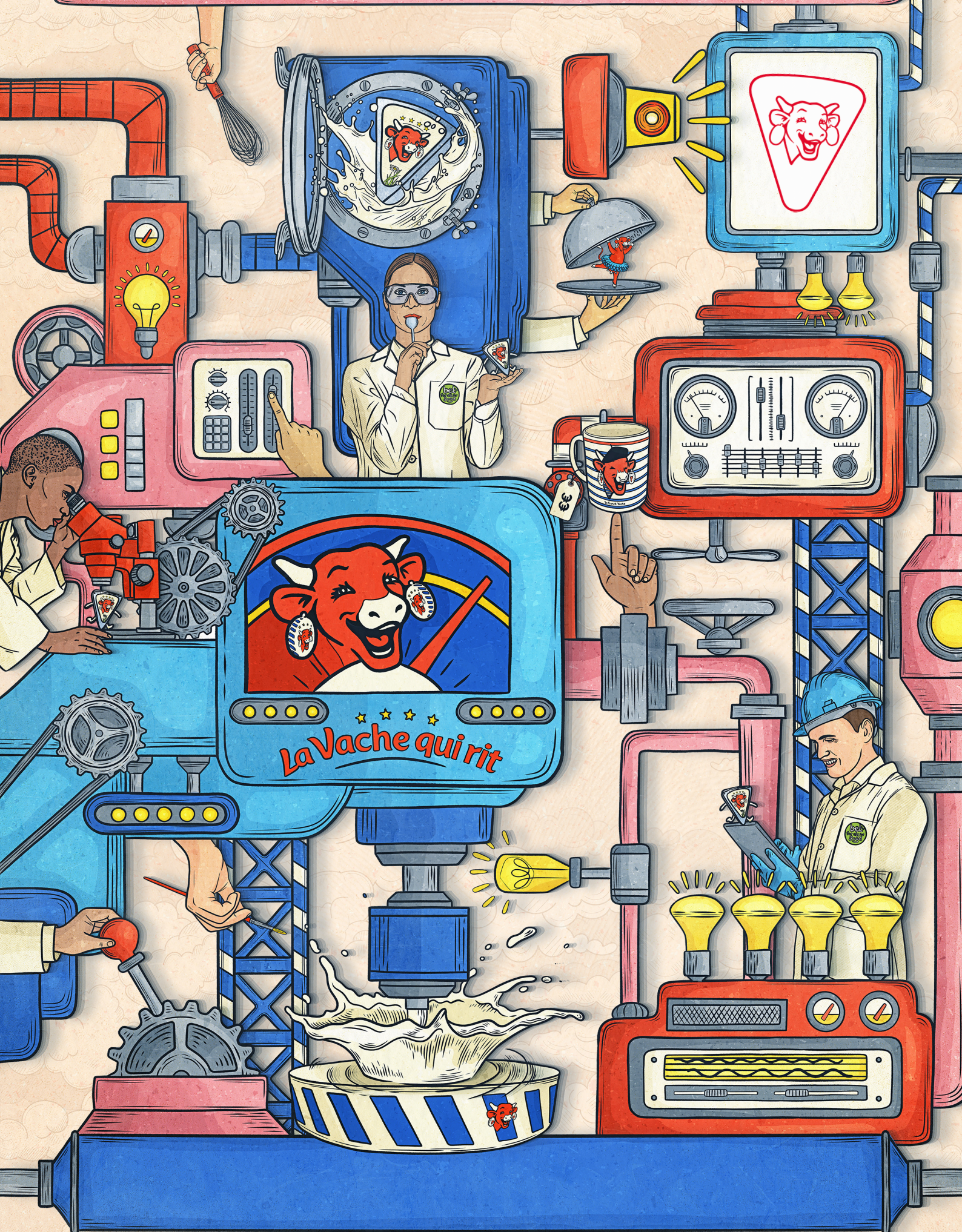
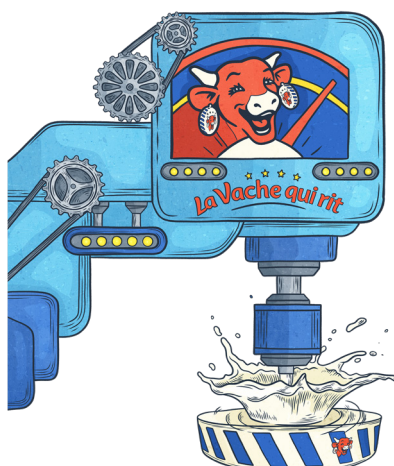


DOSSIER DE PRESSE 2026





Catherine Sauvin, petite fille de Léon Bel, fille de Robert Fiévet (PDG du groupe pendant cinquante-cinq ans) et tante d'Antoine Fiévet actuel Président du groupe.

ÉDITO

NOTRE HISTOIRE EST NÉE À LONS-LE-SAUNIER

Mes racines sont profondément et doublement jurassiennes par ma naissance puis de mon mariage avec Patrick Sauvin, lui aussi jurassien et amoureux de sa terre natale. J'ai d'ailleurs conservé la maison familiale d'Orgelet où mon grand-père Léon Bel est né. J'ai toujours eu l'idée de rendre hommage à mon grand-père et à mon père.

En 2005, Bernard Hanet, à cette époque directeur de la communication chez Bel et homme de plume (C'est une Vache, elle rit) m'a fait part de son souhait de créer un lieu de mémoire du groupe Bel. Un projet auquel j'ai adhéré avec enthousiasme. Je n'ai eu aucune hésitation sur la localisation : Lons-le-Saunier !

Là où notre histoire est née, là où dans les ateliers de l'Aubépin les premières Vache qui rit® ont été fabriquées, là où plusieurs générations ont travaillé et continuent de travailler, là où notre Jura abrite les usines françaises de Lons, Dole et qui fabriquent toujours La Vache qui rit®.

C'est donc à Lons-le-Saunier, au cœur du Jura que la plus célèbre des vaches, qui rit depuis cent ans, a bâti sa maison. Construite par l'agence Reichen et Robert en 2009, elle a évolué en 2018 pour incarner au mieux la marque et le groupe Bel. Le cabinet d'architectes « Encore Heureux » a réussi le défi, assisté de l'« Atelier Zou » et d'entrepreneurs locaux, d'en faire une maison contemporaine dont l'idée est de s'appuyer sur le passé, d'être acteur du présent et en permanence tourné vers l'avenir. C'est aussi un laboratoire d'idées où sont transmis et relayés les engagements forts et concrets du groupe au niveau de la responsabilité sociétale d'entreprise (RSE) axée sur 4 piliers : l'agriculture durable, l'empreinte environnementale, la nutrition attentive, et le bien-être de tous.

Au sein de ce lieu de vie de 2 200 m² destiné à tous les publics, les visiteurs de tous âges peuvent aller au-devant d'une expérience de visite qui résonne avec les fondamentaux de La Vache qui rit® : créativité, proximité et rires partagés !

SOMMAIRE

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 2 | ÉDITO | 18 | LA BOUTIQUE DE LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT |
| 4 | HISTOIRE D'UN FROMAGE SUPERSTAR | 19 | DISPOSITIFS D'ACCUEIL |
| 6 | LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT, LE MUSÉE DE LA MARQUE | 20 | ACCUEIL DE GROUPES |
| 8 | UN PARCOURS PERMANENT ÉTONNANT | 23 | PÔLE CULINAIRE |
| 15 | LES EXPOSITIONS TEMPORAIRES | 27 | LES TEMPS FORTS DE 2026 |
| 17 | LES EXTERIEURS DE LA MAISON | 30 | PÉDALEZ, RIEZ, PARTAGER : LA CYCLO LA VACHE QUI RIT® REVIENT EN 2026 |
| | | 33 | INFORMATIONS PRATIQUES |

L'ÉQUIPE DE LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

CÉLIA ANTOINE

Responsable communication

ÉLÉA BEAUSSART

Chargée de projet culturel

ÉMILIE BERNERT

Responsable comptabilité fournisseurs

JUSTINE BURDY

Apprentie communication

SYLVIE CHALANDARD

Responsable billetterie et boutique

MORGANE DIALLO

Chargée de médiations pédagogiques et culturelles

NAWEL ETTOUIL

Assistante boutique

JULIE DOS SANTOS

Responsable des publics

ANNE-CÉCILE NICOLLET

Responsable des collections et de l'histoire de la marque

GAËLLE RAMBOZ

Chargée de développement service des publics et événementiel

JEAN-PAUL CARRAZ

Responsable d'exploitation

JEAN-MARY POUPAT

Directeur des activités transversales du Groupe Bel

HISTOIRE D'UN FROMAGE SUPERSTAR



JULES BEL, UN PRÉCURSEUR DANS L'ÂME

Tout a commencé en 1865, lorsque Jules Bel s'installa à Orgelet, petit bourg du Jura, pour créer sa société fromagère.

Il achetait aux fruitières des meules d'emmental ou de gruyère encore blanches et se chargeait de leur affinage. Après 30 années d'activité, Jules Bel prit sa retraite et confia son entreprise à ses deux fils, Henri et Léon.

Avis de passage d'un commercial de la Société Bel Frères, vers 1900 © MVQR

LA MAISON BEL FRÈRES

En 1898, les deux nouveaux propriétaires transférèrent la compagnie à Lons-le-Saunier, qui proposait deux avantages : une ligne de chemin de fer majeure et des salines. Le sel est l'une des matières premières principales à la fabrication de fromage à pâte dure. Après quelques années, Henri quitta à son tour la compagnie, pour revenir en assurer la direction en 1914, lorsque Léon est mobilisé pour la Première Guerre mondiale. Pendant la guerre, Léon est affecté au train des équipages militaires, en charge du transport pour l'armée de terre. Ce régiment compte diverses unités, parmi lesquelles le RVF (Ravitaillement en Viande Fraîche), dont l'emblème est un bœuf hilare dessiné par Benjamin Rabier. Ce bœuf est surnommé « La Wachkyrie », un jeu de mot en référence aux Walkyries si chères à l'ennemi allemand...



