

**EXPOSITION
TEMPORAIRE**

LA
CITÉ
DU
LAIT

AU CŒUR DU ROQUEFORT

Quand un fromage allie
histoire et modernité

**DU 05 JUILLET 2025
AU 02 JANVIER 2026**

DOSSIER DE PRESSE

Vernissage
07 juillet 2025 à 17h

Sommaire

Au Coeur du Roquefort

3

**Une exposition temporaire qui s'intègre
dans la programmation de La Cité du Lait**

4

**Parcours de l'exposition et dispositifs
scénographiques**

6

Dégustations

15

Actions culturelles

16

Infos pratiques, dates

18

AU CŒUR DU ROQUEFORT

Pour cette première exposition temporaire, La Cité du Lait a choisi de raconter le Roquefort. Celle-ci sera programmée du 05 juillet 2025 au 02 janvier 2026.

Pourquoi le Roquefort

2025 est une année à marquer d'un sceau pour le Roquefort puisqu'elle vient célébrer le centenaire de la toute première Appellation d'Origine de l'histoire. En 1925, le Roquefort devenait un pionnier de la reconnaissance des terroirs et des savoir-faire, ancrant ce fromage emblématique au cœur de la gastronomie française et mondiale.

Ce choix de sujet s'est naturellement imposé pour cette première exposition. En tant que musée d'entreprise de Lactalis et lieu de valorisation des fromages AOP, le musée se veut notamment relais des actions menées tout au long de l'année par la Confédération générale AOP Roquefort et relayées par les marques produisant du Roquefort, dont Société.

Au-delà de cet incroyable anniversaire, le Roquefort est à lui seul un sujet. Et quel sujet ! Ce fromage qui dit on était le favori de Charlemagne est mentionné dès le VIII^e siècle dans divers écrits (actes, donations). En plus d'un ancrage historique fort, sa fabrication spécifique raconte un terroir, celui de l'Aveyron et de la montagne crayeuse du Combalou, à Roquefort-sur-Soulzon, au sud-est de Rodez. « Ne sera Roquefort que ce qui sortira des caves de Roquefort ». Ces caves sont appelées fleurines. Formées naturellement dans la montagne par l'érosion et les éboulements, les caves de Roquefort sont les seuls et uniques lieux d'affinage du fromage, dans lesquels il doit passer au minimum 14 jours.

Un parcours immersif

Comme son titre l'indique « Un fromage qui allie histoire et modernité », l'exposition se veut un dialogue entre deux époques de fabrication, une plus traditionnelle, artisanale, à l'orée du XIX^e siècle et aujourd'hui.

Les équipes qui ont réalisé cette exposition la souhaitait immersive. Différents dispositifs innovants, aux formats variés, permettent de découvrir et d'expérimenter le Roquefort et son histoire à travers des postures de visites différentes (film, diorama animé, immersion sensorielle, témoignages sonores...).

UNE EXPOSITION TEMPORAIRE QUI S'INTÈGRE DANS LA PROGRAMMATION DE LA CITÉ DU LAIT

La Cité du Lait

Lait, beurre, fromage, crème, kéfir, ... Consommé depuis 12 000 ans, le lait est l'aliment universel par excellence. Produire comme consommer des produits laitiers est un acte habituel, coutumier, mais aussi culturel.

Collectionneur d'objets en lien avec l'univers des produits laitiers, Michel Besnier mûrit l'idée de montrer sa collection dans un lieu ouvert au public au début des années 90. Après quelques années d'études, la Cité du Lait – appelée à l'origine « Lactopôle André Besnier » – voit le jour en 1999. Le musée s'installe donc sur le site de la première laiterie de la société Besnier, aujourd'hui du groupe Lactalis. Elle y raconte l'histoire du secteur laitier, passé en deux siècles à peine du stade artisanal à une véritable industrie de pointe. Elle est aussi le témoignage d'un patrimoine plus local, celui d'un territoire dont l'histoire est intimement liée à son économie agroindustrielle, faisant de La Cité du Lait un des sites touristiques emblématiques du département de la Mayenne.

