Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

La marque de fromage Entremont part à la rencontre des consommateurs vauclusiens



Pour sa rentrée, la marque de fromage français Entremont part à la rencontre de ses consommateurs dans une tournée nationale à bord de son foodtruck, qui passera par Bollène ce mercredi 1er octobre et par Pertuis ce vendredi 3 octobre.

« Entremont, c'est autrement bon ! » Telle est la devise de la célèbre marque de fromage français qui va sillonner les routes de France dès ce mercredi 1er octobre et qui entamera sa tournée au centre E.Leclerc de Bollène avant d'aller à Marseille et de revenir en Vaucluse, au Carrefour Market de Pertuis, puis qui partira vers d'autres horizons.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Le foodtruck de la marque proposera des dégustations de leurs fromages, notamment au travers de délicieuses recettes de street-food comme des quésadillas, du mac & cheese, des wraps, des croque-monsieur ou encore des brochettes de fromage. Ce sera aussi l'occasion pour la marque de présenter au public le nouvel habillage de ses produits. De nombreuses animations auront lieu et des cadeaux seront à gagner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Quelques produits phares de la marque. ©Entremont

Entremont réaffirme ses engagements

Aller à la rencontre des consommateurs, c'est aussi l'occasion pour Entremont d'affirmer ses valeurs coopératives et son appartenance à Sodiaal, première coopérative laitière en France. Avec sa nouvelle identité graphique, la marque souhaite se positionner comme étant moderne et innovante avec un logo plus facile à identifier dans les rayons et des visuels plus gourmands.

La tournée vise aussi à sensibiliser le public sur la juste rémunération des producteurs de lait, qui est un non-négociable pour Sodiaal au travers de ses différentes marques (Entremont, Candia, Yoplait, etc). Les éleveurs de la coopérative fixent ensemble le prix du lait et 100% des bénéfices sont reversés aux producteurs et à la coopérative. Une démarche qui s'appuie sur une volonté de modèle plus solidaire et vertueux, pour garantir aux éleveurs une meilleure qualité de vie, tout en contribuant à une alimentation accessible pour tous et en respectant le bien-être des animaux.

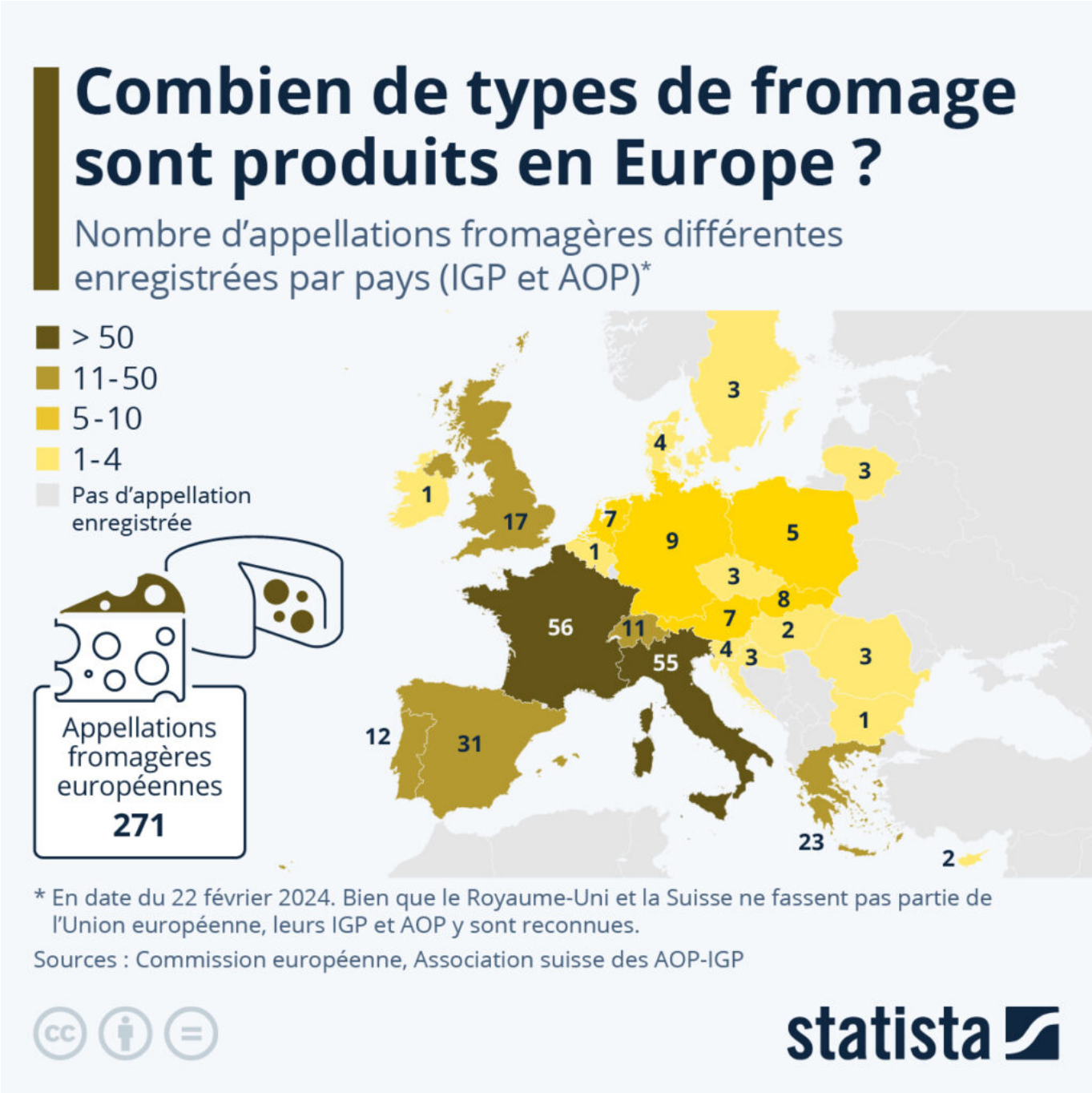
« Entremont bénéficie également d'un savoir-faire fromager historique de plus de 75 ans, conclut la marque. Un héritage qu'elle met au service de ses fromages 100% français, uniquement issus de lait collecté sur le territoire, dans 71 départements. »