Dessin original de Benjamin Rabier pour le RVF B70, 1916 © MVQR



*Première boîte de Vache qui rit, en métal
1921 © MVQR*

LA PREMIÈRE VACHE QUI RIT

Pendant ce temps, un nouveau produit était créé en Suisse : le fromage fondu.

La famille suisse Graf l'importa dans le Jura en 1917. À la fin de la guerre, lorsque Léon revient à Lons-le-Saunier, il réalise le potentiel de cette invention et, avec l'aide d'Émile Graf, lance sa propre marque.

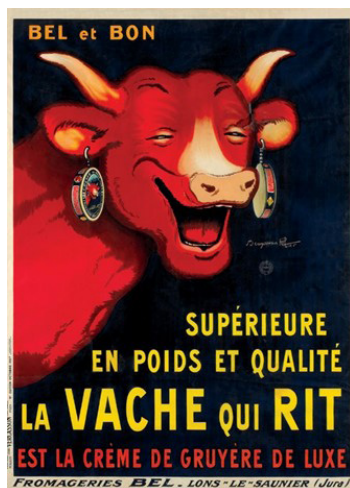
En 1921 naissait La Vache qui rit®, d'abord vendue en boîtes métalliques représentant une vache à quatre pattes, derrière une barrière où on lit : « La Vache qui rit® ».

Le premier atelier de fabrication est aujourd'hui La Maison de La Vache qui rit à Lons-le-Saunier.

LA NAISSANCE D'UNE IMAGE DE MARQUE

La qualité du produit et les idées marketing de Léon Bel font de ce fromage un succès immédiat. En 1924, Léon Bel change le logo de la marque, utilisant un nouveau dessin de Benjamin Rabier, la fameuse « vache rouge ». En 1926, une usine très moderne est construite à Lons-le-Saunier : elle produit encore aujourd'hui La Vache qui rit® pour la France et une partie de l'Europe.

La particularité de cette usine était son important département de publicité, où dès les années 30 Léon Bel développait à la fois ses stratégies commerciales et marketing. Il créa de nombreuses succursales à travers la France et l'Europe, envoyant des représentants chez tous les détaillants dans une véritable flotte de véhicules customisés, offrant du matériel publicitaire tel que posters, plaques émaillées, présentoirs afin d'assurer la visibilité de la marque ; les consommateurs et en particulier les enfants se voyaient offrir une large gamme de cadeaux, buvards, protège-cahiers ou collections d'images à rassembler dans de beaux albums... Les années 50 virent l'arrivée des spots publicitaires, d'abord dans les cinémas, et depuis 1968 à la télévision (une fois la publicité autorisée à la télévision française). De là, La Vache qui rit® ne cessa d'être une véritable icône, star de nombreuses publicités vantant la qualité du produit ou la convivialité qu'elle inspire... Depuis lors, la marque s'est étendue à travers le monde entier, en commençant par l'Angleterre en 1929 et la Belgique en 1933.



Première affiche - B. Rabier, 1924 © MVQR



Publicité - Jacques Parnel, 1974 © MVQR



Publicité, années 1990 © MVQR

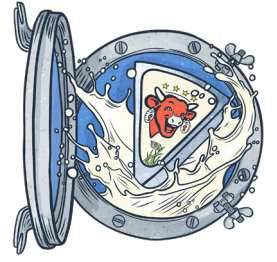
UNE PORTION QUI TRAVERSE LES ÉPOQUES... ET LES FRONTIÈRES !

Consommée par 1 famille sur 3, La Vache qui rit® compte parmi les marques de fromage préférées des enfants. Si elle a su sentir l'air du temps et rester une icône pour des générations de Français, c'est aussi grâce à sa recette unique, sa texture fondante et sa présentation en portions individuelles triangulaires. Évoluant avec son époque, La Vache qui rit® s'adapte aux besoins des consommateurs comme, par exemple, avec le lancement de La Vache qui rit® bio en 2019. C'est ce goût unique qui lui vaut de partir à la conquête du monde. Europe de l'Ouest, États-Unis, Maghreb ou encore Vietnam et Chine : tous succombent à sa bonne humeur. 121 portions de La Vache qui rit® sont produites chaque seconde dans le monde !



Plaque publicitaire (Maroc), années 1970 © MVQR

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT, LE MUSÉE DE LA MARQUE



Créée en 2009, La Maison de La Vache qui rit présente l'une des aventures industrielles et marketing françaises les plus impressionnantes du XXe siècle. Du premier atelier d'affinage de Jules Bel aux démarches innovantes de l'entreprise, le musée remonte le temps à travers l'histoire publicitaire et industrielle de La Vache qui rit et du Groupe Bel.

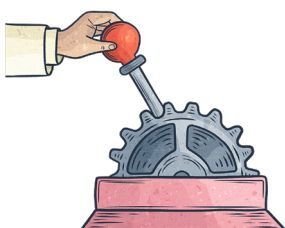
Sa scénographie, à la fois moderne et intemporelle, retrace la fondation du Groupe, la création de sa marque emblématique, ses nombreuses innovations, ainsi que ses préoccupations les plus actuelles et son engagement pour une alimentation plus saine et responsable pour tous.

C'est un lieu où il se passe toujours quelque chose pour petits et grands, car la mission de La Maison de La Vache qui rit, c'est aussi de vous étonner à travers sa programmation culturelle et artistique en associant ses valeurs à des propositions décalées.

Le bâtiment originel construit par l'agence Reichen et Robert, élégant dans son habit de bois brut et de béton, n'a pas pris une ride. Toutefois, en 2018, l'organisation du parcours de la Maison a été repensée. Le cabinet d'architectes Encore Heureux, piloté par Julien Choppin, Nicola Delon et Sébastien Eymard a réussi le défi d'en faire une maison résolument contemporaine. Sous la conduite de l'Atelier Zou (architectes d'opération de Lons-le-Saunier), les scénographes, l'agence deValence (graphisme et identité visuelle), l'agence Pha (éclairage) et l'agence Base (aménagement extérieur) ont repensé un nouveau circuit de visite mettant en harmonie le passé, le présent et le futur.

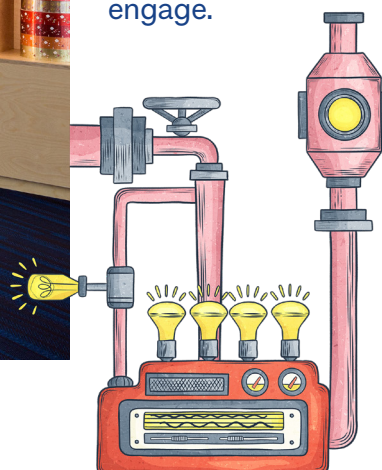


Depuis cette nouvelle organisation, les 2 200 m² du bâtiment sont entièrement aménagés avec la volonté de partager du plaisir, de la vie, du sourire. Le plus grand défi de La Maison de La Vache qui rit est de provoquer de l'émotion chez le visiteur, qu'il puisse s'étonner, s'évader, habiter cette maison quelques instants et avoir envie d'y revenir.



En 2021, la commémoration des 100 ans de la marque a été l'occasion de pousser plus loin l'originalité du parcours scénographique. L'équipe a porté une attention particulière sur le lien que pouvait entretenir cet espace avec les thèmes exposés tout en les ponctuant de nouvelles propositions artistiques.

À la manière d'un laboratoire d'idées, La Maison de La Vache qui rit contribue à donner du sens et une résonance aux missions du Groupe Bel. Tout au long du parcours, elle aborde des sujets cruciaux tels que l'accompagnement vers une alimentation plus saine et responsable pour tous, pour que chaque portion nous engage.



UN PARCOURS PERMANENT ÉTONNANT

L'HISTOIRE

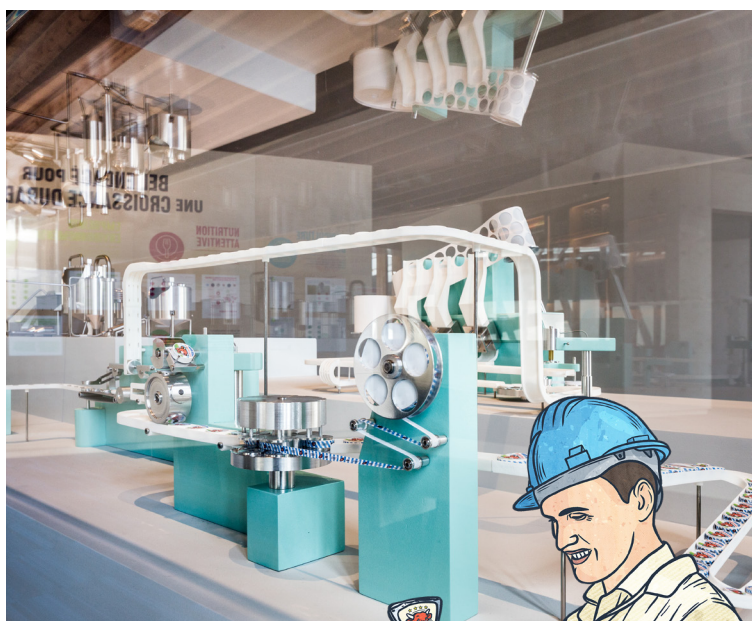
La visite commence par l'espace historique des caves qui présente l'aventure de la marque depuis sa création. Les visiteurs y découvriront l'histoire de la famille Bel, du premier atelier d'affinage de Jules Bel, jusqu'au développement de plusieurs usines industrielles, en passant par de marquantes campagnes publicitaires. Dans ces caves, pas moins de 6 îlots dévoilent des objets d'archives, des films d'époque, et des documents issus des collections pour accompagner les discours historiques.