Ce site culturel vaste et complexe abrite une exposition permanente échelonnée en trois parties. Le cheminement débute par la découverte du site historique de la première laiterie industrielle de l'entreprise, datée des années 1950 qui a été restaurée avec son mobilier et son équipement d'origine. Le parcours continue par la visite du musée consacré au patrimoine laitier présentant différents thèmes : la collecte, la fabrication des produits laitiers traditionnels (fromage, beurre, yaourts...) et dérivés, illustrés par une riche collection. Et enfin, le musée d'entreprise, présente en dernière partie l'histoire et l'actualité du groupe Lactalis.

Une programmation culturelle affirmée

La Cité du Lait s'apparente à un pôle de référence du patrimoine laitier, conservant plus de 4000 objets dans ses espaces d'exposition et ses réserves. Sa mission première est de participer à la transmission du patrimoine laitier, artisanal et industriel, auprès

plus grand nombre. Pour se faire une offre de médiation a été développée, accueillant principalement les visiteurs sur les temps de vacances scolaires.

Plus de 25 ans après son inauguration, La Cité du Lait se réinvente tout en poursuivant sa mission de transmission. Sa programmation culturelle s'étoffe et se renouvelle afin d'offrir à une diversité de publics une offre adaptée. De nouveaux rendez-vous sont programmés pour les publics famille et les publics adultes. La programmation de cette première exposition temporaire s'inscrit dans cette dynamique.

De la même manière, le musée étend ses horaires d'ouverture permettant d'accueillir ses publics en VISITE LIBRE tout au long de l'année avec des ouvertures hebdomadaires régulières, en plus des plages d'ouvertures sur les vacances scolaires.

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS s'adressent aux enfants et à leur famille. Les médiateurs leur proposent d'explorer l'univers du lait, de manipuler un produit laitier : le beurre s'est ainsi transformé en bougie, le fromage blanc en peinture et le lait en bioplastique.

Les évènements dégustation sont de retour sous un nouveau format : LES ACCORDS ET DÉCOUVERTES. Le principe est simple, un rendez-vous à chaque saison pour une découverte d'accords surprenants autour des fromages. Il s'agit d'un évènement dégustation au format réinventé, où visite et dégustation se mêlent.

D'autres rendez-vous annuels ponctuent régulièrement notre programmation culturelle, Journées Européennes du Patrimoine, la Fête de la Science, la Nuit européenne des Musées, soirée spéciale Halloween, la Journée Mondiale du Lait...

C'est dans ce contexte de développement culturel que le souhait de créer une exposition temporaire s'est développé. Pour cette première, le thème s'est naturellement imposé puisque l'année 2025 marque les 100 ans de l'AOP Roquefort, première AOP créée en France et dans le monde. A travers cet anniversaire, c'est le magnifique sujet du Roquefort, de son histoire et de sa modernité qui est traité.

PARCOURS DE L'EXPOSITION ET DISPOSITIFS SCÉNOGRAPHIQUES



Pour sa première exposition temporaire **AU CŒUR DU ROQUEFORT**, *Quand un fromage allie histoire et modernité*, La Cité du Lait vous raconte l'univers fascinant du Roquefort, une expérience sensorielle, entre patrimoine ancestral et culture populaire.

L'exposition propose à ses visiteurs un voyage en immersion au cœur du Roquefort. Tout au long du parcours, les sens seront sollicités, permettant aux visiteurs d'appréhender toute la diversité et la richesse de ce monument de la gastronomie française.

L'exposition **AU CŒUR DU ROQUEFORT** est produite par La cité du Lait en collaboration avec les équipes des Caves de Roquefort Société.

Les 100 ans de l'AOP Roquefort

Le voyage commence par la présentation l'Appellation d'Origine Protégée Roquefort qui célèbre en cette année 2025 son centenaire. Première AOP française, en 1925 Roquefort devenait un pionnier de la reconnaissance des terroirs et des savoir-faire. Ce premier volet de l'exposition aborde les thèmes liés à l'AOP, de sa définition générale et de l'histoire plus spécifique de l'AOP Roquefort, seule AOP à pâte persillée de brebis, ainsi que les exigences de son cahier des charges. Des termes spécifiques à l'univers du Roquefort y seront également expliqués pour faciliter la compréhension. Ce dispositif a été pensé pour offrir aux visiteurs une première immersion dans l'univers de l'AOP Roquefort, en rendant son histoire et ses spécificités compréhensibles par tous.

