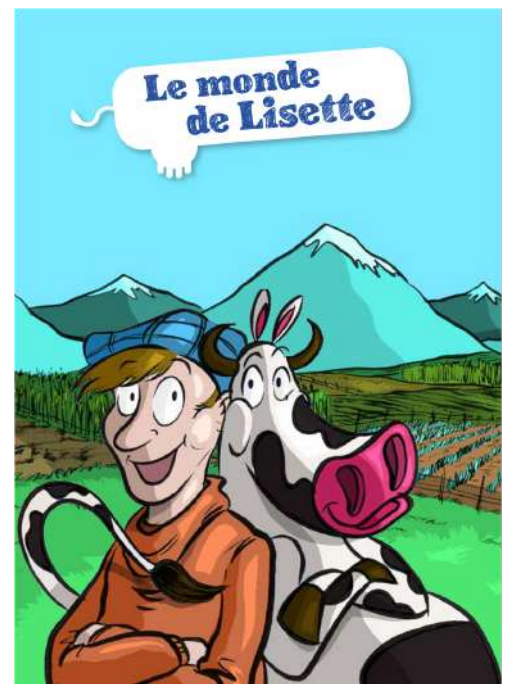
Des objets personnels comme un "range fromage" utilisé pour aller sur le marché, un brise caillé ... agrémentaient cette exposition. Brigitte et son mari répondaient aux questions et dévoilaient quelques histoires autour du Saint-Nectaire.

Christine ROUSSEL, Chargée de Mission au CRIEL, a invité le public à la découverte de la vie d'une vache laitière (traite, cycle de lactation, races, bien-être animal...), du lait (procédés de transformation, bienfaits...), et du métier d'éleveur (la ferme, le rythme des saisons...).

Après ces échanges, un verre de lait était offert en dégustation.



©Ville d'Issoire



PARTENAIRES

Le CHEESE FESTIVAL s'est tenu du 15 au 17 octobre 2021 à Issoire avec le soutien de plusieurs partenaires.

MERCI !

À Monsieur le Maire et ses élus (de la Ville et de l'Agglomération) pour leur confiance et leur soutien,
À Annibal FRACASSO et Adriana SALA de la Chambre de commerce Italienne pour la France de Lyon pour la belle représentativité des fromages d'Italie,
Aux équipes de la Ville d'Issoire, facilitateurs de la mise en place technique et pas que ...

Aux personnels de la Tour de l'Horloge et de la Maison des Associations,
Aux commerçants d'Issoire et à l'OCI,
À Adrien DESCOULS, Parrain du Cheese Festival,
Au Lycée Camille Claudel, enseignants et étudiants, qui ont très bien géré les entrées des sites du Cheese Festival (en plus de la mascotte et de l'animation CRIEL),
À Monsieur Jean-Michel MILLOT, bénévole discret et efficace,
À l'Association des Fromages d'Auvergne,
Aux intervenants de la table ronde pour leur passion sur cette thématique qui leur tient à cœur,
Aux membres du jury du Cheese Fest'Image et aux AOP qui ont transmis leur vidéo,
À Brigitte LAPORTE et son mari, au CRIEL pour leurs expositions pédagogiques,
À nos partenaires médias, France Bleu Pays d'Auvergne et Clermont Info 63,
À nos partenaires Institutionnels,
À nos prestataires, dont Mireille, Jean-Philippe, Bertrand, Pascal...
Aux producteurs qui nous ont fait confiance,
À tous ceux qui, de loin ou de plus près, ont œuvré à la réussite de cette manifestation.



PROMIS, on vous informe VITE des prochaines dates et lieux !

En attendant, "fromagissez" ...

CHEESE Festival®

ASSOCIATION CHEESE FESTIVAL

CENTRE D'AFFAIRES DU ZÉNITH - TRIDENT BÂTIMENT E

46 RUE DE SARLIÈVE - 63800 COURNON D'AUVERGNE

TÉL. 04 73 69 36 00

N°RNA : W632013119

SIRET : 879 296 275 00016 - FR 27 879 296 275



[cheese.festival.issuire](https://www.instagram.com/cheese.festival.issuire)

[@cheese.festival.issuire](https://www.facebook.com/cheese.festival.issuire)

contact@cheesefestival.fr