La Maison de La Vache qui rit est bien plus qu'un musée de marque, elle est le témoin de l'évolution de notre société à travers son histoire.



LE MONDE BEL

Dans la zone dédiée à la fabrication, un film d'animation réalisé par Delphine et Matthieu Perret, ainsi qu'une maquette, réalisée par l'Atelier Straat, présentent le processus de production de La Vache qui rit, de la préparation des matières jusqu'à l'expédition des portions. Au même endroit, plusieurs films mettent en avant différents métiers des collaborateurs de l'entreprise, et un mur d'emballages finalise la compréhension de cette zone qui incarne un véritable savoir-faire. À ce moment du parcours muséographique, nous proposons aux visiteurs un atelier de fabrication d'objets à partir d'emballages des différents produits du Groupe Bel. Un moment très convivial où petits et grands laissent parler leur imagination.



LE TABLEAU « SAINTE MÈRE LA VACHE » REJOINT LE PARCOURS PERMANENT DU MUSÉE

Créé en 1966 par Bernard Rancillac, le tableau Sainte Mère la vache est une œuvre acrylique sur toile de 116 par 89 cm.



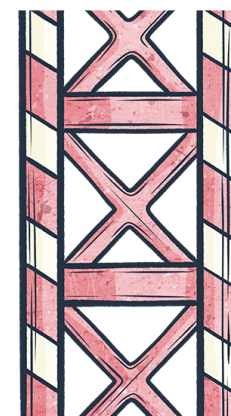
« Nous devons nous rendre à cette évidence : Rancillac est un formidable fabricant d'images, ayant à son actif au moins deux icônes majeures – ce qui n'est pas donné à tout le monde – de ces icônes où toute une époque s'incarne et se précipite, c'est-à-dire se transcende elle-même. Ces icônes sont le brûlant/glacé Sainte Mère la vache (1966) et le fameux portrait de Cohn-Bendit ayant servi d'affiche en mai 68. Ajoutons que la peinture de Rancillac donna à Pierre Bourdieu l'occasion d'un texte fondamental et prémonitoire : L'image de l'image. Ne serait-il l'auteur que de ces deux images et inspireur de ce seul texte, Rancillac prendrait place, d'office, dans le musée imaginaire du XXe siècle. »

Catherine Millet



Bernard Rancillac est un peintre et sculpteur français, pionnier de la figuration narrative. Il est connu pour sa palette colorée et son engagement politique. Né à Paris et ayant vécu une partie de son enfance en Algérie, Rancillac s'est fait connaître par ses affiches et slogans engagés pendant les événements de mai 68. Son œuvre artistique intègre des documents d'actualité pour traiter des enjeux politiques et sociaux de son époque. Sa pratique était selon lui un outil pour lutter contre le capitalisme, la censure, l'impérialisme et les discriminations sociales.

Son œuvre Sainte Mère la vache est une dénonciation percutante de la famine en Afrique et en Asie, lorsque de nombreux pays de ces régions ont été touchés par des crises causées par des sécheresses et des conflits. Elle présente des silhouettes décharnées au milieu d'un désert, soulignant la souffrance et la pauvreté. Le ciel est couronné par une boîte de Vache qui rit, symbolisant la société de consommation occidentale et rappelant la base de la religion hindouiste qui, en sacralisant la vache, la rend sacrée et pas exploitable pour la consommation. Cette œuvre critique les inégalités entre les grandes puissances industrielles et le tiers-monde de manière puissante et provocante, soulignant les disparités entre l'abondance et la privation. Notons que la marque La Vache qui rit® n'est rentrée dans le marché indien qu'en 2018 à Mumbai et Bangalore.



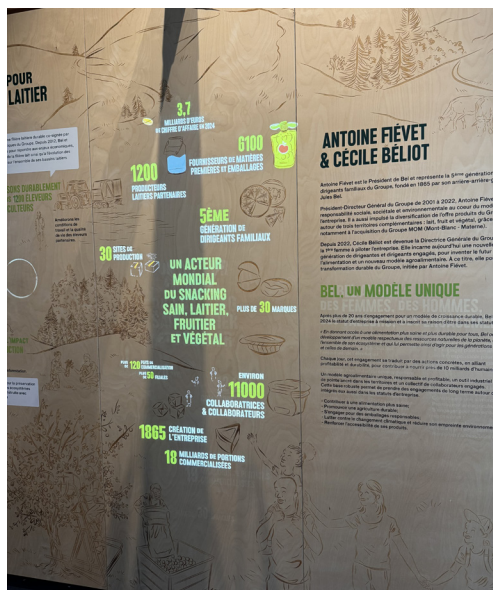
6 PORTIONS DE VIE DE LA VACHE QUI RIT

Par l'intermédiaire de cette installation, nous voulons faire ressentir la présence de La Vache qui rit à travers les époques, au-delà des dates clés que l'on retrouve dans les caves du musée. Nous avons fait le choix de raconter cette histoire sous forme de 6 anecdotes thématiques, illustrant 6 périodes marquantes de l'histoire de la marque. C'est plus d'une centaine de cases illustrées sur des plaques en bois qui dévoilent aux visiteurs un magnifique tableau coloré. D'abord, les visiteurs découvrent une bande dessinée géante, à l'échelle d'un mur de 9 m de large sur 7 m de haut. Mais ils peuvent également entendre les protagonistes de ces histoires en utilisant les 6 capsules audio mises à leur disposition dans l'audioguide.

Conception et réalisation par l'agence de production digitale Lyonnaise « Cher Ami, ».



UN MUR INTERACTIF SUR LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE



Après plus de 20 ans d'engagement pour un modèle de croissance durable, Bel a adopté en 2024 le statut d'entreprise à mission et a inscrit sa raison d'être dans ses statuts :

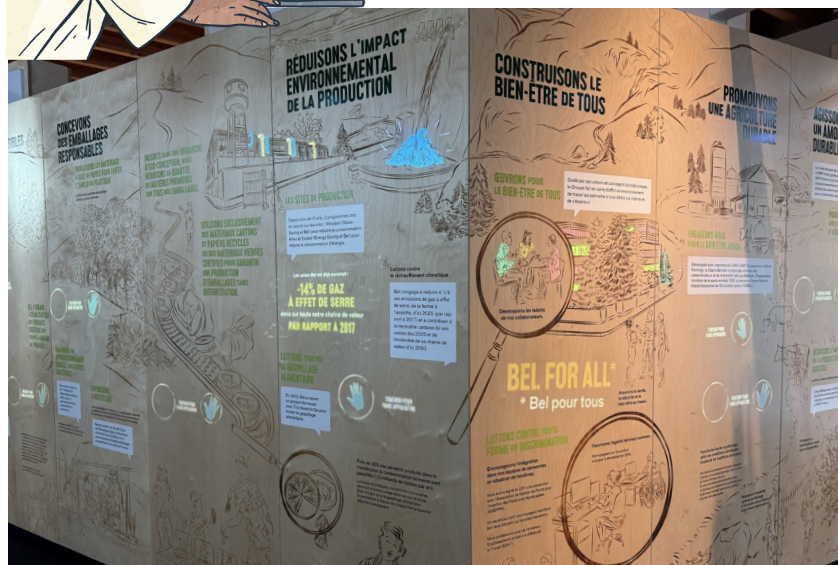
En donnant accès à une alimentation plus saine et plus durable pour tous, Bel œuvre au développement d'un modèle respectueux des ressources naturelles de la planète, qui bénéficie à l'ensemble de son écosystème et qui lui permet ainsi d'agir pour les générations d'aujourd'hui et celles de demain.

Chaque jour, cet engagement se traduit par des actions concrètes, en alliant rentabilité et durabilité, pour contribuer à nourrir près de 10 milliards d'humains d'ici 2050.



Le socle ? Un modèle agroalimentaire unique, responsable et profitable, un outil industriel de pointe ancré dans les territoires et un collectif de collaborateurs engagés. Cette base robuste permet de prendre des engagements de long terme autour de grands objectifs, intégrés eux aussi dans les statuts d'entreprise :

- Contribuer à une alimentation plus saine
- Promouvoir une agriculture durable
- S'engager pour des emballages responsables
- Lutter contre le changement climatique et réduire son empreinte environnementale
- Renforcer l'accessibilité de ses produits



NOUVEAUTÉ :

En 2026, La Maison de La Vache qui rit et les équipes de Bel ont actualisé les données présentées afin de refléter au mieux les engagements et actions menés par le groupe. Un soin particulier a été apporté à la présentation d'exemples concrets, pour offrir aux visiteurs une compréhension claire et accessible des missions et ambitions fixées par Bel.

La Maison de La Vache qui rit met en valeur les engagements du Groupe Bel à travers une installation interactive et ludique, conçue par le studio lyonnais « Cher Ami, ». Sur neuf mètres de cimaise, les visiteurs découvrent des données concrètes et l'impact des objectifs fixés. Grâce à des capteurs sensitifs, ils déclenchent des animations illustrant les actions du groupe et les avancées réalisées. Cette installation, récompensée par le prix FWA en 2020, rend les enjeux du développement durable accessibles à tous.

Conception et réalisation « Cher Ami, ».