Une immersion innovante dans le Roquefort d'hier, d'aujourd'hui et de demain

Cette deuxième partie vous entraîne littéralement au cœur du Roquefort ! Une fois pénétré dans une installation géante, vous vous immergez dans un voyage dans le temps, par le biais d'un dispositif, mêlant film et diorama. Un dialogue s'opère entre deux





époques, le XIX^{ème} siècle et aujourd'hui, à travers l'exemple de Roquefort Société. Vous découvrirez que les fabrications artisanales et industrielles, qu'elles soient passées ou actuelles, sont toutes deux soucieuses de maintenir un procédé patrimonial, fait de terroir, de nature brute et de savoir-faire.

Film 180°

C'est un film grand format qui démarre et qui permet par sa forme une immersion dans l'univers actuel du Roquefort. L'axe du film est la fabrication industrielle dans le respect du cahier des charges de l'AOP. Il fait découvrir au public la dimension humaine d'un savoir-faire séculaire, que ce soit au sein des élevages de brebis Lacaune ou dans les caves encore en activité.



capture d'écran film de présentation © Les Caves Roquefort Société





Le film débute dans « le bureau » de Marie et Mathieu, l'une des bergeries installées au cœur des pâturages de la zone de collecte du Roquefort. Cette zone regroupe l'Aveyron et ses départements limitrophes, au cœur du parc naturel des grands causses et du parc naturel du haut Languedoc. Leur lait est ensuite collecté par Michel, chauffeur-laitier qui l'achemine rapidement à l'une des fromageries de Saint-Affrique et de Requista.

C'est ici que tout commence par la rencontre du lait cru devenu caillé avec le *Penicillium Roquefort*. Ce champignon, naturellement présent en suspension dans les caves, donnera au fromage cette magnifique marbrure bleu-verte. Il est reproduit en laboratoire par la fabrication de souches issues de pains de seigle et blé préparés sur place. Le film suit ensuite Pierre à la production. Il est le garant de la qualité de fabrication du fromage dans le bon respect des conditions d'hygiène.

Quand le temps de l'affinage arrive les fromages intègrent les caves. C'est là où des générations de producteurs qui, depuis les premières traces écrites en 1070, perpétuent ce trésor. Les caves sont nichées dans la falaise du village de Roquefort au pied du Combalou. Le site mêle fleurines naturelles et aménagements humains. Restaurées au XVIIe siècle puis agrandies au XIXe siècles, leur patrimoine architectural souterrain exceptionnel est aujourd'hui conservé par les mains expertes de Grégory et Xavier, tous deux menuisiers. Enfin, intervient Jacky, maître-affineur, qui apprivoise les éléments naturels : la pierre, le bois et l'air des fleurines. L'affinage et la maturation dureront alors 3 mois minimum pour que le caillé de brebis devienne du Roquefort AOP, comme l'exige son cahier des charges.

A la fin du film, un deuxième dispositif se met en place : le diorama.





Retour dans le passé

Le film 180° vient dialoguer avec un deuxième dispositif : un diorama. C'est une installation de l'exposition permanente de La Cité du Lait, présentant une reproduction d'une cave d'affinage de Roquefort au tournant du XX^{ème} siècle, animé par une mise en scène avec son et lumières de deux personnages aux métiers méconnus. Il s'agit d'une cabanière et d'un maître affineur, tous deux dotés d'outils emblématiques, un chariot et une sonde.

Le maître affineur est un employé chargé de l'affinage des fromages dans les caves de Roquefort. Hors saison, il supervise les travaux de maintenance des caves ainsi que le salage du bois de chêne permettant le maintien d'une humidité importante dans les caves.

La cabanière, du mot cabo, « cave » dans le patois du pays, désigne les femmes qui habitaient dans des cabanes près des grottes. Ouvrières, souvent saisonnières, elles étaient employées entre 4 et 11 mois. Elles œuvraient dans toutes les opérations de fabrication du fromage, dès son arrivée dans les sites de caves après son passage dans les laiteries, dans des conditions de travail difficiles. Cette installation valorise leur importance. Vers 1900, elles représentaient près de 90 % des effectifs (nombre de cabanières en 1892 : 231 ; en 1912 : 289), sans pour autant négliger le travail du maître affineur.

Portraits-métiers d'hommes et de femmes qui façonnent le caractère du Roquefort

La visite continue avec la découverte de l'expertise humaine du Roquefort, à travers l'exemple des collaborateurs de Société.





Le Roquefort, c'est une histoire de savoir faire et de transmission, de pastoralisme et de territoire, mais avant tout une histoire de femmes et d'hommes. Depuis près de mille ans, des générations d'hommes et de femmes – bergers, laitiers, fromagers, cabaniers – ont façonné le caractère du Roquefort qui transmettent leur expertise et leur passion. Vous partez à leur rencontre à travers les portraits de collaborateurs Société : Christelle, éleveuse de brebis ; Patrick, ramasseur de lait ; Julian, responsable de production ; Chantal, responsable de l'atelier Penicillium ; Jacques, maître affineur ; Serge, chef d'équipe au conditionnement.

Société, 162 ans de savoir-faire

Ce nouvel espace vise à raconter la formidable histoire de la marque Société Roquefort, depuis sa création en 1863.

Une frise chronologique débute à la genèse de la marque en 1842 alors Société Civile des Caves et des Producteurs Réunis. Les quinze principaux négociants et Affineurs de Roquefort s'unissent pour créer la Société Civile des Caves et des Producteurs Réunis, la seule de ce type dans la région et l'une des premières en France. On y découvre les faits marquants de son histoire, ses différentes protections, son évolution dans le temps.

Le visiteur découvre donc ici différentes variétés de Roquefort, ce qui fait leur spécificité, et surtout comment les accommoder et les déguster !

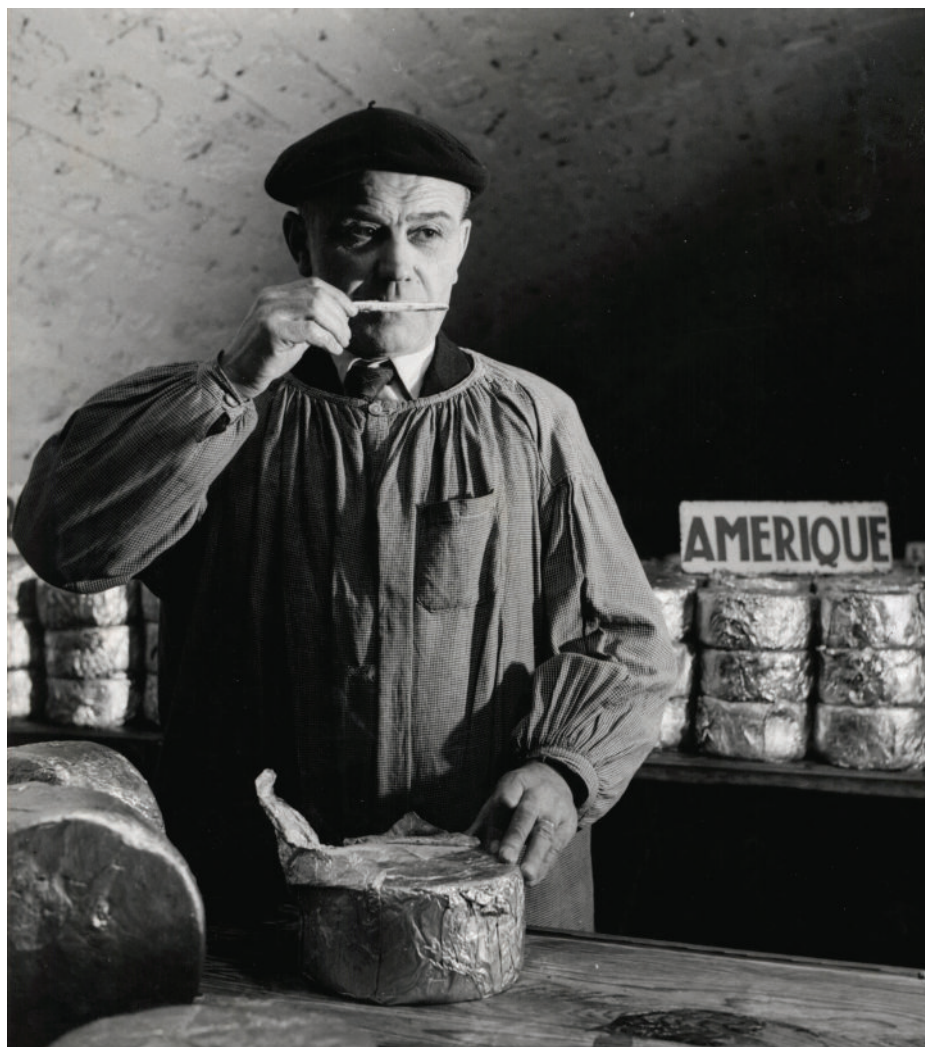
Caves des Templiers, Caves Baragnaudes... Roquefort Société c'est plusieurs caves donc différents Roqueforts aux saveurs nuancées. Chaque variété de fromage est une palette de nuances gustatives où l'on retrouve toujours la robustesse du terroir, la finesse du Penicillium roqueforti et la richesse du lait de brebis.





