



Syndicat Interprofessionnel des fromages à pâte pressée cuite

L'Emmental, le Comté, le Beaufort, le Gruyère
Depuis plus de huit siècles, ils partagent la même tradition de solidarité, issue de la mise en commun du lait dans les fromageries montagnardes, les "fruitières".

En 1963, le SIGF, Syndicat Interprofessionnel des fromages à pâte pressée cuite, a été créé pour incarner cette tradition.

Avec le CNIEL, il conduit des analyses économiques pour mieux connaître le marché. Il garantit également la qualité et la promotion des fromages à pâte pressée cuite français.

Ne cherchez pas la correspondance du sigle et de sa signification. Depuis longtemps, le terme gruyère a été abandonné pour désigner la famille des fromages à pâte pressée cuite.

L'emmental, un leader incontesté avec 26,6 % de la production nationale de fromages affinés en 2012 (au lait de vache)

En 2012, 381.480 tonnes de fromages à pâte pressée cuite ont été fabriquées en France, dont 278.425 d'emmental

INSTANCES DIRIGEANTES

Le SIGF est géré par un Conseil d'Administration composé de délégués des trois fédérations laitières, la FNCL, la FNIL et la FNPL. Ces 18 délégués sont désignés par l'Assemblée Générale pour un an.

Président du Conseil d'Administration
Marcel Denieul

Secrétaire général
Benoît Mangelot

01 49 70 72 00

VOS CONTACTS

Benoît Mangelot

Téléphone : 01 49 70 71 00

E.mail : sigf@grandsfromages.com

Adresse postale :

42 rue de Châteaudun
75314 Paris cedex 09