HABILLEZ-VOUS AVEC LA VACHE QUI RIT

La Maison de La Vache qui rit a fait appel au studio Théoriz pour créer au milieu de son parcours une pause ludique, sensible et participative. Ce jeune studio français, spécialisé dans les expériences interactives et le vidéo mapping, présente une installation sous le symbole du rire et de la gaîté. Les visiteurs deviennent les acteurs d'une expérience virtuelle aussi décalée que loufoque. En complète immersion, elle permet à chacun de se transformer en avatars en utilisant ingénieusement les boîtes et les portions de la marque. Quelle surprise de se voir tout à coup habillé de boîtes du Vietnam, de jouer avec la 1ère boîte de La Vache qui rit® et de faire bouger des portions avec les mouvements de son corps. Ces nouveaux personnages risquent même de leur réserver quelques comportements décalés et déjantés imprévus. Entre jeu et expérience sensorielle, la magie artistique et créative opère aussi bien sur les petits que les grands. Une expérience à vivre et à partager en famille.

Conception et réalisation « Théoriz »



DES RECETTES À PARTAGER

Dans le parcours permanent du musée, un mur gourmand, composé de multiples recettes, est proposé.

Régulièrement, La Maison de La Vache qui rit donne carte blanche à un chef pour revisiter ce mur de recettes. Cette année, c'est le chef Yannick Strottner qui propose un tour du monde des saveurs, en référence au côté international de la marque.

La Vache qui rit® laisse de la place aux autres marques cœur du Groupe Bel pour des recettes des quatre coins du monde à base de Kiri®, Boursin®, Mini Babybel®, Nurishh® et toujours La Vache qui rit®. Ces recettes populaires, ou de rue, sont revisitées par le chef pour les rendre plus saines tout en garantissant un parfait équilibre des saveurs.



LES TABLES NUTRITION

Quatre tables-jeu permettent aux visiteurs de La Maison de La Vache qui rit de découvrir les sujets de l'alimentation et de la nutrition tout en s'amusant. Chacune de ces tables aborde une thématique différente et emploie une mécanique de jeu qui lui est propre. Un quiz qui met en avant les différentes cultures alimentaires du petit-déjeuner à travers le monde, un puzzle qui dévoile les conseils du « bien manger », ou encore un jeu olfactif qui permet de mettre à l'épreuve notre nez à partir des saveurs des Apéricube®. Toujours dans une démarche pédagogique en lien avec les préoccupations actuelles de consommation, un jeu de rouage permet de faire découvrir aux familles les bienfaits des légumineuses dans notre alimentation. Cette initiative fait écho à l'ouverture du Groupe Bel vers le végétal.

LE MUR DES EMBALLAGES

À la fin du parcours permanent, les visiteurs découvrent un immense tableau des emballages. La composition colorée, jouant sur les différentes formes, permet de découvrir la diversité des produits du Groupe Bel. Elle permet aussi aux visiteurs de voyager à travers les 120 pays dans lesquels sont distribués ces marques. Ce mur témoigne de la dynamique d'innovation du groupe pour proposer à tous, et pour tous les moments de consommation des produits de snacking sain et des solutions culinaires responsables. L'évolution des modes de consommation, en fonction des cultures et des coutumes, sont autant d'impératifs qui incitent à constamment varier les recettes et les formats des produits pour répondre aux besoins du nombre grandissant de consommateurs. Ce tableau en est la splendide illustration !



DEUX MURS REVISITÉS : FONDATION BEL ET LAB'BEL



La section dédiée à la présentation actuelle du Groupe Bel doit refléter fidèlement les activités de l'entreprise. Pour cela, l'équipe de La Maison travaille en continu à la mise à jour des contenus. En ce début d'année, deux murs consacrés à la Fondation Bel et à Lab'bel ont été actualisés. Ces deux thématiques, présentes depuis la refonte de 2018, ont été enrichies pour ajouter ou ajuster des informations. La partie sur la Fondation Bel met en lumière sa mission, qui est de soutenir, en France et à l'international, des projets en faveur des enfants et de leur alimentation. Cette section inclut désormais une présentation des Days for Good du programme Actors for Good, une semaine de solidarité durant laquelle les collaborateurs peuvent initier des projets ou s'engager activement. Ces initiatives permettent de mettre en avant des exemples concrets d'humanité et de solidarité, illustrant l'engagement du groupe et de ses collaborateurs. Le mur Lab'bel met en avant la diversité des actions menées pour soutenir la création artistique contemporaine. Il présente de manière plus détaillée le projet des boîtes collector. Découvrez les différentes boîtes réalisées depuis 2014, ainsi qu'une section dédiée à la dernière boîte en date, avec une vitrine et un film pour une présentation complète. Cette partie évolutive sera renouvelée chaque automne à l'occasion de la sortie annuelle de la boîte collector. Entre actions solidaires et artistiques, le groupe et ses collaborateurs s'engagent pleinement ! Ces initiatives reflètent les valeurs fondamentales de Bel : l'innovation, la créativité, et l'engagement.

LES EXPOSITIONS TEMPORAIRES

LA «PRÉ-HISTOIRE» DE LA VACHE QUI RIT



La Vache qui rit® serait-elle en réalité plus que centenaire...? Une drôle d'exposition archéologique a pris place à La Maison de La Vache qui rit pour tenter de répondre à cette question. L'installation explore une « Pré-histoire » de la célèbre vache rouge mêlant humour et différents styles de représentation faisant référence à d'anciennes civilisations. Grâce à ces vestiges vous pourrez découvrir les traces des ancêtres potentiels de notre centenaire et ainsi comprendre l'origine de son caractère joyeux, malicieux et farceur. Et pourquoi pas, percer le secret de sa longévité ?

La personnalité d'une facétieuse centenaire à travers les âges...

Pour comprendre pourquoi La Vache qui rit ®... ne prend pas une ride, il faut remonter le temps ! De la préhistoire aux Antiquités grecque, égyptienne et romaine, en passant par les cultures nordique et gaULOISE, les recherches vont bon train sur les traces de la malicieuse égérie aux belles boucles d'oreilles. Et les découvertes sont légion ! Vestiges archéologiques, peintures rupestres et autres légendes d'Europe et d'Afrique du Nord esquissent de joyeux portraits.

Le clin d'œil à l'Histoire !

L'exposition revisite avec espièglerie les codes de présentation type d'un musée archéologique, créant une « préhistoire imaginaire » de la célèbre vache rouge. De l'aurochs sauvage dessiné sur les parois des grottes, aux récits mythologiques, en passant par une collection d'objets plus ou moins farceurs, c'est l'humour emblématique de la marque qui sert de fil conducteur à cette installation originale. La Poétique de l'Autruche insuffle esthétique et poésie au cœur de ses propositions décalées, qui résonnent ainsi comme une évidence avec le rire de la vache centenaire.

Conception et réalisation La Poétique de l'autruche.

NOUVEAUTÉ :



À l'occasion du centenaire de l'usine Bel de Lons-le-Saunier, La Maison de La Vache qui rit propose une exposition temporaire inédite : 100 ans de boîte. Cette célébration retrace l'histoire et l'impact international du site, en mettant en avant son savoir-faire, ses innovations et ses engagements sociétaux et environnementaux. En traversant cette exposition vivante et immersive, chacun peut découvrir comment cette usine emblématique a su évoluer, s'adapter et réinventer son rôle, tout en mettant en lumière les femmes et les hommes qui la font vivre.

Une usine entre héritage et transformation

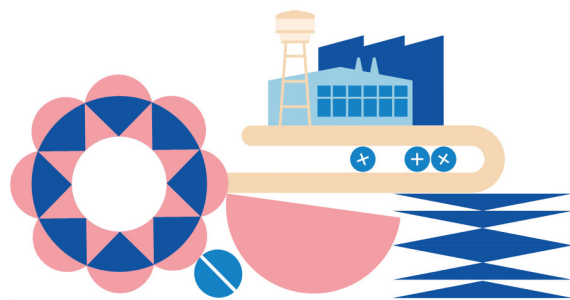
Conçue par l'équipe de la Maison, accompagnée par l'agence Decalog et réalisée avec des artisans et entreprises locales, l'exposition propose une lecture vivante de l'évolution de l'usine : de ses débuts en 1926 à son rôle actuel de site-pilote du Groupe Bel. Elle met en lumière un lieu profondément ancré dans son territoire, qui n'a cessé de se transformer pour répondre aux enjeux industriels, humains et environnementaux de son époque.

Un site en mouvement, tourné vers l'avenir

Le parcours donne à voir ce qui se joue aujourd'hui au cœur de l'usine : nouvelles organisations du travail avec les équipes apprenantes, déploiement d'outils numériques comme le projet de digitalisation, grands chantiers en cours autour du traitement de l'eau et de la transition énergétique, notamment avec l'installation d'une chaudière biomasse. Autant de projets qui témoignent d'une usine en mouvement, résolument tournée vers l'avenir.

Des savoir-faire emblématiques et des innovations d'aujourd'hui

L'exposition met également à l'honneur les savoir-faire qui font la renommée du site de Lons-le-Saunier, à travers la fabrication de produits iconiques tels que La Vache qui rit, Apéricube, Pik & Croq', tout en dévoilant les innovations récentes, comme le développement de La Vache qui rit végétale. Elle offre ainsi une vision complète d'un lieu où tradition et innovation s'entrelacent pour écrire les prochains chapitres de l'aventure Bel.



Un parcours immersif et participatif

Le parcours mêle documents d'archives, images contemporaines et nombreux dispositifs interactifs.

Hologramme de l'usine, installations ludiques, portraits vidéo et sonores de collaborateurs, expériences participatives autour des produits et des métiers : tout est pensé pour permettre au visiteur de comprendre concrètement le fonctionnement de l'usine et de ressentir la dimension humaine qui la fait vivre.

Pour tous les publics

Accessible, pédagogique et ludique, 100 ans de boîte s'adresse au grand public, aux familles, aux passionnés d'histoire locale et à tous ceux qui souhaitent découvrir comment une aventure industrielle française continue de s'écrire, entre tradition et futur.