Seul ou accompagné, il marque par son goût puissant. Associé à des accords doux ou puissants, il exhale avec finesse des arômes surprenants.

Si l'on devait définir le Roquefort en un mot : «puissant» nous vient tout de suite en tête. C'est pourquoi, on le marie de coutume à des accords marqués : viandes rouges, vins corsés, ou encore noix bien grillées. Ce sont des combinaisons franches où les saveurs s'affirment ensemble. Mais ses notes suaves et son goût fin tendant vers l'amertume, se révèlent tout autant lorsqu'on l'associe aux accords sucrés : banane, chocolat noir, mangue...



Maître affineur © Les Caves Roquefort Société





La culture pub

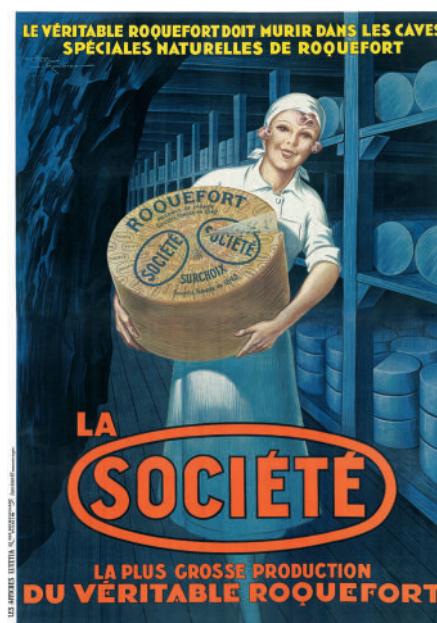
Cette zone est consacrée à la publicité de la marque Société et à son histoire. Roquefort Société appartient à ces grandes marques de fromage qui impriment notre mémoire collective. En cela, cet espace raconte comment la publicité a permis de faire connaître le Roquefort à un plus large public et de lui faire une belle place à notre table. Mais cet espace raconte aussi que l'histoire de la publicité est un regard posé sur l'évolution des sociétés et de nos comportements, et en cela une réalité culturelle.

Vous découvrirez ce récit par différents dispositifs. Un totem Tv qui diffuse un film composé de publicités télévisées, classées par époque, depuis les débuts jusqu'à aujourd'hui. Les visiteurs peuvent ainsi voir comment l'image du Roquefort a évolué, entre tradition et modernité. Ce dispositif visuel et sonore réveille les souvenirs et montre à quel point ce fromage fait partie de la vie des Français.

Le dernier dispositif est un patchwork d'affiches publicitaires qui ont marqué l'histoire du Roquefort Société. Des dessins élégants des années 1930 aux images plus modernes, ces affiches montrent comment la publicité a évolué dans le temps. Elles racontent aussi comment le Roquefort est devenu un fromage important et reconnu, en suivant les modes tout en gardant son style unique.



Affiche publicitaire © Roquefort Société



Affiche publicitaire © Roquefort Société





Le mur des sens

En autonomie, à disposition des enfants, pour ressentir l'univers du Roquefort à travers 4 de nos sens. **Le goût**, étant le cinquième, sera bien sûr stimulé en fin de parcours dans l'espace de dégustation.

Ce dispositif a été pensé pour les plus jeunes, pour qu'ils puissent ressentir et expérimenter l'histoire du Roquefort et de son terroir à leur hauteur. Les enfants pourront alors interagir avec leurs parents sur les différentes thématiques abordées précédemment.

- **L'ouïe** : Les enfants comprennent lors de leur visite qu'il existe différentes variétés de fromage selon l'animal qui produit le lait. Le Roquefort est un fromage au lait cru de brebis de race Lacaune. Les enfants sont invités ici à distinguer le bêlement de la brebis du meuglement de la vache.
- **La vue** : Le Roquefort se goûte d'abord du regard. Sa marbrure le distingue des autres fromages à pâte persillée. On proposera aux enfants ici de reconnaître les marbrures bleu-vertes du Roquefort.
- **Le toucher** : Retrouver la laine de brebis parmi différents supports fibreux.
- **L'odeur** : Reconnaître l'odeur du Roquefort, reconnaissable par son bouquet très particulier doté d'une légère odeur de moisissure.



Dispositif sensoriel © Roquefort Société





La piqueuse à Roquefort

La piqueuse à Roquefort présentée dans cette exposition est une des pièces maitresses de la collection permanente de La Cité du Lait. C'est pourquoi, elle dispose d'une place centrale dans la seconde partie de l'exposition sous une grande vitrine permettant de la contempler à 360 degrés. Elle est accompagnée par un cartel retraçant les innovations de la piqueuse jusqu'à nos jours.

Montée sur une table, la piqueuse à Roquefort est une machine mécanique entraînée avec la force humaine, elle fait mouvoir deux engrenages afin d'abaisser et relever les piques prédisposés. Cette machine permettait de percer les pains de Roquefort de manière rapide et régulière.

La piqueuse à Roquefort occupe une place centrale dans l'histoire du fromage. Elle raconte la genèse de sa production industrielle permise par la mécanisation des procédés de fabrication mais aussi la standardisation de celui-ci. La piqueuse à Roquefort est née lors de la seconde industrialisation, époque au combien marquée par l'esprit d'innovation. Elle remplace le Birou (un pique unique en métal avec un manche en bois) en trouant un fromage de Roquefort faisant plus d'une vingtaine de trous en une seule fois voire soixante (3mm de diamètre) pour certains modèles.

Son exposition met aussi en valeur une étape dans la fabrication méconnue du grand public : percer le fromage. Cette étape permet au champignon penicillium de se développer dans le fromage. En effet, pour son bon développement, le champignon a besoin d'air car il fait partie de la catégorie des aérobies. Étape mécanisée depuis la fin du XIX^{ème} siècle qui assure une qualité de produit et une production quasi-constante jusqu'à aujourd'hui.



Piqueuse à Roquefort © M.Bellanger



DÉGUSTATIONS DE FIN DE VISITE POUR EXPÉRIMENTER LES ROQUEFORTS

Qui dit exposition sur le Roquefort, dit dégustation !

Le visiteur conclut toujours la visite de La Cité du Lait par une dégustation. La Boutique a à cœur d'offrir tout au long de l'année une dégustation de fromages AOP. C'est pourquoi à l'occasion de cette exposition La Boutique proposera une déclinaison des différentes caves de Roquefort Société, un panel des plus doux au plus puissants. Dans leurs riches palettes gustatives, le visiteur retrouvera la robustesse du terroir, la finesse du *Penicillium roqueforti* et la richesse du lait de brebis.

Pour prolonger l'expérience sensorielle et historique, La Boutique a réinventé son espace dégustation. Un accrochage d'affiches de la marque Société a été installé, mêlant graphisme patrimonial et modernité.

Pour prolonger cette immersion au cœur du Roquefort

Après avoir expérimenté les Roqueforts proposés, les visiteurs peuvent se tirer le portrait avec une borne selfie. Cette ultime installation permet aux visiteurs d'incarner un affineur dans un décor réaliste. En plus d'être ludique, ce souvenir personnel est partageable pour ceux qui le souhaitent.

ACTIONS

CULTURELLES

L'exposition **Au cœur du Roquefort, quand un fromage allie histoire et modernité** s'accompagne d'une programmation culturelle au long court animant et approfondissant l'histoire du Roquefort.

Afterwork des marques

le jeudi 18 septembre 2025

Quoi de mieux en cette fin d'été que de se retrouver autour d'un afterwork ! Pour cette deuxième édition de l'Afterwork des Marques, La Cité du Lait fera la part belle au Roquefort. Axé sur la gourmandise, cet évènement est une invitation à explorer les marques phares de nos fromages au travers de nombreuses combinaisons uniques. Rejoignez-nous pour une soirée ensoleillée en terrasse, entre spécialités fromagères, rythme de DJ Ibano et douce nostalgie estivale !



Afterwork des marques © La Cité du Lait

Journées européennes du patrimoine

le dimanche 21 septembre 2025

Pour cette 42^{ème} édition des Journées européennes du patrimoine, La Cité du Lait ouvrira gratuitement ses portes le dimanche 21 septembre et proposera tout au long de la journée de nombreuses activités explorant la thématique annuelle du patrimoine architectural. Une journée 100% culture et plaisir.

• Animations

Les équipes de médiation conçoivent un programme d'animations où le Roquefort et son histoire seront bien sûr à l'honneur : Rendez-vous inédits, visites insolites, et surtout dégustations de différents Roqueforts.



© Ministère de la culture

• Conférence de Sylvie Vabre

Une conférence sera exceptionnellement proposée à l'occasion des Journées européennes du patrimoine autour de l'histoire du Roquefort et plus largement de l'histoire de l'alimentation animée par Sylvie Vabre, maîtresse de conférences en histoire contemporaine à l'université Toulouse-Jean Jaurès.

Spécialiste de l'histoire du Roquefort, Sylvie Vabre a choisi comme thème de sa thèse de doctorat : *Roquefort Société : une entreprise agro-alimentaire*. Elle est également l'autrice *Le sacre du roquefort, L'émergence d'une industrie agroalimentaire fin XVIII^e siècle-1925*, coédité par les Presses Universitaires de Rennes et de François Rabelais. Aujourd'hui Sylvie Vabre poursuit ses recherches sur l'histoire des consommations au XIX^{ème} siècle, l'histoire des entreprises et des territoires.



© Sylvie Vabre

Accords et Découvertes de l'hiver **date à venir**

Nos événements dégustation continuent avec la troisième édition des Accords et Découvertes. Le principe est simple, nous vous donnons rendez-vous à chaque saison pour une découverte d'accords surprenants autour des fromages animés par un duo d'experts. Traditionnels ou innovants, l'univers complexe des accords fromages associés à d'autres produits semble infini : vin, bières, rhum, pétillant, thé ou encore chocolat ! Pendant deux heures, 5 étapes au sein du musée seront proposées mêlant visite et dégustation fromagères AOP. Le visiteur partira à la découverte des fromages, explorera leurs arômes, appréciera les textures variées, des fromages frais aux pâtes molles, des croûtes naturelles aux persillés, des pressés aux non cuits. Cette nouvelle édition sera l'occasion de redécouvrir le Roquefort qui sera réinterprété avec des accords étonnants.

INFORMATIONS PRATIQUES

AU CŒUR DU ROQUEFORT

Quand un fromage allie histoire et modernité

Pour sa première exposition temporaire, La Cité du Lait vous raconte l'univers fascinant du Roquefort, une expérience sensorielle, entre patrimoine ancestral et culture populaire.

Du 05 juillet 2025 au 02 janvier 2026

La Cité du Lait

18 rue A. Beck, 53000 LAVAL

Tel : 02 43 59 51 90

lacitedulait.com

Accessible aux visiteurs en situation de handicap.

Horaires d'ouverture

Du 05 juillet au 31 août 2025

Tous les jours, de 14h à 18h

Du 01 au 31 septembre 2025

Tous les mercredis et samedis, de 14h à 18h

Du 01 octobre 2025 au 02 janvier 2026

Tous les mercredis, de 14h à 18h

Vacances scolaires, du 18 octobre au 03 novembre 2025 et du 20 décembre 2025 au 02 janvier 2026

Du lundi au vendredi, de 14h à 18h

Tarifs

L'accès à l'exposition temporaire Au cœur du Roquefort est inclus dans le billet d'entrée du musée.

Plein tarif : 7 euros

Tarif réduit / 12 à 17 ans: 5 euros

5 à 11 ans : 3 euros

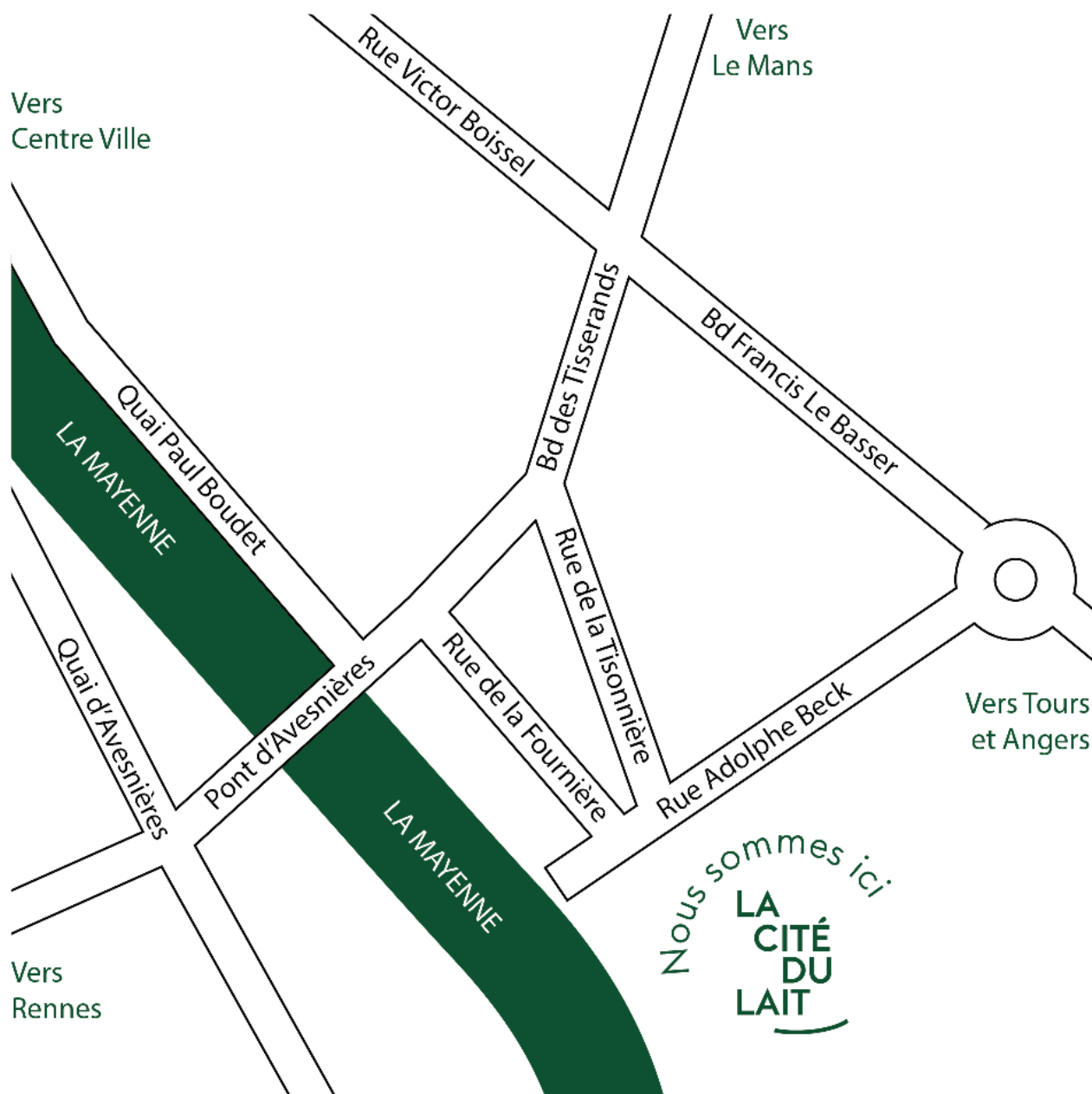
0-4 ans : gratuit

Réservation d'un créneau de visite possible sur lacitedulait.com

Boutique, fromagerie et souvenirs

Horaires : voir sur le site lacitedulait.com

Accès



Contacts presse

Damien SOULICE, responsable de La Cité du Lait
02 43 59 52 12 | 06 98 19 85 42
damien.soulice@fr.lactalis.com

Chloé BELLANGER, chargée de communication
02 44 72 28 82 | 06 76 21 23 31
chloe.bellanger@fr.lactalis.com