De 11h à 19h.
Mercredi 1er octobre. E.Leclerc. 1 Route de Saint-Paul-trois-Châteaux. Bollène.
Vendredi 3 octobre. Carrefour Market. 360 Rue Léonard de Vinci. Pertuis.

Combien de variétés de fromage sont produites en Europe ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Combien de variétés de fromage sont produites en Europe ? S'il est difficile de pouvoir statuer sur un chiffre exact, compte tenu du fait que de nouvelles sortes sont créées chaque année et qu'il existe une multitude de critères pour différencier les fromages, un référentiel commun permet toutefois de mesurer la diversité des productions sur le Vieux Continent, dont le fromage fait partie du patrimoine gastronomique depuis des millénaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Il s'agit des appellations fromagères européennes, les IGP (Indication géographique protégée) et AOP (Appellation d'origine protégée), qui ont été créées au début des années 1990 pour faire reconnaître les caractéristiques des produits à l'échelle de l'Union européenne. Les IGP et AOP définissent les spécialités fromagères selon un ensemble de savoir-faire et de caractéristiques organoleptiques, tout en garantissant un lien avec une origine géographique de production. Ainsi, d'après le recensement de la Commission européenne (auquel nous avons ajouté les AOP suisses), il y a actuellement près de 300 variétés de fromage officiellement reconnues dans l'Union européenne (271 appellations en février 2024).