LES EXTERIEURS DE LA MAISON

L'ESPLANADE, UN MOMENT DE PARTAGE

Cette installation artistique est composée d'un mobilier surprenant. L'objectif est de créer un espace ludique dédié à la convivialité, la créativité et les échanges entre générations. Le rendu architectural est composé de différents modules, des espaces pour jouer, pour organiser des ateliers, pour lire, pour créer ou se détendre. Cet espace de jeux a pour but de sensibiliser les visiteurs à la nature, grâce au partenariat mis en place avec l'entreprise jurassienne « Bête à bois » d'Arinthod. Leurs créations de jeux en bois inventés sur le thème de la coopération et de la motricité fine à destination de toutes les tranches d'âges et tous publics permettent aux familles de manipuler des portions de La Vache qui rit® d'une façon originale.

« Nos enfants, nos anciens et les personnes en situation de handicap méritent que l'on recherche des outils qui leur sont propres. Cela donne du sens à mon métier. »

Bruno Thomas, vainqueur du prix des métiers d'art 2020

Conception et réalisation de l'architecture par l'association Schaft (Benjamin Frick et Édouard Rochet).



UN GROS CUBE, UN P'TIT CUBE



Un gros cube, un p'tit cube, c'est l'heure de l'Apéricube® ! Toujours dans les mémoires, ce fameux slogan des années 1970 à 1990 rappelle sans équivoque ces petits cubes fromagers. Ces cubes, tout en saveurs, que l'on mange avec plaisir, nous étonnent, nous amusent, et participent toujours à la bonne humeur générale. La Maison de La Vache qui rit leur fait une place dans son jardin au sein d'un parcours ludique et pédagogique. Ce jardin permet de prolonger la visite de La Maison de La Vache qui rit. De cube en cube, le parcours propose une sélection de saveurs de la marque incontournable de l'apéro depuis plus de 60 ans. Sur chaque jardinière, une languette reprend le jeu emblématique « Apériqui » pour deviner l'aromatique présentée et permet d'en apprendre plus sur les plantes et leurs bienfaits. Véritable balade sensorielle, ce jardin est ponctué d'un carré fleuri et d'abris à insectes où l'on prend le temps d'observer la biodiversité.

Un jardin ludique et pédagogique où tout le monde peut s'amuser, alors venez tirer la languette !

Conception et réalisation Charivari

LA BOUTIQUE DE LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT



WACHKYRIE CAFÉ, UNE BOUTIQUE QUI DONNE LE SOURIRE

Installée à la fin du parcours de visite, la boutique est un véritable enchantement pour les yeux. Elle propose un choix irrésistible de produits à l'effigie de La célèbre Vache rouge. Ouvert sur l'esplanade et le jardin, vous pourrez découvrir le Wachkyrie café comme une véritable malle aux trésors et dénicher les produits du Groupe Bel et les créations de nos artisans locaux.

La boutique propose par exemple un couteau à tartiner La Vache qui rit, réalisé par Jean-Pierre Lépine (entreprise familiale du Haut-Jura) ainsi qu'une planche à découper par l'entreprise Bête à bois ou encore des

cuillères en bois du Jura pour orner un îlot d'objets exclusivement jurassien.

Différents partenariats avec la marque Freegun ou Ruckfield (Sébastien Chabal) proposent des nouveaux articles insolites. Enfin, 2026 verra arriver de nouveaux designs pour satisfaire les fans des produits dérivés de la marque.



L'achat des fromages et autres produits du groupe Bel est également possible dans cette boutique, tout comme l'achat de boissons chaudes ou froides, qu'il est possible de consommer dans l'espace dégustation de la boutique, ou sur la terrasse pour les jours ensoleillés !

C'est également le lieu où nos visiteurs se voient offrir une dégustation de nos produits Pik & Croq®, Apéricube® et La Vache qui rit®. De quoi faire plaisir et se faire plaisir dans une ambiance ludique et conviviale !

La boutique est accessible gratuitement sur les mêmes horaires que le musée, ainsi que les mardis et jeudis de 9h à 17h pendant les périodes de fermeture du musée en novembre et en décembre.

DISPOSITIFS D'ACCUEIL

NOUS ACCOMPAGNONS VOTRE VISITE

Le parcours enfant sur tablette

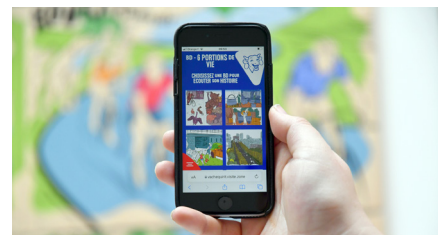
« Les explorateurs du temps » réalisé par le studio « Merci Michel », une équipe d'experts en digital, qui ont conçu une véritable aventure immersive et interactive sur iPad afin de permettre aux enfants de découvrir l'histoire de La Vache qui rit® et l'univers Bel de façon ludique en embarquant dans un vaisseau à travers l'espace. Les enfants deviennent les explorateurs et peuvent de cette façon découvrir 6 étonnantes planètes tout en s'amusant à chercher des indices dans le parcours muséographique.

Une expérience de 45 min incroyable ! FWA innovation obtenu en avril 2019

www.merci-michel.com/projects/bel-maison-de-la-vache-qui-rit/

L'audioguide

Un audioguide a été développé sur smartphone avec la société bisontine « Livdeo » afin de réinventer l'expérience de visite en proposant une solution très novatrice et facile d'utilisation. Une plateforme de contenus est diffusée en wifi dans l'ensemble de la Maison afin de ne pas générer de téléchargement ni les contraintes d'une connexion internet. Les visiteurs peuvent très facilement se faire raconter l'histoire, se faire traduire en 5 langues l'ensemble des textes, et profiter du son des films. Avec cette application, notre volonté a été aussi de pousser plus loin l'accessibilité des contenus pour les personnes en situation de handicap en développant des contenus en FALC (Facile à Lire et à Comprendre), LSF (Langue des Signes Française) et audiodescription. Une solution intuitive, adaptée à tous.



DES LABELS QUALITÉ

A La Maison de La Vache qui rit, nous mettons tout en œuvre pour garantir à nos visiteurs une prestation de qualité. Notre établissement a renouvelé son label Qualité Tourisme pour les cinq prochaines années. Cette marque d'Etat vous garantit un accueil chaleureux, un personnel attentif, des prestations personnalisées, des informations claires et précises, une propreté et un confort assurés et la prise en compte des avis des clients.

Notre label Tourisme & Handicap a également été reconduit pour les quatre familles de handicap : moteur, visuel, auditif et mental. Il contribue à mieux répondre aux besoins des personnes en situation de handicap afin de permettre à chacun de choisir ses vacances et ses loisirs en toute liberté. Pour aller encore plus loin La Maison de La Vache qui rit offre tout au long de l'année une programmation inclusive et des animations spécialement conçues pour un public aux besoins spécifiques (visites et ateliers en LSF, visites guidées sensibles...).

Du premier partenariat avec Le Tour de France dans les années 30 à la course Cyclosportive de La Vache qui rit dont nous accueillons en 2026 la 6ème édition, les liens entre la célèbre Vache rouge et la petite reine ne manquent pas ! Il est donc tout naturel pour La Maison de La Vache qui rit de rejoindre le label « Accueil Vélo » et de vous offrir un accueil adapté et chaleureux, que vous soyez de passage sur nos cycloroutes jurassiennes ou un adepte de la mobilité douce au quotidien. Arceaux, kit de réparation, possibilité de recharger la batterie de son VAE, de déposer ses affaires... autant de services qui facilitent l'accueil des cyclistes et qui participent à la promotion de la mobilité douce.



ACCUEIL DE GROUPES

Pour tous les groupes, entreprises, associations, scolaires, spécialisés, La Maison de La Vache qui rit propose des activités dédiées et met à disposition ses espaces de location selon les besoins.



LES ACTIVITÉS ADULTES

VISITES :

Afin de découvrir le concept de La Maison de La Vache qui rit, ses collections et les valeurs de cette marque emblématique, le service des publics propose aux groupes adultes 2 formules de visites commentées, sur réservation uniquement.

Visite guidée : un médiateur culturel accompagne les participants à la découverte des espaces du musée grâce à une visite guidée d'environ 1 heure.

Visite conférence : le médiateur culturel dispense une conférence d'environ 45 minutes dans un auditorium de 70 places. L'ensemble du groupe est ensuite invité à découvrir les différents espaces du musée en autonomie.



LES ACTIVITÉS ENFANTS

Tout au long de l'année La Maison de La Vache qui rit propose des visites et des animations pédagogiques pour les groupes : scolaires, centre de loisirs, et spécialisés. Sous forme de parcours ou d'ateliers thématiques, les enfants sont invités à découvrir l'histoire de La Vache qui rit, l'évolution de sa publicité, les enjeux de la nutrition et du développement durable, ou encore à se laisser surprendre par nos expositions temporaires. Des thématiques fortes abordées de façon décalée pour apprendre tout en s'amusant. Le service des publics conçoit de nombreux supports adaptés aux niveaux et aux besoins de chacun pour ancrer ses ateliers au cœur de véritables séquences pédagogiques.

5 thématiques et 14 ateliers !

- Histoire : La visite guidée, Les explorateurs du temps, La chasse au trésor, Toute une histoire, Les coffres escape game : La recette secrète et Le dépôt de marque
- En cuisine : À table ! et Fondu de fromage
- Communication : Enquête sur les étiquettes, La Vache qui rit fait sa pub
- Développement durable : Le visiteur emballé, Prends-en de la graine, Bille en tête, Consom'acteur
- Expositions temporaires : 100 ans de boîte et La « Pré-histoire » de La Vache qui rit

Pour en savoir plus sur le contenu de nos animations rdv sur notre site internet !



NOUVEAUTÉ :

DEUX NOUVEAUX ATELIERS :

Consom'acteur

Une animation permettant aux enfants de découvrir comment devenir des consommateurs plus respectueux de l'environnement grâce aux aventures de la famille Bel'R.

Ton corps, ton énergie !

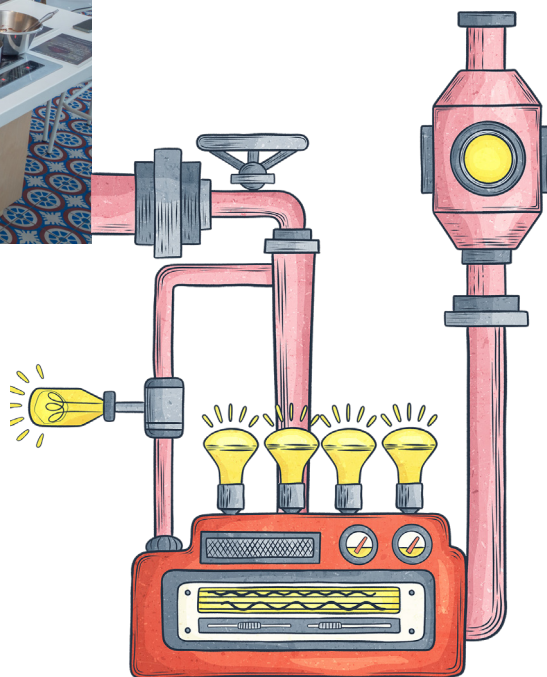
A travers des activités ludiques et variées les enfants découvriront les secrets d'une alimentation équilibrée et l'importance de bouger chaque jour pour rester en bonne santé.

Ces deux animations se concluent par l'élaboration d'une boisson de saison, à la force des mollets, grâce à nos vélos blender.



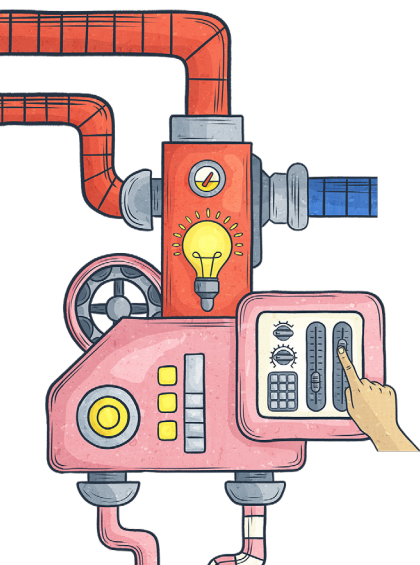
ATELIERS CUISINE ET TEAM BUILDING :

Pour une expérience culinaire originale et conviviale à Lons-le-Saunier, la cuisine de 95 m² totalement aménagée permet d'accueillir les groupes pour un moment de partage où les participants pourront laisser parler leur créativité. Consulter le détail de notre offre Pôle Culinaire page 23.



COFFRES ESCAPE GAME :

Pour les groupes qui préféreraient le challenge, la réservation de nos coffres escape game est proposée pour revivre les temps forts de création de la marque ! Les différentes équipes devront résoudre les énigmes, actionner les mécanismes et percer les mystères de ce coffre ayant appartenu à Léon Bel ! Prêts à relever le défi ?



PÔLE CULINAIRE

Pour une expérience culinaire originale et conviviale à Lons-le-Saunier, la cuisine de 95 m² totalement aménagée permet d'accueillir les visiteurs de tout âge pour un moment de partage et de gourmandise.

PUBLIC INDIVIDUEL

ATELIERS CUISINE EN FAMILLE :

Durant les vacances scolaires, La Maison de La Vache qui rit propose aux familles des ateliers cuisine accessibles dès 6 ans. Accompagnés de notre chef professionnel, les participants mettent la main à la pâte pour confectionner une recette salée ou sucrée de A à Z ! Les participants sont ensuite conviés autour de la table pour déguster leur réalisation dans une ambiance chaleureuse.

NOUVEAUTÉ :

ATELIERS CUISINE ADULTES :

Les cours de cuisine pour adultes invitent à la découverte de nouvelles saveurs et à l'apprentissage de techniques culinaires, dans un cadre propice au partage et à la convivialité. Encadrés par un chef passionné, les participants bénéficient de conseils professionnels et d'astuces adaptés à tous les niveaux. Le programme est varié, composé de recettes traditionnelles, innovantes ou exotiques, élaborées à partir de produits frais et de saison. Accessibles dès 15 ans.

CUISINE OUVERTE :

Les sessions « cuisine ouverte » mettent la gastronomie et les produits locaux à l'honneur. À cette occasion, l'établissement propose aux visiteurs d'accéder à l'espace cuisine afin d'assister à des démonstrations culinaires en direct, animées par des chefs, des artisans ou des producteurs locaux. Ces rencontres privilégiées favorisent le partage de savoir-faire, la transmission d'astuces professionnelles et la découverte des spécialités régionales qui font la richesse du terroir. Une expérience culinaire enrichissante et interactive.



GROUPES ADULTES ET ENTREPRISES :

Pour fédérer une équipe, intégrer de nouveaux collaborateurs, ou profiter d'un moment ludique, plusieurs possibilités sont proposées :

Animation « À table ! » : notre chef accompagne les équipes dans la réalisation d'une recette sucrée ou salée, suivi d'un moment convivial de dégustation.

Café gourmand : Prêt ! Feu ! Pâtisser ! chaque équipe réalise 4 pièces sucrées qui composeront un délicieux café gourmand à déguster ensemble. Les participants bénéficieront des conseils et astuces du chef dans un espace accueillant et parfaitement équipé. Partage et gourmandise au rendez-vous !

Buffet cocktail : amateurs de mets salés ? Notre chef proposera de créer 4 bouchées salées qui sauront ravir les plus fins gourmets. Atelier suivi d'un moment convivial de dégustation.

Défi « Bel Academy » : chaque brigade confectionne un plat d'un menu complet à partir d'un panier surprise, dans un temps donné et le tout sans recette ! Goût, originalité, présentation, organisation de la brigade, antigaspi, autant d'éléments qui seront évalués par notre chef coach pour remporter la première place.



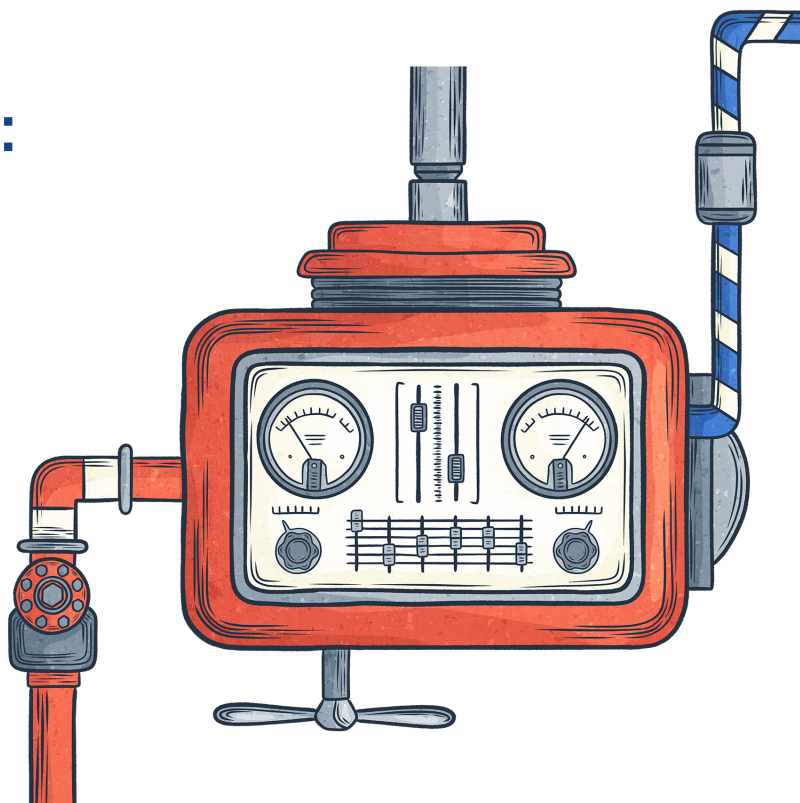


JEUNE PUBLIC (GROUPES SCOLAIRES, ACCUEIL DE LOISIRS...)

Conçus spécialement pour le jeune public à partir du cycle 2, les ateliers cuisine « à table » ont pour vocation de sensibiliser les enfants à l'éducation au bien manger. À travers des conseils pratiques et ludiques, les jeunes participants découvrent l'importance d'une alimentation équilibrée, locale et de saison. Chaque atelier propose la réalisation de recettes saines et gourmandes, concoctées de A à Z et adaptées à l'âge et aux capacités des enfants. Encadrés par des professionnels, ces moments privilégiés favorisent l'apprentissage des bons gestes, l'autonomie et éveillent la curiosité alimentaire, tout en valorisant les produits du territoire.

PUBLIC AUX BESOINS SPÉCIFIQUES :

Les ateliers cuisine sont spécialement conçus pour accueillir les publics aux besoins spécifiques, notamment les personnes en situation de handicap moteur, psychique ou mental, ainsi que les séniors. L'accompagnement est personnalisé, avec une attention particulière portée à l'accessibilité, à l'adaptation des gestes et à la valorisation du potentiel de chacun. Les recettes, pensées pour répondre à différents niveaux d'autonomie, permettent à chaque participant de s'initier au bien manger et de découvrir des conseils pour une alimentation équilibrée, locale et de saison. Ces ateliers favorisent le partage, la convivialité et l'éveil des sens, tout en offrant un environnement rassurant où l'échange et l'inclusion sont au cœur de l'expérience culinaire.



LES ESPACES LOCATIFS

Pour les entreprises et associations, La Maison de La Vache qui rit met à disposition ses espaces de location pour des réunions, des conventions et des séminaires à ponctuer avec des animations et des instants gourmands.

L'ATRIUM :

Lumineux et spacieux, c'est l'endroit idéal pour partager un moment de convivialité, ou organiser un cocktail déjeunatoire ou dînatoire.

LA CUISINE :

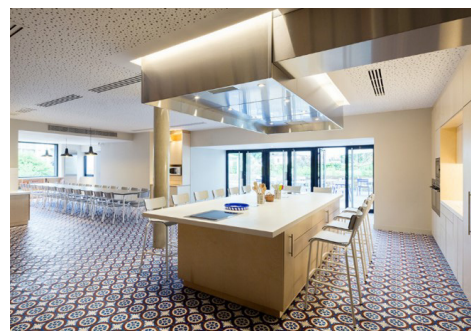
De plus de 80 m², l'espace cuisine peut être utilisé pour des activités culinaires, démonstration de produits, shooting culinaire, lancement de produits.

L'AUDITORIUM :

Capacité de 70 places assises, équipé d'un vidéo projecteur, grand écran mural, télé connectée, pupitre avec micros, accès wifi, paperboards.

JARDIN ET TERRASSE :

Profitez des beaux jours pour vous réunir dans un cadre verdoyant, spacieux et chaleureux.



PRIVATISATION :

Le musée offre la possibilité d'être privatisé pour l'organisation d'événements professionnels. Qu'il s'agisse de séminaires, de réceptions ou de soirées d'entreprise, l'équipe événementielle élabore des offres sur mesure, entièrement adaptées aux besoins et aux attentes des organisateurs. Grâce à un accompagnement personnalisé et à une large gamme de prestations, chaque événement devient un moment unique et inoubliable, dans un cadre original et convivial.

DES PROPOSITIONS GOURMANDES :

Café d'accueil, buffet, cocktail ou dégustation, nos formules s'adaptent à toutes les envies pour des moments savoureux et chaleureux.

DES ANIMATIONS SUR-MESURE :

Café d'accueil, buffet, cocktail ou dégustation, nos formules s'adaptent à toutes les envies pour des moments savoureux et chaleureux.

LES TEMPS FORTS DE 2026 : ÉVÉNEMENTS NATIONAUX ET ÉVÉNEMENTS MAISON

Véritable lieu de partage et du vivre ensemble, La Maison de La Vache qui rit participe et propose tout au long de l'année des rendez-vous culturels, artistiques et culinaires. Convivialité, sourire et innovation sont les valeurs qui caractérisent cette Maison et bien évidemment sa programmation !

ANIMATIONS DES VACANCES

ZONE A

À chaque vacances scolaires, La Maison de La Vache qui rit propose un programme d'animations riches, variées et toujours plus inclusives. Désormais, des visite-ateliers sont accessibles dès 2 ans pour les tout-petits, tandis que des escape games et jeux de rôle sont spécialement conçus pour les adolescents. Les visites théâtralisées réjouiront petits et grands. Des temps de cuisine ouverte permettent également de découvrir de nouveaux produits de producteurs locaux et de se régaler en famille. Encadrées par un médiateur, ces animations sont l'occasion idéale de (re)découvrir La Maison, d'apprendre, de s'amuser et de rire, tous ensemble.

LES RDV DE L'AVENTURE

21 MARS

Le samedi 21 mars, Nicolas Leroux proposera une rencontre pour présenter son parcours et son guide Food Rando, suivie d'un atelier cuisine pour apprendre à préparer des recettes simples et savoureuses en pleine nature. L'après-midi, le film L'œil du cachalot sera diffusé en présence de son réalisateur Bruno Vienne à l'auditorium de La Maison de La Vache qui rit.

JOURNÉES NATIONALES TOURISME ET HANDICAP

AVRIL 2026

Pour les journées nationales tourisme & handicap, La Maison de La Vache qui rit propose des visites adaptées : une visite calme pour les personnes en situation de handicap psychique et mental, une visite sensible pour les personnes en situation de handicap visuel, et une visite avec interprète en LSF pour les personnes sourdes et malentendantes

LA NUIT DES MUSÉES

17 MAI

À l'occasion de la Nuit européenne des musées, La Maison de La Vache qui rit ouvre ses portes gratuitement et propose en exclusivité des expositions temporaires, des animations et visites inédites.

VÉLO-RUTION

29 MAI

Pour cette seconde édition organisée par la ville de Lons-le-Saunier, La Maison de La Vache qui rit ouvrira ses portes aux jeunes cyclistes des classes de CM1-CM2 pour leur proposer des ateliers de sensibilisation aux handisports et à la nutrition.

LA CYCLOSPORTIVE LA VACHE QUI RIT 30 ET 31 MAI

La cyclosportive La Vache qui rit est de retour pour sa 6e édition avec différents parcours allant de 4 à 159 km. Et pour les familles, de nombreuses animations sportives et des initiations aux handiports seront proposées à La Maison de La Vache qui rit.

LES RENDEZ-VOUS DES JARDINS DU 5 AU 7 JUIN

La Maison de La Vache qui rit vous donne rendez-vous dans son jardin pour des visites, spectacles et ateliers à découvrir en famille.

LES JOURNÉES DU PATRIMOINE 19 ET 20 SEPTEMBRE

Ces journées sont toujours l'occasion pour les visiteurs de faire des rencontres exceptionnelles avec les collaborateurs du Groupe Bel qui au détour du parcours muséographique partagent leur savoir-faire, et leur passion pour leur métier.

SEMAINE DU GOÛT DU 13 AU 17 OCTOBRE (dates en attente de confirmation)

A cette occasion, La Maison de La Vache qui rit vous réserve une semaine gourmande et pleine d'animations, en collaboration avec des producteurs et chefs locaux.



ÉVÉNEMENTS HORS LES MURS :

FOIRE DE LONS DU 27 AU 29 MARS

La Maison de La Vache qui rit renouvèlera sa participation pour cette édition anniversaire de La Grande Foire de Lons. Au programme : des animations familiales, conviviales et participatives qui mettront tous les sens en éveil. L'occasion également de venir rencontrer notre équipe et de découvrir toutes nos offres et événement à venir.

TOUR DE FRANCE PASSAGE DANS LE JURA LE 17 ET 19 JUILLET

A l'occasion du passage du Tour de France dans le Jura, La Maison de La Vache qui rit proposera des animations gratuites et tout public aux abords du circuit !

WEEK-END GOURMAND DU CHAT PERCHÉ 26 ET 27 SEPTEMBRE

Véritable ode au « bien manger », le week-end gourmand du chat perché à Dole est l'occasion de découvrir les bons produits de Franche-Comté, dont La Vache qui rit et sa boutique.

MARCHÉ DE NOËL DÉCEMBRE 2026

La boutique de La Maison de La Vache qui rit aura son propre stand sur le marché de Noël de Lons-le-Saunier. Vous pourrez entre autre découvrir des objets inédits allant du textile à la vaisselle en passant par les jouets.

Retrouvez le programme détaillé sur le site internet www.lamaisondelavachequirit.com et sur les réseaux sociaux de La Maison de La Vache qui rit.



CYCLOSPORTIVE LA VACHE QUI RIT : L'ÉTAPE DU RIRE ET DE LA BONNE HUMEUR !



« Comme chaque année nous attendons avec impatience le mois de mai qui depuis 6 ans est le rendez-vous jurassien très attendu de la cyclosportive La Vache qui rit, de moments de joie, de partage entre amis, de nouvelles découvertes, de paysages extraordinaires et de nombreuses anecdotes. Nous sommes toutes et tous, bénévoles, organisateurs, institutionnels, collaborateurs du groupe Bel, très impatients de partager les nouveaux parcours de cette 6ème édition de la Cyclosportive La Vache qui rit qui aura lieu dans cette magnifique région du Jura les 30 et 31 mai 2026 à Lons le Saunier.

Depuis sa création en 2021, la cyclosportive La Vache qui rit bat des records de participation chaque année ! Plus de 4800 coureuses et coureurs lors de la dernière édition, la barre des 5000 sera-t-elle franchie pour 2026 ?

Un week-end sportif, convivial, un public toujours très nombreux sur le bord des routes et à Juraparc, une Maison de la Vache qui rit située 25 rue Richebourg à Lons le Saunier toujours prête à vous accueillir en famille ou en solo pour partager émotions et bonne humeur. Nous vous attendons nombreuses et nombreux pour partager ces moments de fête. A très bientôt pour de nouvelles aventures ...»

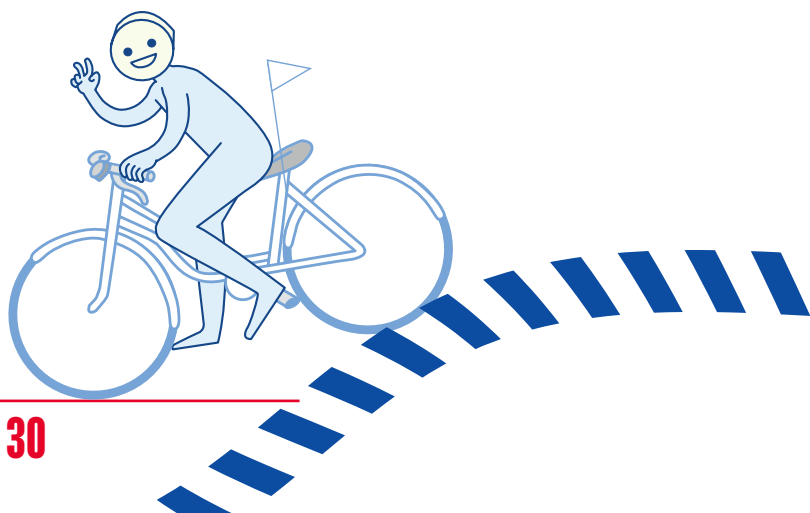
Jean-Mary Poupat,
Directeur des activités transversales du Groupe

UN ÉVÈNEMENT ÉCORESPONSABLE

L'épreuve s'inscrit dans une démarche de développement durable par une organisation écoresponsable et génératrice de cohésion. L'objectif de l'épreuve et du Groupe Bel est de laisser un héritage positif sur le territoire et ses populations.

Actions prises :

- Ouverture des épreuves à tout type de public (handisport, E-bikes, tandem...) dès 16ans.
- Neutralisation de la circulation routière dans le centre-ville de la ville au profit des cyclistes.
- Présence d'un vélociste pour la mise en place de réparation & révision pour tous (gratuit).
- Présence de la sécurité routière sur le village de l'épreuve, programme « Savoir rouler à vélo »
- Recrutement de bénévoles locaux.
- Implication des associations locales dans l'organisation de l'épreuve.
- Récompenses égales de chaque catégorie d'âges, pour chaque parcours, hommes et femmes.
- Nombre de véhicules en course limité au plus strict minimum.
- Identification des zones NATURA 2000 & application du protocole spécifique.
- Promotion du territoire, de sa faune, sa flore et de l'ensemble de ses atouts sur les réseaux sociaux de l'épreuve.
- Plan déchets : limiter, ramasser, trier et recycler.
- Favorisation des circuits courts pour le repas d'après course.



UNE ÉPREUVE POUR TOUS

Le cyclisme, sport populaire par excellence et solution de déplacement de demain est en plein boom. La Vache qui rit® avait à cœur de proposer et maintenir un événement allant au contact des populations locales. L'itinérance du vélo et son caractère populaire apparaissaient alors comme une évidence.

Avec plus de 5000 participants attendus au départ de la 6ème édition, l'épreuve ira bien au-delà des frontières du Département.

Les collectivités mobilisées auront à cœur d'accueillir participants et accompagnants à Lons-le-Saunier, sa communauté d'agglomération, mais aussi dans les communes traversées et aux différents ravitaillements proposés sur le parcours. Le village des exposants permettra, lui, de partager un moment de convivialité et réunir les acteurs locaux ainsi que ceux de l'industrie du cycle.

ÉPREUVES RUNNING

NOUVEAUTÉ :

La Cyclosportive La Vache qui rit fait une place au running ! En effet, deux épreuves de running, un 5 et un 10 km, viendront se greffer à la manifestation le dernier week-end de mai 2026. Chausser les baskets ou enfourcher le deux-roues ? Les athlètes auront le choix. Au menu de cette nouvelle course : la traversée d'un parcours urbain et unique, baigné par la lumière du couchant, entre l'incontournable Maison de La Vache qui rit, la statue de Rouget de Lisle et les ruelles de la ville.

PROGRAMME :

VENDREDI 29 MAI

Dès 15h00 : remise des dossards

19h30 Départ groupé 5 et 10 km

20h30 Remise des prix

SAMEDI 30 MAI

7h00 > 19h : Remise des dossards

9h > 19h : Village des exposants

8h : Départ de l'épreuve GRAVEL ULTRA

9h : Départ de l'épreuve GRAVEL CHRONO

9h05 : Départ de l'épreuve GRAVEL DÉCOUVERTE

11h30 : Ouverture de l'espace restauration

12h30 : Remise des prix GRAVEL

14h : Départ de la balade

14h00 > 18h00 : animations gratuites à La Maison de La Vache qui rit

DIMANCHE 31 MAI

7h > 8h15 : Remise des dossards

10h > 16h30 : Village des exposants

7h30 : Départ du GRAND PARCOURS

8h15 : Départ du MOYEN PARCOURS

9h : Départ du PETIT PARCOURS

9h30 : Départ de la RANDO

11h30 : Ouverture de l'espace restauration

13h30 : Remise des prix ROUTE

14h00 > 18h00 : animations gratuites à La Maison de La Vache qui rit

14h30 : Tirage au sort de la TOMBOLA



DU CÔTÉ DE LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

La Maison de La Vache qui rit proposera le samedi et dimanche de 14h à 18h, sur le parking situé 25 rue Richebourg, de nombreuses animations accessibles gratuitement dès 3 ans.

Durant ce week-end plein d'énergie et de convivialité, petits et grands pourront s'initier, s'amuser et relever des défis autour de nombreux sports : basket, handball, football, cyclisme, course d'orientation et handisports. L'occasion de découvrir ou redécouvrir ces disciplines de façon ludique et festive, dans une ambiance aux couleurs de La Vache qui rit.

Les visiteurs du samedi auront la chance de retrouver un de véhicules de la caravane du Tour de France, et peut-être même croiser la célèbre mascotte de La Vache qui rit !



UNE BALADE FAMILIALE À VÉLO

Au départ de Juraparc, les familles s'élanceront dans un parcours de 5km permettant de découvrir l'usine Bel et ainsi en découvrir quelques secrets de production du célèbre fromage en portion. Puis ils auront l'occasion de parcourir le centre-ville de Lons-le-Saunier, avant de terminer leur course à La Maison de La Vache qui rit. Accueilli par la mascotte, les participants pourront profiter des animations proposées gratuitement au musée.



INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRES D'OUVERTURE :

<

Ouverture / Opening hours :

10h-18h / 10 am- 6 pm

14h-18h / 2 pm- 6 pm

10h-19h / 10 am- 7 pm

Fermé / Closed

TARIFS

Adulte : 9,60 €

Enfant de 6 à 18 ans : 7,00 €

Enfant -6 ans : gratuit

Pack famille

(2 adultes + 2 enfants) : 28,00 €

Tarif réduit : 7,80 €

Réservation conseillée sur le site internet ou par téléphone.
www.lamaisondelavachequirit.com / 03 84 43 54 10.

LOCATIONS D'ESPACES

Pour les locations d'espaces et prestations à la carte pour les groupes et les entreprises, prendre contact avec La Maison de La Vache qui rit.

25 rue Richebourg

39000 Lons-le-Saunier

Tél. +33 (0)3 84 43 54 10

www.lamaisondelavachequirit.com contact@lamaisondelavachequirit.com

COMMENT VENIR À LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT ?

Liaisons routières

Autoroutes A6 / A36 / A42 / A39 / A1

Lausanne A1 / D471

Genève A1 / A40

Taxi Barbier

Tél. +33 (0)3 84 35 39 39

Mobile +33 (0)6 87 60 23 82

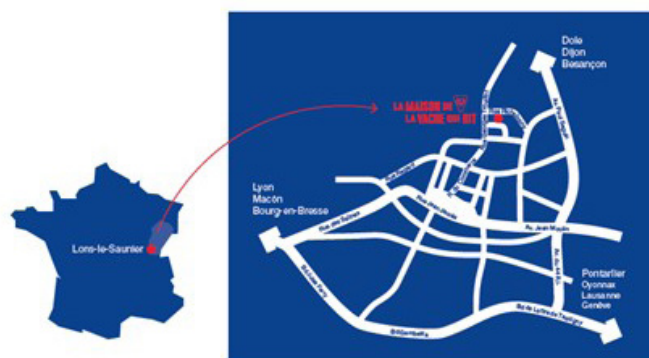
Liaisons TGV/TER

Quotidiennes depuis Paris

• Gare de Lyon > Lons-le-Saunier (3h)

Quotidiennes depuis Lyon

• Part-Dieu > Lons-le-Saunier (1h30 à 2h)



Vélo : Un parking à vélo est disponible dans l'enceinte du musée, et des casiers sont en accès libre pour déposer vos affaires personnelles et vos casques.

STATIONNEMENT sur PLACE :

Un parking municipal gratuit de 70 places est disponible devant La Maison de La Vache qui rit, 25 rue Richebourg à Lons-le-Saunier. Un arrêt de bus est positionné à côté de ce parking, permettant le dépôt des groupes.

Les visiteurs en situation de handicap trouveront deux emplacements sur le parking public GIG GIC devant l'entrée de La Maison de La Vache qui rit.

QUELQUES CHIFFRES

► Plus de **7 0 0 0 0** visiteurs en 2025,

dont plus de 26 000 en juillet et août.

Et 6300 personnes venues en groupe.

► Plus de **4 9 0 0 0** pièces dans nos collections.

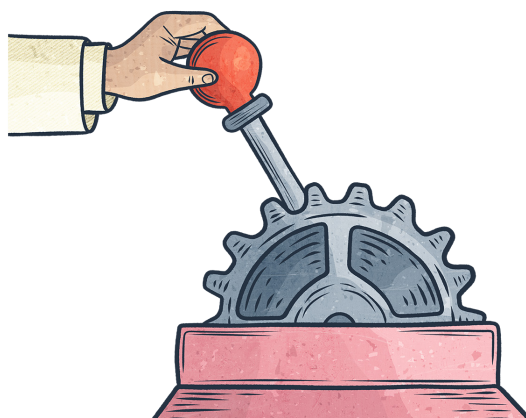
► **2** Labels qualité renouvelés en 2025 :

• Qualité tourisme

• Tourisme & Handicap

► **1** Nouveau label obtenu :

• Accueil vélo



CONTACT

Célia Antoine, Responsable communication
celia.antoine@groupe-bel.com



25 rue Richebourg | Tél. +33 (0)3 84 43 54 10
39000 Lons-le-Saunier | contact@lamaiisondelavachequirit.com

WWW.LAMAIISONDELAVACHEQUIRIT.COM

