

MARCHÉ LE DU CRÉMIER

FROMAGERIE - CRÈMERIE

OCTOBRE 2026



Une fédération
de distributeurs
qui appartient
à des agriculteurs

LEGENDES DES PICTOGRAMMES

INDICATION DU LIEU DE FABRICATION



PROVENANCE ANIMALE

Au lait de vache / chèvre / brebis / bufflonne



Au lait cru de vache / chèvre / brebis / bufflonne



Viande de volaille française



Viande bovine française



Viande de veau française



Viande de porc française



Viande origine France

UVC : unité de vente consommateur ou unité de vente conditionnée.

L'UVC correspond au produit tel qu'il est vendu au professionnel (à l'unité, par pack, etc...).

Tous nos prix sont exprimés HT en euros.

* **DLC** à titre indicatif selon arrivage.

Compte tenu du contexte difficile, les produits présents sur ce catalogue peuvent être mis en indisponibilité de la part de nos fournisseurs en raison de conditions d'approvisionnements et de productions compliquées, avec peu de visibilité. Veuillez contacter votre commercial pour vous assurer de la disponibilité des produits souhaités.

Pour les produits dont le tarif n'est pas indiqué :

* Tarif en vigueur au jour de la commande, nous consulter.

Pour les produits dont le tarif est indiqué

** Tarif indicatif, susceptible d'évolution au jour de la commande compte tenu de la conjoncture.

LES FROMAGES

Incontournables



LAGUIOLE AOP SELECTION

Affinage 6 mois minimum.
32% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
39273 - Meule de 47kg env. / Colis de 1 meule

178761 - Pièce de 12kg env. / Colis de 1 pièce
30904 - Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces



ALIGOT "FLEUR DE PRÉ"

LAIT ORIGINE FRANCE
43196 - Barquette de 2 kg / Colis de 3 barquettes
43195 - Barquette de 1 kg / Colis de 8 barquettes
43194 - Barquette de 500g / Colis de 12 barquettes

La mimolette est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte naturellement litée et au délicat goût de noisette. Cette mimolette est affinée au minimum 18 mois sur des planches d'épicéa. Spécialité des Hauts de France, elle est appréciée dans toutes les régions.



MIMOLETTE

28 à 30% de M.G. sur prod. Fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
43709 - Extra vieille.
Affinage 18 mois minimum.
Pièce de 2,8kg env. / Colis de 4 pièces

43765 - Demi vieille.
Affinage 6 mois minimum.
Pièce de 3,2kg env. / Colis de 4 pièces



Du 1^{er} au 31 octobre 2026*

**POUR 40 KG
ACHETÉS AU CHOIX,
3 BOUTEILLES
DE SAINT MONT
OFFERTES****



SALERS AOP
LES FROMAGERS DU PAYS VERT
30% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
144445 - Meule de 40 kg env.
Colis de 1 meule



BLEU D'Auvergne AOP
LES FROMAGERS DU PAYS VERT
28% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
103395 - Pain de 2.5 kg env.
Colis de 1 pain



ROQUEFORT AOP GRANDE SÉLECTION
LA PASTOURELLE
32% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
52294 - Demi-pièce de 1.4 kg env.
Colis de 2 demi-pièces



BROUCAOU CHÈVRE & BREBIS
VIEILLE RÉSERVE
SECRETS D'AFFINEURS
32% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
52719 - Pièce de 4.5 kg env.
Colis de 1 pièce



MASSIPOU VIEILLE RÉSERVE
SECRETS D'AFFINEURS
34% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
103394 - Pièce de 4.540 kg env.
Colis de 1 pièce



BRIE DE MEAUX AOP
3/4 AFFINÉ SUR PAILLE
SECRETS D'AFFINEURS
31% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
143073 - Pièce de 3 kg env.
Colis de 1 pièce

*Panachage possible pour obtenir les gratuités.

Livraison des dotations en fin d'opération par votre distributeur habituel.