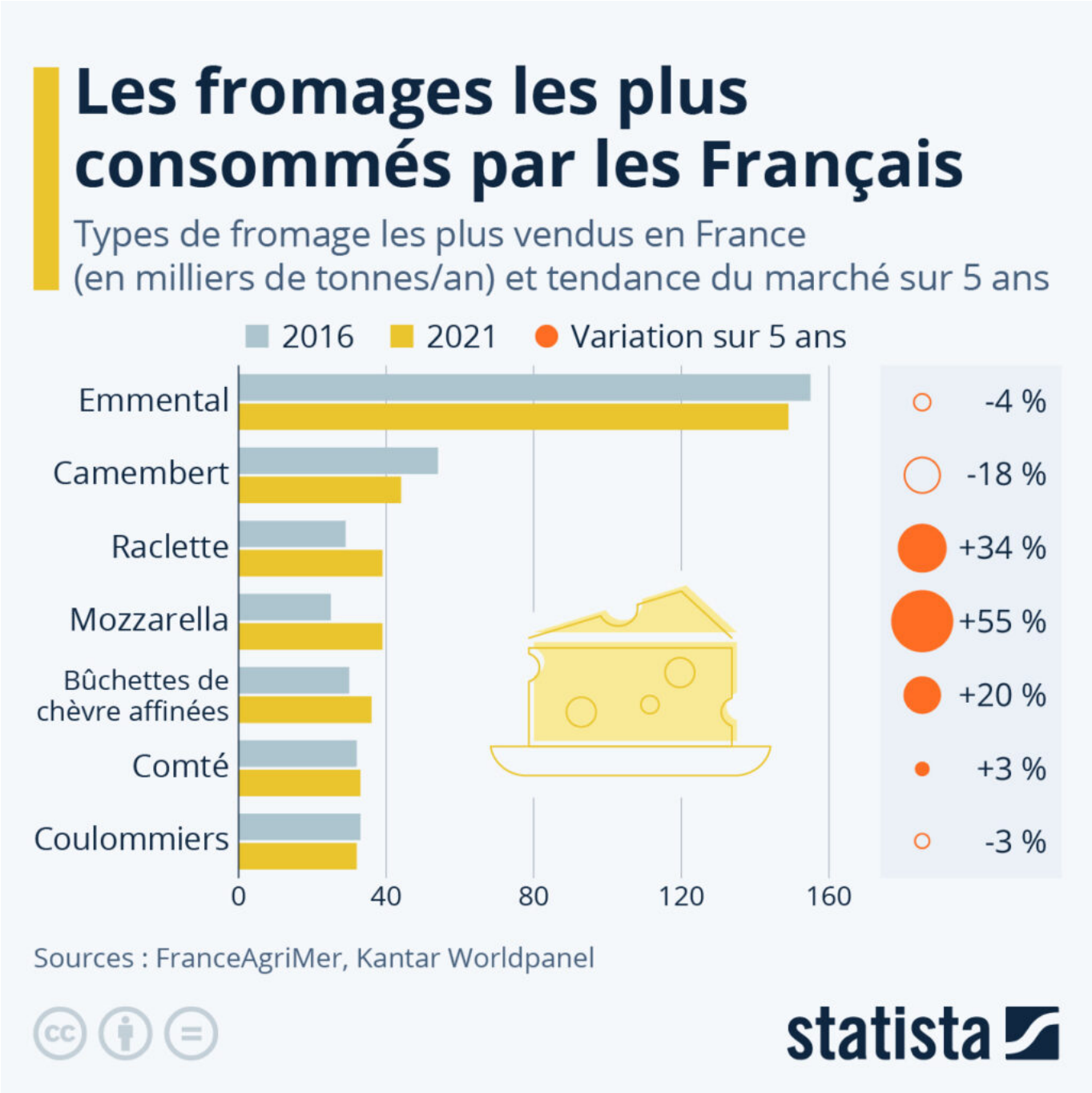
Comme le montre notre carte, la France est le pays qui compte le plus d'appellations fromagères, avec un total de 56 enregistrées ce mois-ci, la dernière étant la Tome fraîche de l'Aubrac, dont l'IGP a été reconnue en octobre dernier. L'Hexagone devance de justesse l'Italie et ses 55 appellations, suivent ensuite l'Espagne (31), la Grèce (23) et le Royaume-Uni (17). Si l'on tient compte de la superficie de son territoire, la Suisse, avec ses 11 fromages AOP, présente également une production particulièrement variée. Trois pays, la France, l'Italie et l'Espagne, représentent ensemble un peu plus de la moitié des appellations fromagères actuellement enregistrées en Europe.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Les fromages les plus consommés par les Français

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Le déclin du camembert se confirme en France. Selon les dernières données disponibles de Kantar publiées par FranceAgriMer, l'emblématique fromage français a vu ses ventes en volume chuter à 43 860 tonnes en 2021, soit un recul de 18 % sur cinq ans. Le camembert pourrait ainsi prochainement perdre sa place de deuxième fromage le plus consommé de l'Hexagone au profit de la raclette ou de la mozzarella, dont les ventes ne cessent de croître.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

