

La Comtoise, spécialiste du fromage fondu, accélère dans le Foodservice et renforce son modèle industriel

La Comtoise, le spécialiste du fromage fondu fonctionnel et applicatif pour l'industrie et le Foodservice, poursuit son développement avec une double ambition : accélérer sur le marché des sauces fromagères fraîches prêtes à l'emploi pour la restauration tout en consolidant son activité historique auprès des acteurs de l'agroalimentaire. L'entreprise de Saône-et-Loire annonce également continuer ses investissements dans son outil de production, avec 650 000 euros pour la robotisation de la fin de ligne des sauces fromagères fraîches et 2 millions d'euros pour le sprinklage de l'intégralité de son usine.



La Comtoise ambitionne de devenir le partenaire de référence du fromage fondu fonctionnel et gourmand, en misant sur sa triple expertise « fiabilité, performance, gourmandise » et en poursuivant une logique de co-développement avec ses clients. Sa feuille de route vise à consolider son activité historique tout en développant de nouveaux segments de marché à fort potentiel :

- **Dans l'industrie agroalimentaire** : l'entreprise entend poursuivre son expansion géographique et développer sa plateforme de produits panés fromagers ;
- **Dans le Foodservice (snacking, boulangerie-pâtisserie, fast-food...)** : La Comtoise souhaite animer une véritable plateforme d'innovations sauces pour ancrer son offre dans la restauration hors-domicile ;
- **Dans la restauration à table** : l'entreprise souhaite créer de nouveaux usages et rendre ses produits accessibles à de nouveaux consommateurs.

Créée en 1994 par Michel Vanhove, entrepreneur issu de l'univers du traiteur, La Comtoise s'est construite autour de la conviction que le fromage fondu allait devenir une solution industrielle stable, régulière et performante pour répondre aux besoins des professionnels. Aujourd'hui, l'entreprise maîtrise l'ensemble de la chaîne, du sourcing et de la formulation jusqu'à l'industrialisation et aux usages finaux. Depuis 2016, La Comtoise est certifiée IFS au niveau supérieur.

Les sauces fromagères fraîches, un véritable moteur de croissance

Lancée dès 2018, l'activité Foodservice constitue un axe majeur du développement de La Comtoise. L'entreprise a développé **une gamme de sauces fromagères fraîches gourmandes, prêtes à l'emploi**, et spécifiquement pensées pour les professionnels de la restauration. Chacune de ses sauces (hors gamme Street Fooding) contient **30 % de fromage minimum**, une exclusivité sur ce segment de produits.

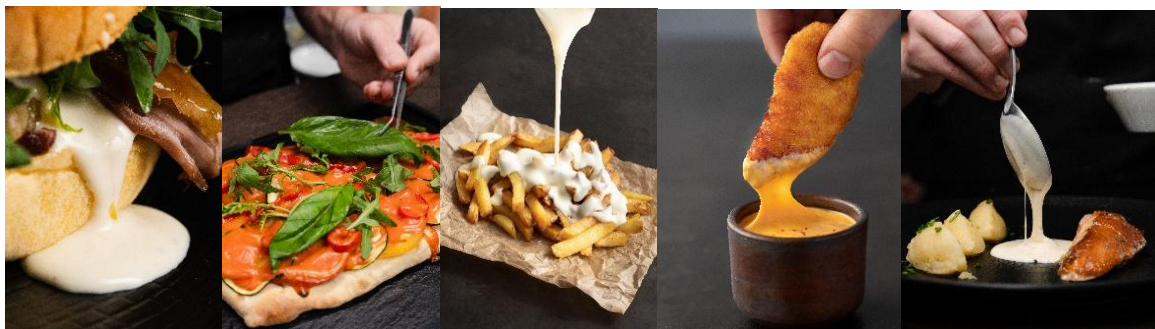
La Comtoise propose aujourd'hui **une gamme structurée autour de quatre univers**, conçus pour répondre aux différents usages et tendances.

- **Best of Tradition Française**, autour de terroirs emblématiques adaptés aux usages Foodservice : Raclette, Saint-Nectaire AOP, Brie à la Truffe d'été 1 %, Camembert ou Roquefort ;
- **Escale Fromagère**, qui s'inspire du voyage culinaire avec notamment Cacio e Pepe, Parmigiano ou Mozza Tomate note fumée ;
- **Cheese Lab**, laboratoire des signatures et best-sellers de demain, avec Black Fire ou Highland Melt ;
- **Street Fooding**, consacré aux incontournables de la street food gourmande et qualitative, avec notamment Cheddar « Original », Cheddar « Signature », Cheddar Spicy ou Fromagère Signature.

Les sauces Brie à la Truffe d'été 1 % et Highland Melt ont été récompensées aux Snacking d'Or 2026.



Au-delà du goût, les sauces La Comtoise répondent aux contraintes de ces professionnels : simplicité et rapidité de mise en œuvre, régularité pendant le service, praticité et capacité à renouveler les cartes. **Elles peuvent ainsi être utilisées dans une grande diversité de recettes**, du burger aux tacos, des frites aux plats de restauration traditionnelle.



Un marché Foodservice à fort potentiel

Selon une étude Nova Consulting de janvier 2025 réalisée pour La Comtoise, **le marché français de la sauce fromagère représente environ 30 000 tonnes et 160 millions d'euros**, avec une **croissance estimée à +7 % par an**. Les usages sont concentrés sur les segments des burgers, tacos et frites, qui représentent 42 % du marché, ainsi que sur la restauration traditionnelle, à hauteur de 36 %.

Cette dynamique s'explique par le rôle désormais stratégique de la sauce fromagère dans l'offre des restaurateurs. Elle permet à la fois de signer un plat, de renforcer sa valeur perçue et de répondre à une recherche de gourmandise et de réconfort, tout en conservant la maîtrise du food-cost.

Deux marchés, une même expertise

En complément de l'accélération dans le Foodservice, **l'industrie agroalimentaire demeure un pilier essentiel du modèle et de l'expertise de La Comtoise**. Depuis ses débuts, l'entreprise accompagne les industriels dans la conception de solutions fromagères (blocs, tranches, râpés, cubes, produits formables, tartinables, liquides ou semi-liquides) capables de s'intégrer à leurs lignes de production et à leurs recettes.

Cette complémentarité entre Industrie et Foodservice constitue aujourd'hui l'une des forces du modèle La Comtoise. Les deux marchés répondent à des attentes différentes, mais reposent sur une même exigence de performance : proposer des solutions fiables, performantes et gourmandes.



14 millions d'euros investis depuis 2018 pour accompagner la croissance

Cette stratégie de développement s'appuie sur un outil industriel dimensionné pour accompagner les ambitions de l'entreprise. Implantée à Louhans, en Bourgogne-Franche-Comté, **La Comtoise dispose d'un site industriel de 8 500 m², équipé de quatre lignes automatisées et d'une ligne dédiée au râpé et au tranché.**

Depuis 2018, 14 millions d'euros d'investissements industriels ont permis de moderniser et d'adapter progressivement l'outil de production. La période 2020-2025 a été consacrée au déploiement de l'activité de sauces fromagères fraîches pour le Foodservice. **En 2023, La Comtoise a investi 700 000 euros dans une conditionneuse sauces pour le conditionnement en poches.**

En 2026, l'entreprise poursuit cette dynamique avec **un investissement de 650 000 euros dans la robotisation de la fin de ligne sauce.** À cela s'ajoute le programme de sprinklage de l'intégralité du site de production, engagé sur la période 2023-2027, pour un montant de 2 millions d'euros.

La Comtoise dispose désormais d'une capacité de production de 24 000 tonnes par an, pour une production actuelle de l'ordre de 12 000 tonnes de fromage fondu et sauces fromagères chaque année.

À propos de La Comtoise

Créée en 1994 et implantée à Louhans (Saône-et-Loire), La Comtoise est spécialisée exclusivement dans le fromage fondu fonctionnel et applicatif. L'entreprise accompagne les industriels de l'agroalimentaire et les acteurs de la restauration dans la conception de solutions fromagères adaptées à leurs contraintes et à leurs usages. Avec 53 collaborateurs, 46 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2025, 14 millions d'euros investis depuis 2018 et une capacité de production de 24 000 tonnes par an, La Comtoise s'appuie sur une expertise complète allant du sourcing à la formulation, de l'industrialisation jusqu'à l'usage final.

Plus d'informations : www.comtoisefromagere.fr