**Vin blanc Faïte, appellation Saint-Mont.

LES FROMAGES

Découvertes



RACLETTE DE MONTAGNE

35% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 6kg env. / Colis de 1 pièce
143489 - AU POIVRE

143490 - AIL DES OURS

143492 - FUMEE

28% de M.G. sur prod.fini.
143515 - NATURE



FOURME D'AMBERT AOP "CROIX ST ROBERT"

37950 - 28% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 2,2 kg env. / Colis de 4 pièces



MORBIER AOP

29% MG. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
37583 - CREMIER
Pièce de 6.8kg env. / Colis de 1 pièce

43968 - MILLESIME
Pièce de 6,8kg env. / Colis de 1 pièce

NOUVEAU



TOMME AUX FLEURS

17628 - 28% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 6,5kg env. / Colis de 1 pièce



BLEU DES CAUSSES AOP "CAVES DE PEYRELADE"

56254 - 30% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,32kg env. / Colis de 4 pièces



MUNSTER AOP

144283 - 29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 200g / Colis de 12 pièces



COMTE AOP CARDAMINE 1/4

16248 - Affinage 18 mois minimum
35% de M.G. sur prod.fini
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 9.7kg env. / Colis de 1 pièce



COMTE AOP COQUELICOT 1/4

16245 - Affinage 14 mois minimum
35% de M.G. sur prod.fini
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 9.7kg env. / Colis de 1 pièce



UN COLIS AU CHOIX COMMANDE
= 1 BOUTEILLE DE LOVE
CHARDONNAY OFFERTE**



DELICE DE BOURGOGNE

40% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 2kg env. / Colis de 1 pièce
112483 - Emballage papier

46369 - Boîte bois



TOMME LAIT BUFFLONNE LE MASSIF "CROIX ST ROBERT"

145953 - 37% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Affinée en Auvergne
Pièce de 4,5kg env. / Colis de 1 pièce



TOMME 3 LAITS "LA CAVE DE MAÎTRE PIERRE"

16258 - Fromage au lait de vache,
lait de brebis et lait de chèvre.
29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 2,3kg env. / Colis de 1 pièce



BREBIS EN FLEURS " LA CAVE DE MAÎTRE PIERRE"

16376 - Fromage de brebis.
32 % M.G sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,9kg env. / Colis de 2 pièces



BRUGGE COMTESSE VINTAGE

48952 - 28,8% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 3,5kg env. / Colis de 1 pièce



LA BRIQUE DU NORD DEMI-VIEILLE

43810 - 27% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3,8kg env. / Colis de 3 pièces



PAIN DE RODEZ

176627 - 28% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 2,5kg env. / Colis de 4 pièces



SECRET DE COMPOSTELLE

46116 - Fromage de brebis.
29% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 4,5kg env. / Colis de 2 pièces



SAINTE-MAURE CENDRE

34145 - Fromage de chèvre moulé manuellement.
16% de M. G. sur prod. Fini.
Pièce de 300g / Colis de 4 pièces



CAPRI AFFINE A LA FLEUR DE SEL DE L'ILE DE RE

555684 - Fromage de chèvre.
18% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 200g / Colis de 8 pièces



LE SARLET AFFINE

Fromage de chèvre moulé manuellement.
24,4% de M.G. Sur prod. fini.
Pièce de 155g / Colis de 6 pièces non panachés
34175 - Cendré
57253 - Nature

LA CREMERIE



FROMAGE FRAIS DE CAMPAGNE

48624 - 7% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Seau de 5kg



CREME FRAICHE EPAISSE "LE GASLONDE"

551905 - 42% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Seau de 5L

LES CHARCUTERIES



JAMBON SEC SUPERIEUR DE SAVOIE FUME

ORIGINE FRANCE

Désossé. Séchage 210 jours minimum.

39922 - Pièce de 6kg env. / Colis de 2 pièces

39927 - Pièce de 5,8kg env. / Colis de 2 pièces



VIANDE DES GRISONS PUNTA D'ANCA BUENDNERFLEISCH IGP

25649 - Demi-pièce de 1.2/1.5kg
Colis de 5 pièces

ou selon arrivage
code 25649

VIANDE SECHEE DES ALPES

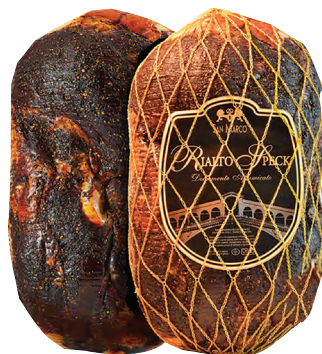
26178 - Origine UE.
Demi-pièce de 1,5kg env. / Colis de 4 pièces