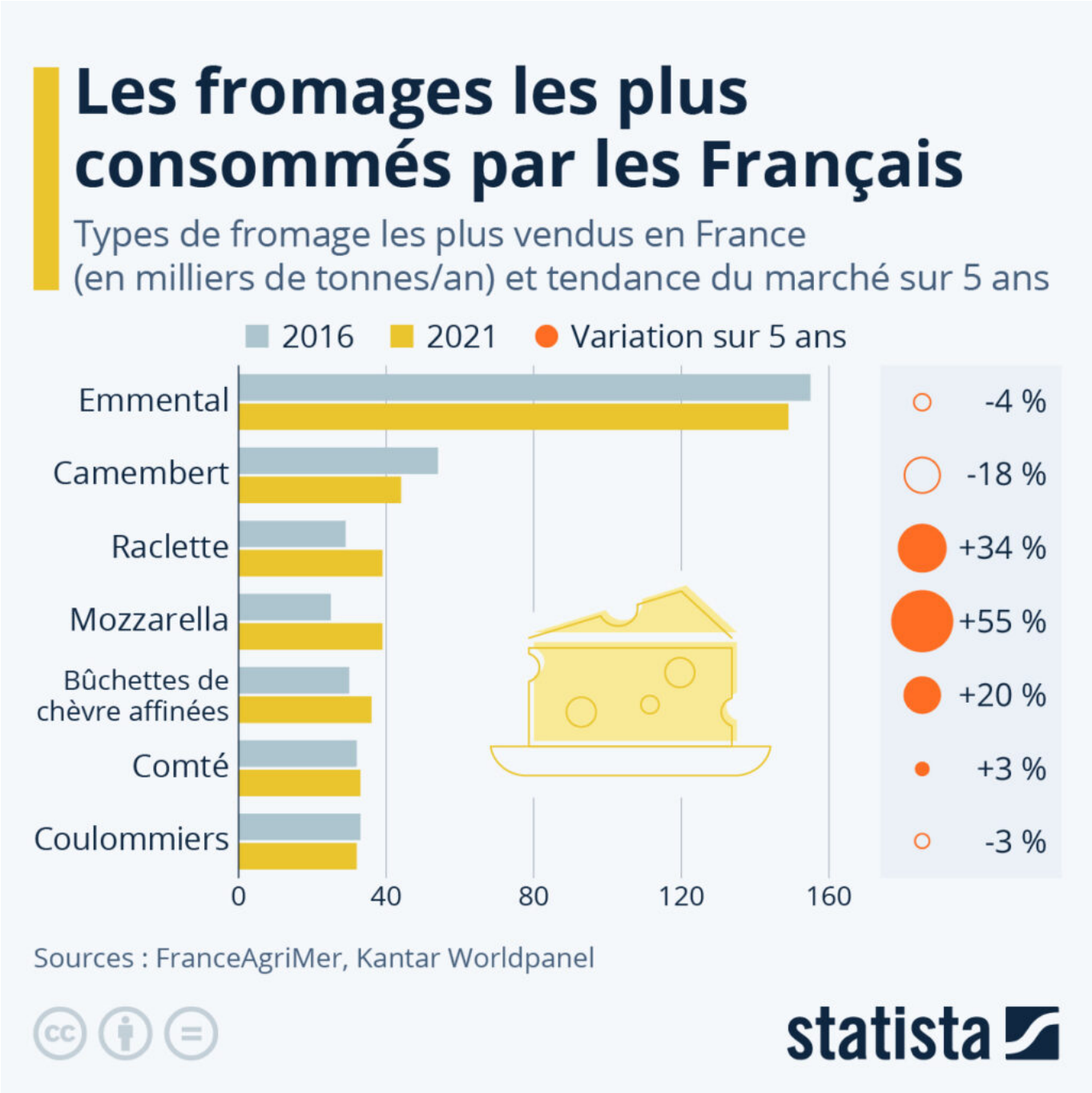
Ecrit par le 3 novembre 2026

Comme le montre le graphique ci-dessous, les ventes de raclette et de mozzarella ont atteint près de 40 000 tonnes en 2021, en hausse de respectivement +34 % et +55 % sur cinq ans. L'emmental reste de loin le fromage le plus consommé par les Français, avec environ 150 000 tonnes écoulées par an. Les buchettes de chèvre affinées et le comté complètent le top 6, avec respectivement 36 000 et 33 000 tonnes vendues en 2021.

Naturellement, ces chiffres de ventes s'expliquent en partie par la manière de consommer et d'utiliser ces différents fromages. Par exemple, le camembert et le comté sont plutôt des fromages de plateau, davantage consommés avant le dessert et au restaurant, alors que la mozzarella et l'emmental sont beaucoup plus utilisés en cuisine, trouvant leur place dans une multitude de recettes et de préparations culinaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Cliquez sur l'image pour l'agrandir.

Tristan Gaudiaut, Statista.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Château du Barroux : une dégustation de fromage au rythme d'un concert de piano



À partir du vendredi 2 juin et jusqu'au dimanche 4 juin, le château du Barroux organise un repas-concert entre piano et dégustation de fromage.

La pianiste Noémi Foucard interprétera chaque soir de nouveaux morceaux. Au total, 5 morceaux de musique pour 5 morceaux de fromage. En fonction de la date choisie, les participants auront l'occasion de savourer les répertoires de Scarlatti, Beethoven, Brahms ou encore Debussy. Afin de favoriser une expérience multisensorielle, chaque musique a été sélectionnée pour sa résonance particulière avec les caractéristiques d'un fromage donné (texture, couleur, forme, arôme, saveur, terroir). Pour accompagner les fromages de la Crèmerie-Fromagerie Mercy, le Domaine Château Valcombe offrira un verre de vin AOC Ventoux (Agriculture Biologique).

Le programme musical des différentes soirées

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Les morceaux choisis à l'occasion de la première soirée seront : Sonate K129 de Scarlatti, Sérénade of the Doll, Snow is dancing (Children's corner) Debussy, Intermezzo 1 et 2 Opus 118 de Brahms, Saint-Petersburg waltz de Monk et enfin Ondine (Gaspard de la nuit) de Ravel.

La soirée du 3 juin proposera : la sonate K25 Scarlatti, sonate 34, 2e et 3e mouvements, de Haydn, la vallée des cloches (Miroirs n°5) de Ravel, le cœur sur la main (Soirées de Nazelles) suivie de novelette sur un thème de De Falla de Poulenc et la sonate Waldstein (1e Mouvement) de Beethoven.

Enfin, la dernière soirée clôturera l'évènement avec El Lago (Tres Paisajes n°2) de Mompou, Gavotte 1,4, 5 et 6e variation de Rameaux, Kreisleriana opus 16, n°1 et n°3 de Schumann, la 2e Promenade et Vieux Château (Tableaux d'une exposition) de Moussorgsky et la Sonate K450 de Scarlatti.



© Ventoux Opéra

Informations pratiques

Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 juin. 19h. 40€ par personne et par concert. Sur réservation au 06 59 13 13 21 ou à cette adresse mail : contact@chateaudubarroux.com

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

La France n’est plus le pays du fromage !



Qui l’eût cru ? On apprend cette semaine que la France a perdu son prestigieux et très envié titre « de pays du fromage ». Une fake news de plus ? Mais qu’est ce qui se cache derrière cette mauvaise mixture ?

L’information nous vient d’un guide touristique et gastronomique en ligne (TasteAtlas). Il a dressé le classement des 100 meilleurs fromages au monde. Aucun fromage français n’arrive dans le top 10. Notre reblochon savoyard décroche une triste 13ème place, suivi par le comté. Les fromages provençaux ne sont même pas mentionnés ! De quoi désespérer dans le genre humain et sa capacité à distinguer le bon grain de l’ivraie.

Mais TasteAtlas c’est qui, c’est quoi ? Il s’agit d’un site internet Bulgaro-Croate, qui s’autoproclame spécialiste mondial de la cuisine avec le droit de juger, de classer, de distinguer… Mais selon quels critères ? Et qui sont les juges ? Mystère et boule de fromage ! On n’en sait rien. Qu’ils établissent un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

classement des yaourts bulgares nous n'aurions rien à redire, mais qu'ils viennent nous dire, à nous le pays du fromage, que nos productions ne sont pas les meilleures, cela relève de l'incident diplomatique. On a renvoyé des ambassadeurs sur leurs terres pour moins que cela. Mais en fait et pour être totalement honnête on s'en contrefiche totalement car l'information n'est pas exactement là !

> "Un site internet s'autoproclame spécialiste avec le droit de juger, de classer, de distinguer…"

On croirait presque que c'est Raymond Domenech qui est responsable de ce classement…
Suite à la publication de ce classement c'est l'emballement médiatique. Les chaînes d'infos en continus traitent le sujet. On interviewe des meilleurs fromagers de la capitale, on réalise des micros-trottoirs (ce que font les journalistes quand ils n'ont pas trop d'idées), on organise des débats en plateau avec des critiques gastronomiques en vue et autres consultants en beurres et fromages… Les réseaux sociaux s'enflamment. Chacun y va de son commentaire et de son appréciation. On croirait presque que c'est Raymond Domenech qui est responsable de ce classement !

