



Présentation de la filière AOP Camembert de Normandie, Pont-L'Evêque et Livarot

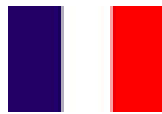


CINOR – Haras du Pin - 15 Septembre 2014



L'AOP en quelques mots : un lien du produit au territoire

- Une zone géographique donnée pour origine
- Production, Transformation et Elaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée
- Qualité et Typicité dues au milieu géographique (facteurs naturels et savoir-faire humains)



=



En Normandie, 13 AOP de notoriété mondiale

AOP produits cidricoles

- Calvados
- Calvados Pays d'Auge
- Calvados Domfrontais
- Pommeau de Normandie
- Cidre Pays d'Auge
- Poiré Domfront



AOP produits laitiers

- Camembert de Normandie
- Pont l'Évêque
- Livarot
- Neufchâtel
- Le Beurre d'Isigny
- La Crème d'Isigny



AOP produit viande

- Agneaux Pré-Salés de la Baie du mont St Michel





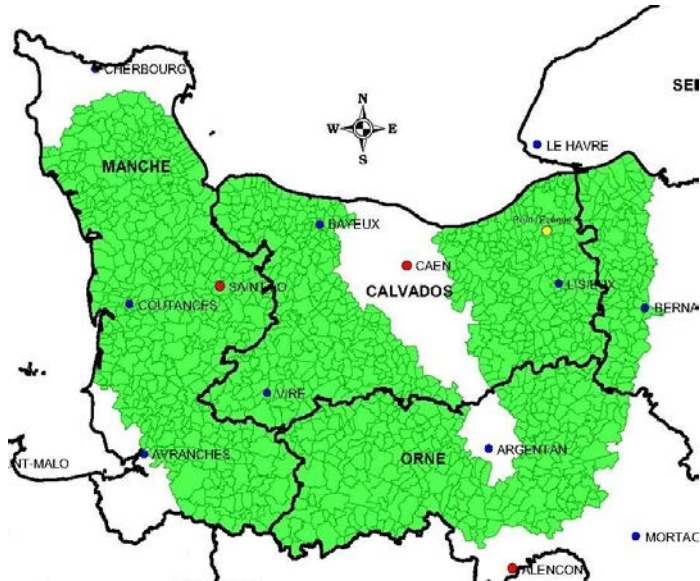
Les fromages AOP bas-normands



Le Pont-L'Évêque

Un terroir

Zones bocagères de la Normandie



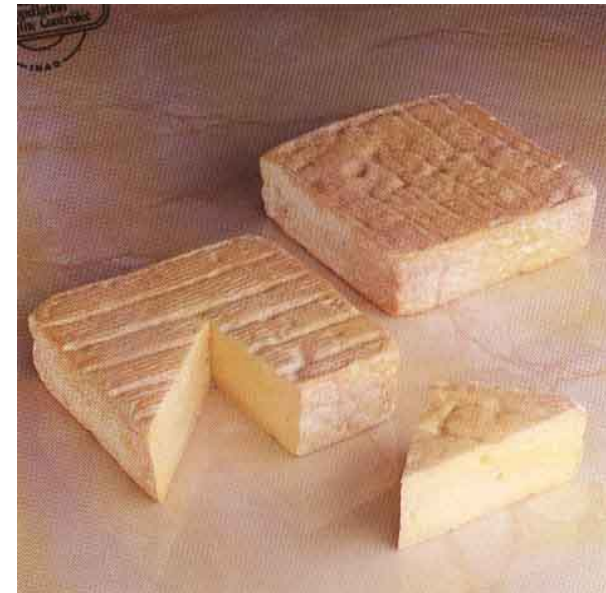
Des hommes

11 ateliers de transformation dont 5 fermiers

400 producteurs

2 431 tonnes

Un fromage
AOC depuis 1972



Pâte molle à croûte lavée, Pâte souple et onctueuse, Goût lacté, crémeux et de noisette

Le Camembert de Normandie

Un terroir

Zones bocagères de la Normandie



Des hommes

10 ateliers de transformation dont 2 fermiers

650 producteurs

5 112 tonnes

Un fromage
AOC depuis 1983

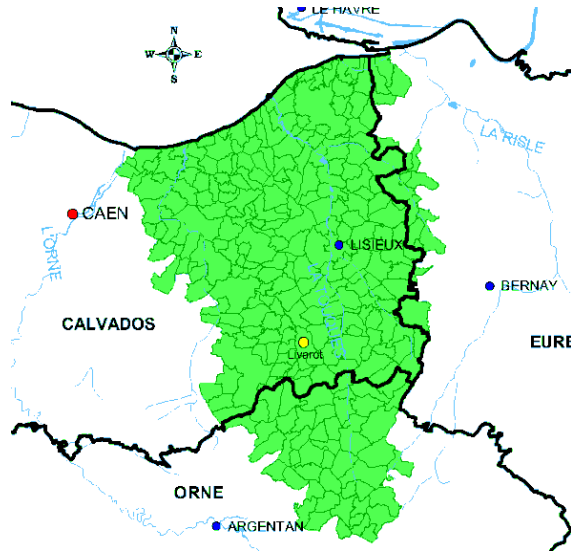


Pâte molle à croûte fleurie. Goût lactique et doux en début d'affinage puis franc et fruité

Le Livarot

Un terroir

Le Pays d'Auge



Des hommes

4 ateliers de transformation dont 1
fermier

120 producteurs

1 059 tonnes

Un fromage

AOC depuis 1975



*Pâte molle, croûte lavée.
Goûts floraux de paille et
de foin, animaux et
soufrés. Son odeur est
prononcée. Cerclé de brins
de laîches*

Les cahier des charges des fromages AOP de Normandie

- Aire de Production** : centrée sur les zones bocagères et bassins de collecte
- Race** : la Normande réaffirmée
- Alimentation** : basée sur le pâturage et des systèmes plus utilisateurs d'herbe.
- Sanitaire** : Lait favorable aux fabrications au lait cru.
- Transformation** : définition précise des différentes étapes de fabrication.

Cahier des charges : une alimentation basée sur l'herbe vectrice de typicité

- 80 % de la MS de la ration de base provient de l'exploitation;
- 6 mois minimum de pâturage des VL;
- 33 ares d'herbe par VL traites dont 25 ares pâturables ;
- 2 ha d'herbe pour 1 ha de maïs fourrage ;
- Mise à disposition de foin chaque jour hors pâturage;
- Respect d'une [liste des fourrages](#) constituant la ration de base et d'une [liste des compléments](#);
- Quantité d'aliments complémentaires limitée à 1 800 kg / VL/an.



Cahier des charges : la race Normande au premier plan



AOP Livarot

100 % de vaches de race normande au 1^{er} janvier 2017

AOP Camembert de Normandie et Pont-L'Évêque

au moins 50 % VL Race Normande au 1^{er} janvier 2017

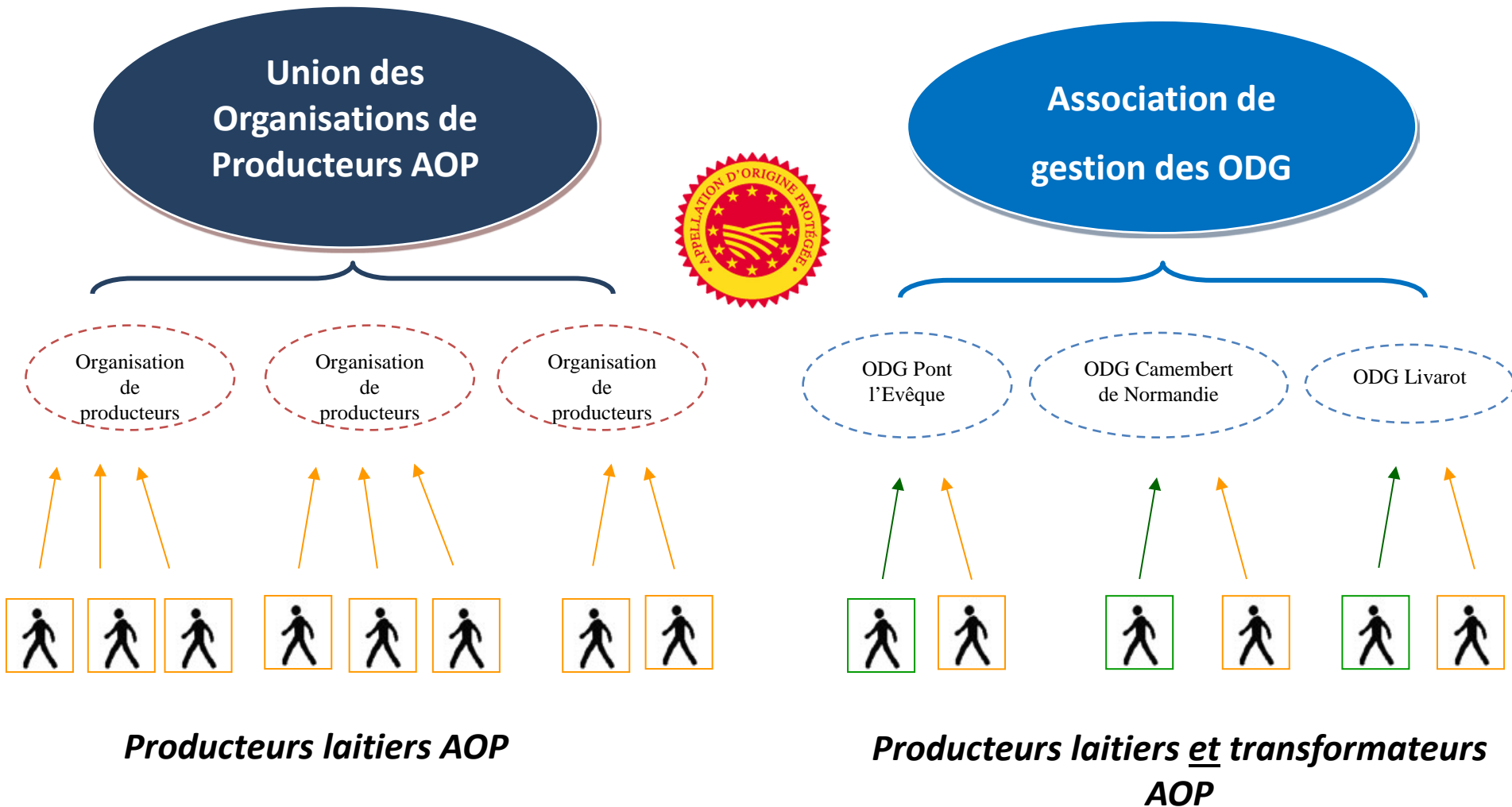
- Accompagnement des éleveurs qui souhaitent normandiser leur troupeau avec l'approche SIMUNOR***
- Information sur les ventes, sexage, etc.***



L'organisation de la filière AOP



Les instances de la filière AOP bas-normande



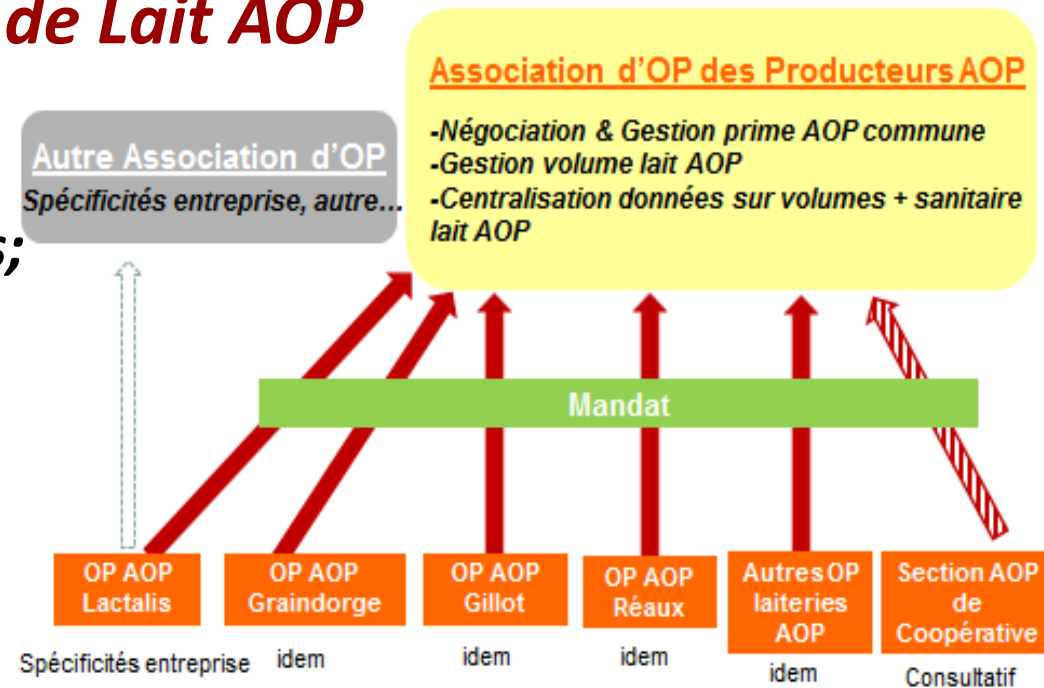
L'Union des Producteurs de Lait AOP

Près de 700 éleveurs – 4 Organisations de Producteurs;

Organiser l'après-quota pour la production en AOP Camembert de Normandie, Pont-L'Evêque et Livarot;

Permettre l'échange sur les problématiques spécifiques à la production de lait AOP et répondre aux préoccupations des éleveurs;

Représenter l'intérêt des producteurs de lait au sein des ODG.





Merci de votre attention

