



FROMAGERIE

Emilie



Mise en bouche

Avec son énergie débordante et son amour du terroir, Emilie fait rayonner les saveurs authentiques dans les allées du marché Victor Hugo, partageant chaque jour un peu plus de son rêve devenu réalité.

Présentation

Depuis 2016, Emilie, jeune fromagère indépendante, partage sa passion pour le fromage au marché Victor Hugo à Toulouse. À seulement 25 ans, elle a concrétisé son rêve d'indépendance en reprenant une fromagerie dans ces halles emblématiques. Cette année marque un tournant particulier dans son aventure : elle a embauché sa maman, transformant ainsi son commerce en une belle affaire familiale.



Parcours

Le goût du métier, Emilie l'a acquis dès son plus jeune âge. Dès l'âge de 15 ans elle travaille pendant les vacances dans la boutique de ses parents, située dans le quartier des Carmes. Après un Bac+3 en commerce, elle se rend vite compte que le marché de l'emploi ne correspond pas à ses aspirations. Plutôt que de se laisser décourager, elle décide de suivre son instinct et de se lancer dans le commerce indépendant.

Fierté

Aujourd'hui, Emilie est fière de proposer à ses clients des produits d'exceptions comme des chèvres crémeux, devenus incontournables dans sa boutique. Elle incarne la passion, la résilience et un profond respect pour le travail des producteurs locaux.



Message pour l'avenir

À ceux qui rêvent de se lancer dans l'agriculture ou l'artisanat, Emilie a un message inspirant : « Si vous êtes passionnés, lancez-vous ! Peut-être pas seul, pour alléger les contraintes, mais n'hésitez pas : nous avons besoin de l'amont. »



Pourquoi participer ?

Participer au challenge des produits laitiers est une occasion unique de valoriser son savoir-faire. Animée par un esprit de compétition et un goût prononcé pour les défis, Emilie aime être challengée. Ces échanges lui permettent non seulement de retravailler et d'affiner les valeurs qui l'animent, mais aussi de communiquer davantage sur sa boutique, renforçant ainsi son lien avec ses clients et sa passion pour les produits de qualité.





Mise en bouche

Cécile et Nina ont su transformer leur passion en un lieu convivial où le fromage ne se contente pas de nourrir : il raconte des histoires et réunit les gourmands autour de saveurs authentiques.

Présentation

Depuis 2012, Cécile et Nina régaler les amoureux de fromage avec leur boutique devenue une véritable institution : La Crèmerie du Faubourg, au cœur du quartier animé de Saint-Denis à Montpellier. Amies de longue date, elles ont décidé de quitter leurs carrières respectives pour se lancer dans leur passion commune : le fromage.



Parcours

Formées par des maîtres fromagers de renom, elles ont acquis un savoir-faire exceptionnel, mais ce qui les distingue vraiment, c'est leur amour des produits fermiers et leur engagement envers les petits producteurs. Elles parcourent régulièrement la région à la recherche de nouveaux trésors, mais elles n'hésitent pas à voyager à l'étranger pour rencontrer de petits producteurs et dénicher des produits marqués de savoir-faire et d'authenticité. Aucun compromis n'est fait sur la qualité : chaque produit est minutieusement sélectionné pour son origine et son goût.

Fierté

Avec plus de 200 fromages artisanaux et fermiers en vitrine, leur boutique est devenue un lieu de référence. Le quartier lui-même a été surnommé "la rue de la Crèmerie", tant la réputation de leur boutique rayonne. Pour chaque saison elles créent un Brie adapté à la saison, celui du moment est à la truffe tuber melanosporum du Lot.

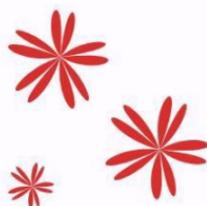
Mot pour l'avenir

Mais leur succès n'est pas le fruit du hasard. Dans un environnement administratif exigeant, elles encouragent ceux qui rêvent de se lancer à persévérer : "Soyez courageux, et assurez-vous d'un entourage favorable."

Pourquoi participer ?

Nina et Cécile participent au Challenge des Produits Laitiers pour mettre en lumière leur travail et partager leur savoir-faire. Manquant de temps pour communiquer sur leurs produits via les réseaux sociaux, elles voient ce défi comme une opportunité de valoriser leur travail et de le faire connaître davantage.





Mise en bouche

Thomas et Charlotte ont vu leur travail acharné récompensé en 2024 par le titre de Meilleur Commerce Indépendant d'Occitanie, parmi plus de 1 000 candidats. Ce prix prestigieux a récompensé leur excellence, leur engagement et leur proximité avec les clients.

Présentation

Depuis 2021, Charlotte et Thomas font rayonner leur passion et leur énergie à la Fromagerie Palavasienne, située rue Saint-Pierre à Palavas-les-Flots. En seulement quelques années, ils ont transformé leur boutique en un véritable lieu de rencontre pour les amateurs de fromages et de produits artisanaux.



Parcours

Engagés corps et âme dans leur métier, ils sélectionnent avec soin les fromages de producteurs locaux, offrant ainsi à leurs clients une expérience conviviale et authentique. Parfois, ils surprennent même avec des créations maison singulières et innovantes, comme les « gâteaux fromages » qui sont de véritables trompe l'œil ou bien encore des bouquets de fromage comme on n'en voit pas ailleurs, en plus de produits incontournables comme le Pélardon des Cévennes. Chaque semaine, un nouveau fromage est proposé, invitant les visiteurs à explorer des saveurs toujours plus étonnantes. Charlotte précise que chaque élément de leur boutique a une histoire, et que rien n'est laissé au hasard.

Fierté

Charlotte et Thomas ont laissé leur passion commune guider l'achat et la reprise de la fromagerie. Thomas confie : « Le plus beau compliment qu'on me fait, c'est quand on ferme et qu'on nous dit : « Ah, il nous tardait que vous rouvriez ! » Cette passion pour le métier et l'engagement de chaque jour leur ont permis de construire une véritable relation avec leurs clients. Cet amour du détail et de la transmission se traduit aussi dans leur quotidien, chaque mois, ils organisent des événements pour animer la fromagerie, comme les apéros du fromager autour du brasero où la tartiflette et la fondue rencontrent un succès croissant.



Mot pour l'avenir

Pour ce duo inspirant, l'avenir appartient à ceux qui osent et suivent leur passion. « L'envie est un bon moteur », dit Thomas, incitant les jeunes à se lancer et à chercher du soutien si nécessaire. « Du moment que ça plaît, il faut le faire. » Charlotte et Thomas incarnent cette idée : il faut savoir se réinventer sans sacrifier la qualité.

Pourquoi participer ?

Charlotte et Thomas participent au Challenge des Produits Laitiers pour affirmer leur expertise et obtenir la reconnaissance de leurs pairs. Charlotte souhaite démontrer que leur travail progresse dans le bon sens, tandis que Thomas veut se challenger, apporter du crédit à leur métier et continuer à évoluer. Ensemble, ils incarnent passion, ambition et excellence pour représenter fièrement leur métier.



Mise en bouche

Animées par une passion commune pour le fromage et le contact humain, Sophie, Mélissa, Valérie et Sophie insufflent une véritable âme à leur espace. Elles savent s'adapter aux attentes de leurs clients et personnalisent l'offre, transformant leur rayon en un lieu de confiance.

Présentation

Créé en 2017, l'îlot de la fromagerie est le fruit du travail de quatre femmes passionnées : Sophie, Mélissa, Valérie et Sophie. Ensemble, elles ont métamorphosé leur rayon en un lieu chaleureux et dynamique, où chaque client se sent chez lui. Leur engagement va bien au-delà des horaires d'ouverture : même en vacances, l'équipe reste entièrement impliquée dans l'évolution du rayon. Pendant leurs vacances, elles n'hésitent pas à envoyer des photos du rayon fromage pour partager leurs idées et perfectionner l'agencement des produits. Ce lien constant et cette volonté de toujours améliorer l'offre témoignent d'une véritable cohésion et d'une attention particulière portée à la qualité et à l'expérience client, même à distance. Une belle preuve de leur énorme implication.

Dégustations de fromages
vers 10h30-11h

L'îlot Fromage

Au fil des saisons, le rayon évolue pour répondre aux envies des consommateurs et à la saisonnalité des produits. Si la raclette est disponible toute l'année sur demande, l'offre se diversifie particulièrement en hiver pour accompagner les plaisirs de la saison. Les plateaux de fromage, disponibles en libre-service ou sur commande, rencontrent un véritable engouement. Ces plateaux sont conçus pour offrir une expérience gourmande et pratique, répondent parfaitement aux attentes des clients pressés tout en garantissant un goût irréprochable. L'équipe met un point d'honneur à valoriser les fromages AOP et les produits locaux, fières de soutenir les savoir-faire régionaux. De plus elle n'hésite pas à enfiler les bottes pour aller à la rencontre des producteurs locaux dans leurs exploitations (Ferme Buisson Blanc Tarn, Ferme de la société roquefort, cave de roquefort Aveyron) pour découvrir toute la chaîne de fabrication, afin de faire au mieux le lien avec la clientèle du rayon.

Grâce au soutien de la direction, elles disposent des moyens nécessaires pour faire preuve de créativité et proposer une expérience unique.

Fierté

Leur plus grande fierté ? Être parties de zéro et avoir créé un rayon apprécié et performant, où le fromage est bien plus qu'un produit : c'est une véritable passion.

« On mangera toujours du fromage », affirment-elles, avec la volonté de sensibiliser toujours plus de clients à l'importance de la production locale.



Pourquoi participer ?

Le challenge des produits laitiers est une occasion de confronter leur savoir-faire à celui d'autres professionnels et aussi c'est une belle opportunité pour reconnaître et valoriser le travail accompli. C'est une chance unique de mettre en lumière leur expertise et d'affirmer leur engagement envers la qualité et l'excellence.