Une incroyable capacité à produire de l'information avec du vent
Ce que nous montre au fond cette affaire c'est l'incroyable capacité à produire de l'information avec du vent. Il faut donner à manger à la machine. Il faut fabriquer du sujet. Et là l'occasion est trop belle. Un sujet qui est notre fierté nationale, qui peut déclencher des polémiques et qui fera, c'est sûr, de l'audience. La preuve le sujet est même traité dans cette chronique…

> "Ce que nous montre au fond cette affaire c'est l'incroyable capacité à produire de l'information avec du vent."

Alors, soyons vigilant et ne tombons pas dans les pièges qui nous sont tendus régulièrement. Gardons cette distance et tout notre esprit critique. Certes, ici, il ne s'agit que de fromages mais combien de sujets importants sont traités sans le recul nécessaire à leur bonne compréhension ? La cellule d'investigation internationale Forbidden Stories, regroupant une centaine de journalistes dans le monde, vient de révéler que plusieurs journaux, télévisions et radios pratiquent de la désinformation et sont le jouet d'officines agissant pour le compte d'États étrangers. Y compris en France. Là, il y a matière à en parler, et c'est bien plus important que nos fromages non pasteurisés. Mais ce type de sujet ne fait malheureusement pas autant d'audience.

Pour en terminer avec nos fromages, qu'ils disparaissent des classements mondiaux, c'est en définitive plutôt une bonne nouvelle, on va pouvoir se les garder pour nous !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Paca-Occitanie : Rappel de tous les produits issus de la Fromagerie de l'Aupillon à Trets



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Au 22 juillet 2022, 12 cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) ont été signalés en PACA et Occitanie depuis le 4 juin 2022. Les 12 cas sont âgés de 11 mois à 9 ans. Il s'agit de 5 filles et 7 garçons, qui ont présenté des symptômes entre le 4 juin et le 18 juillet 2022.

Santé publique France, en lien avec le Centre National de Référence des Escherichia coli (Institut Pasteur – Paris) et son laboratoire associé (Laboratoire de microbiologie de l'hôpital Robert Debré – Paris), la Direction générale de l'Alimentation, et en coordination avec la Direction générale de la Santé, ont immédiatement lancé les investigations sur les cas de SHU pédiatriques signalés depuis le mois de juin 2022 dans ces 2 régions afin d'identifier une éventuelle source de contamination commune et de mettre en place les mesures appropriées.

Le CNR et son laboratoire associé ont confirmé que 5 de ces enfants étaient infectés par une bactérie Escherichia coli (E. coli) O26 ayant les mêmes caractéristiques. Cette même bactérie a été détectée dans un fromage frais produit par la Fromagerie de l'Aupillon située à Trets (Bouches-du-Rhône).
Suite à ces résultats, les autorités sanitaires en lien avec le producteur ont décidé le retrait et rappel de toutes les denrées commercialisées ou produites par cette ferme, quelle que soit leur date de fabrication : lait, yaourts, fromages frais ou affinés (brousse, ricotta, pecorino, tomme…). Sur la période à risque, les produits vendus par la ferme de l'Aupillon ont essentiellement été distribués dans le Var et les Bouches-du-Rhône, dans des commerces de détail et des restaurants.

Les points de vente concernés par la distribution des produits suspects procèdent à leur retrait et à l'information des consommateurs grâce à des affichettes mises sur les lieux de vente concernés.
Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les détruire.
Une attention particulière est recommandée aux personnes qui auraient visité la Ferme de l'Aupillon située à Trets (Bouches-du-Rhône) ou acheté des produits laitiers non pasteurisés issus de cette ferme.
Les personnes qui dans les 3-4 jours après la consommation des produits issus de la ferme ou de la visite de la ferme (10 jours maximum) présenteraient de la diarrhée, des douleurs abdominales ou des vomissements, sont invitées à consulter rapidement leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et le rappel des produits par l'entreprise et à conserver l'emballage du produit.
En l'absence de symptômes il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Pour plus d'informations :
1. Syndrome hémolytique et urémique (Santé Publique France)
Les Escherichia coli entérohémorragiques (EHEC) – Connaître la bactérie pour éviter les intoxications (Anses)
2. Conseils d'hygiène dans la cuisine | Anses – Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail