

Trois fromages AOP de Sardaigne à l'honneur au SIAL de Paris

Le 19 octobre, une conférence sera consacrée au Pecorino Romano AOP, au Pecorino Sardo AOP et au Fiore Sardo AOP

Lundi 19 octobre, dans le cadre du SIAL Paris 2026, se tiendra la conférence « Du pâturage au marché mondial : la valeur des fromages sardes sous Appellation d'Origine Protégée (AOP) », promue par la Région Sardaigne et organisée par l'agence Laore, l'agence régionale pour le développement de l'agriculture. La conférence aura lieu de 10 h 30 à 12 h 30, dans la salle 504, à proximité de l'entrée du hall 5A.

La Sardaigne sera largement mise à l'honneur au SIAL Paris 2026 : la Région sera en effet présente dans le hall 1, stand B216, avec un pavillon collectif réunissant 15 PME du secteur agroalimentaire.

Au cœur de la rencontre du 19 octobre, à laquelle participera Francesco Agus, conseiller régional chargé de l'Agriculture, figureront le Pecorino Romano AOP, le Pecorino Sardo AOP et le Fiore Sardo AOP. Ces trois fromages seront présentés non seulement comme des produits emblématiques de la tradition fromagère, mais aussi comme les composantes d'un système étroitement lié à l'élevage, au territoire, au paysage et à la culture.

« Le SIAL de Paris représente une occasion importante de présenter à un public international la qualité et la valeur de nos productions agroalimentaires. Le Pecorino Romano AOP, le Pecorino Sardo AOP et le Fiore Sardo AOP sont trois produits d'excellence qui racontent une part importante de l'histoire de la Sardaigne, mais témoignent surtout de la capacité de nos entreprises à conjuguer tradition, qualité et innovation, en répondant aux attentes de consommateurs toujours plus attentifs à l'origine, à la traçabilité et aux caractéristiques des produits qu'ils achètent.

Notre présence à Paris vise également à renforcer celle de nos fromages AOP sur les marchés internationaux, à consolider les relations avec les opérateurs commerciaux et à ouvrir de nouvelles perspectives de vente. Le dialogue avec les importateurs, les distributeurs, les professionnels et les acheteurs est essentiel pour comprendre l'évolution de la demande et identifier de nouveaux débouchés commerciaux pour les productions sardes, sur un marché de plus en plus concurrentiel », déclare Francesco Agus, conseiller régional chargé de l'Agriculture.

Le projet a pour objectif de promouvoir les fromages AOP sardes sur les marchés internationaux tout en valorisant le rôle des filières locales durables. Les produits AOP occupent en effet une place fondamentale dans l'économie agropastorale régionale. Ce sera également l'occasion de mettre en relation la tradition et les nouvelles tendances de consommation : la recherche de produits authentiques et ancrés dans la tradition constitue aujourd'hui une tendance particulièrement forte, tant pour l'authenticité de l'expérience proposée que pour l'attention croissante portée à la santé.

Parmi les thèmes abordés figureront la durabilité, les nouvelles tendances de consommation, l'innovation, la traçabilité et les perspectives de développement commercial.

La conférence mettra également en lumière le lien étroit entre les produits, le paysage et le patrimoine culturel : chaque produit AOP est issu de son territoire et entretient avec celui-ci un lien indissociable.

Sur le plan économique, les échanges porteront sur des enjeux majeurs tels que l'impact local du secteur des fromages AOP et les opportunités à l'export. Les méthodes de production traditionnelles et artisanales qui continuent de distinguer ces fromages seront également présentées, ainsi que la manière dont l'innovation s'est intégrée aux procédés de production, au conditionnement et à la traçabilité.

La conférence débutera par une présentation de la Sardaigne et de sa relation historique avec la production de lait de brebis, assurée par Massimiliano Venusti, responsable du développement des filières laitières et fromagères de l'Agence LAORE Sardegna, avant d'aborder plus précisément les caractéristiques des trois fromages.

Le Pecorino Romano AOP fera l'objet d'une présentation de Riccardo Pastore, directeur du Consortium de protection du Pecorino Romano, qui s'intéressera notamment à la capacité de ce produit issu d'une tradition ancienne à conquérir aujourd'hui des marchés très éloignés de son territoire d'origine. Annalisa Uccella, directrice du Consortium de protection du Pecorino Sardo, interviendra ensuite sur les caractéristiques et la polyvalence de ce fromage. Massimiliano Venusti présentera enfin le Fiore Sardo AOP, un fromage au lait cru qui incarne le savoir-faire fromager de l'île, transmis de génération en génération par les bergers.

La conférence sera également un moment d'échange avec les importateurs, distributeurs et acheteurs du marché français, les professionnels de l'information gastronomique et de la restauration. Elle vise à créer de nouvelles occasions de découverte, de dialogue et de mise en relation pour la filière fromagère sarde.

La rencontre s'achèvera par une dégustation guidée très attendue des trois fromages AOP, accompagnés de vin et de pain traditionnel sarde.