PAVE SUPERIEUR ENROBE AU POIVRE PUR PORC

113835 - ORIGINE FRANCE

Pièce de 2,5kg env. / Colis de 2 pièces



JAMBON FUME SPECK RIALTO SALE SEL SEC

49832 - Origine UE.
Séchage 6 mois minimum.
Demi-pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces



ROTI DE JAMBON AUX HERBES "ROSTELLO"

109720 - Origine UE.
Demi-pièce de 4,2kg env. / Colis de 2 pièces



JAMBON CUIT SUPERIEUR AC 3 NOIX "LE DIABLON" AU SEL DE GUERANDE NOIRMOUTIER

165395 - PORC ORIGINE FRANCE.
Pièce de 6,5kg env. / Colis de 2 pièces



JAMBON SUPERIEUR CUIT AU TORCHON "FORME MICHE"

26620 - ORIGINE FRANCE
Avec couenne.
Pièce de 8,5kg env. / Colis de 2 pièces



MORTADELLE PISTACHEE

49835 - Origine UE.
Diam. 15cm.
Demi-pièce 3kg env. / Colis de 8 pièces

OFFRE SPÉCIALE

DIPP N°02 DÉGRAISSANT CUISINE GRAISSES TENACES



RÉF 247366
BIDON DE 5L
COLIS DE 4 BIDONS



RÉF 247351
SPRAY DE 1L
COLIS DE 6 SPRAYS

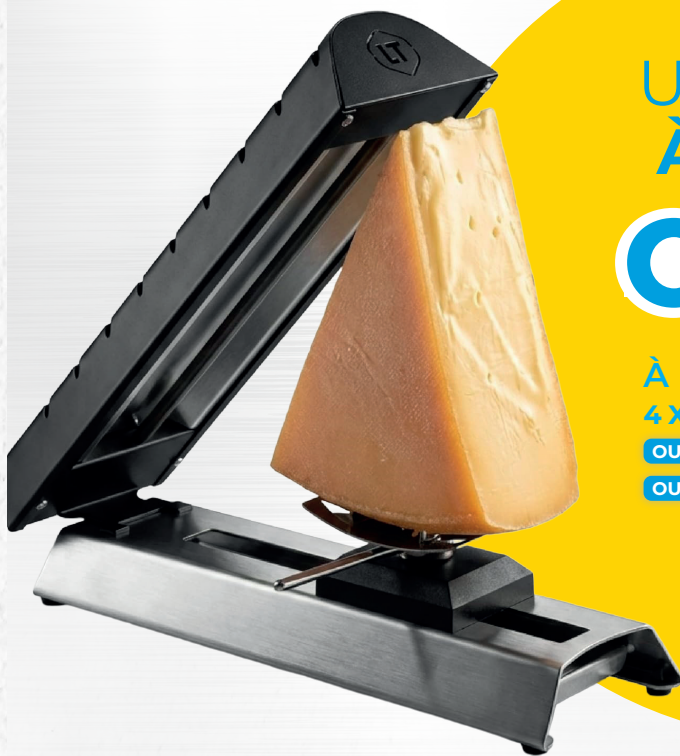


RÉF 247350
SPRAY DE 750ML
COLIS DE 6 SPRAYS



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



UN APPAREIL À RACLETTE OFFERT*

À L'ACHAT DE :

4 X DIPP N°02 5L - RÉF 247366

OU 18 X DIPP N°02 1L - RÉF 247351

OU 18 X DIPP N°02 750 mL MOUSSE
RÉF 247350

- Rampe inclinée pour une chaleur homogène
- 600W pour une fonte rapide tout en restant économique
- Plateau récupérateur intégré

* Cette promotion est valable jusqu'à épuisement des stocks - stock

Retrouvez la gamme DIPP Professional

dipp.eu



/ WWW.FRANCEFRAIS.FR

Sauf erreurs typographiques ou rupture de stock. L'entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité et de prix équivalents.
L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Les noms et marques cités dans ce document sont la propriété de leurs déposants respectifs.
Photos non-contractuelles. Crédits photo © Industriels, © France Frais, © Rougureau, © Studio Beige. Édité par France Frais - Sainte Marie la Blanche - RCS Beaune 434 493 672.
Juillet 2026. Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo.