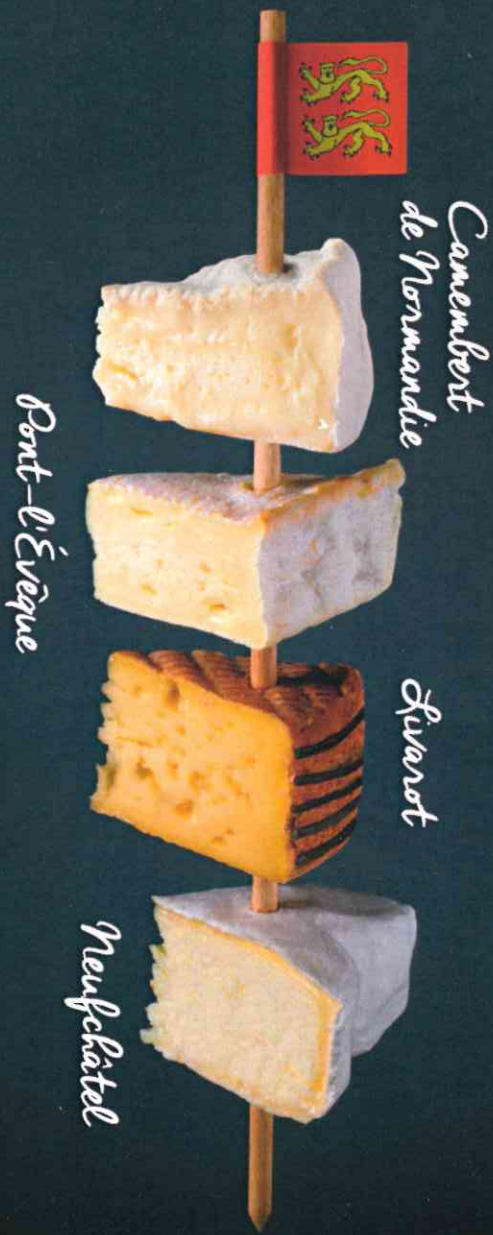


# DOSSIER DE PRESSE

Retrouvez les fromages AOP de Normandie  
Hall 1 - Stand Race Normande • Hall 3 - Pavillon Normand



Prenez la Route des Fromages AOP de Normandie !  
[www.routedesfromagesdenormandie.com](http://www.routedesfromagesdenormandie.com)





[www.routedesfromagesdenormandie.com](http://www.routedesfromagesdenormandie.com)

## **81** escales gourmandes **81** lieux **81** pépites normandes... **La Route des Fromages AOP de Normandie prépare sa deuxième saison !**

La Route des fromages AOP de Normandie est un réseau d'acteurs régionaux, proposant une offre touristique autour des fromages AOP de Normandie : producteurs, élevages laitiers, restaurateurs, crémeries, musées... 70 s'étaient lancés dans l'aventure l'année dernière, ils sont 81 engagés pour cette nouvelle saison 2019.

L'idée a été lancée il y a trois ans par l'association des organismes de défense et de gestion (ODG) laitiers normands et le syndicat du fromage Neufchâtel. Ils se sont appuyés sur l'exemple fructueux des Routes du Comté, en Franche-Comté. La Région a financé le développement du projet à hauteur de 80%. Les 20% restants étaient à la charge des producteurs.

*11 Nous avons le savoir-faire, nous devons maintenant le faire savoir. 11*

Charles Deparis, éleveur laitier à Bellou en Houleme

# La démarche

La Route des Fromages a été initiée en juillet 2016, en partenariat avec les acteurs du tourisme, la Région, les Départements, les Mairies portant le nom des 4 fromages, IRQUA Normandie, ainsi que toutes les entreprises produisant sous AOP : fromageries et éleveurs laitiers.

Les organismes de défense et de gestion (ODG) des appellations Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot et Neufchâtel (AOP) rassemblent chacun tous les opérateurs de la filière : producteurs de lait et transformateurs.

Les AOP (Appellation d'Origine Protégée) sont des produits agricoles qui tirent leur spécificité d'une forte relation à leur terroir d'origine. Ce sont de véritables vecteurs d'image pour la Normandie. De par leurs cahiers des charges, les AOP permettent le maintien d'un savoir-faire et protègent le consommateur, en garantissant que les produits sont bien élaborés en fonction des usages définis par l'appellation et qu'ils expriment bien la typicité de celle-ci.

Réels atouts régionaux, les produits AOP permettent notamment de conserver un tissu rural dense, de sauvegarder le paysage normand, support de son renom, de protéger la biodiversité, de préserver la gastronomie normande, ainsi que de garantir des emplois indémontables et l'apport de valeur ajoutée pour la filière et l'économie régionale.

**Répondant à la triple performance sociale, économique et environnementale, les fromages AOP de Normandie sont en phase avec les attentes sociétales et avec les conclusions des états généraux de l'alimentation.**

La filière innove constamment pour trouver des instruments permettant d'agir efficacement sur le marché. Les actions de communication sont un des moyens fondamentaux pour valoriser la notoriété de ces fromages AOP auprès d'un large public et conquérir les volumes nécessaires à la pérennisation de cette filière.

**Avec la fusion des régions, les AOP fromagères ont démarré le concept de « La Route des Fromages AOP de Normandie » depuis Juillet 2016, afin de renforcer l'identité régionale des fromages normands sous AOP auprès des Normands, mais également des touristes.**



# La promesse

## 81 escales gourmandes sur les terres de la race normande.

Dans les élevages, chez les transformateurs, les restaurants, les crèmeries-fromageries ou les musées, les célèbrissimes Camembert de Normandie, Neufchâtel, Pont-l'Évêque et Livarot vous dévoilent leurs secrets sur la nouvelle route touristique des fromages AOP de Normandie. À vos fourchettes !

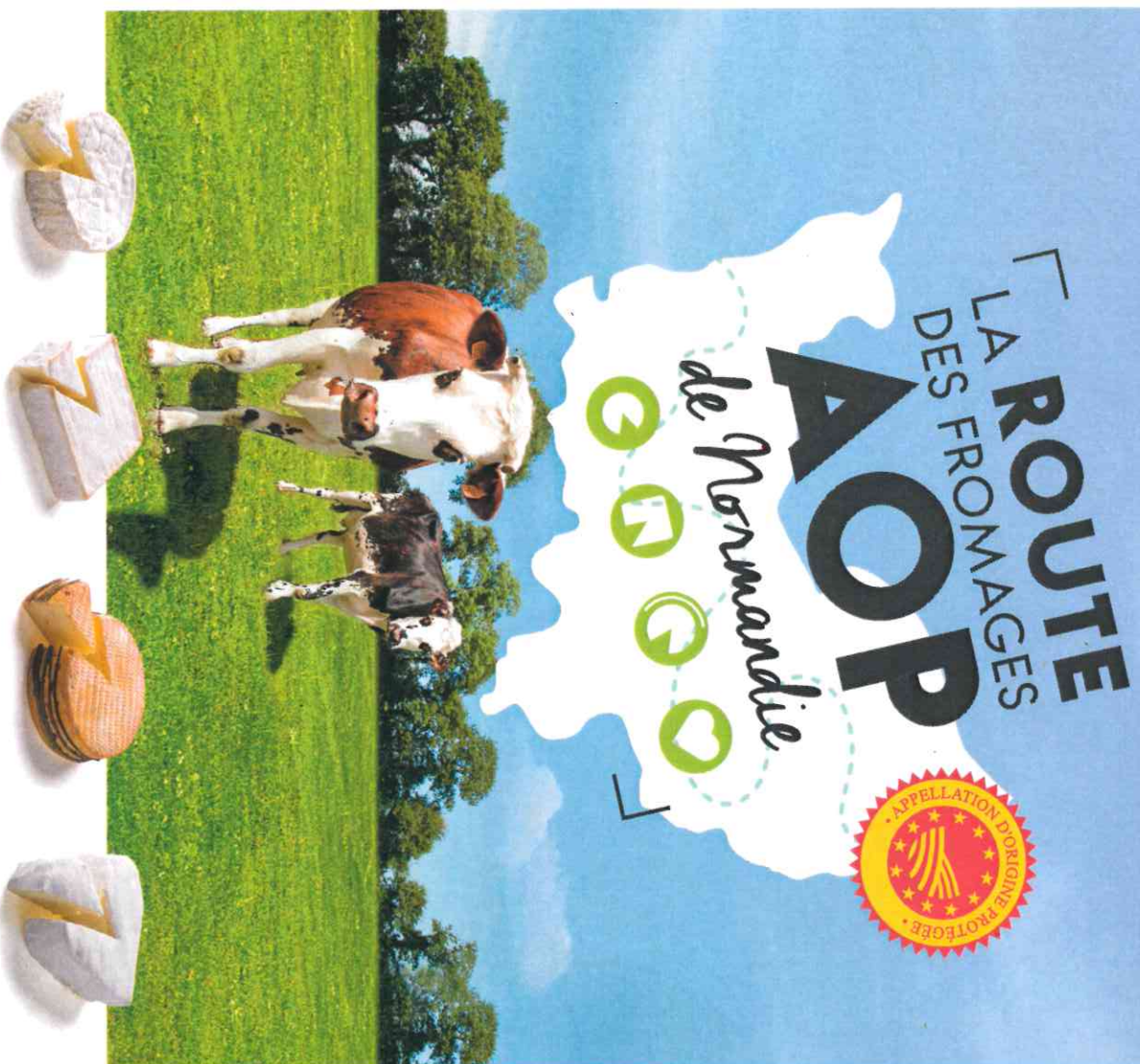
Nos quatre stars des plateaux vont vous étonner tout au long de ce parcours à la carte sur lequel aucun itinéraire n'est imposé. La Route des fromages AOP (Appellation d'Origine Protégée) de Normandie, c'est d'abord un réseau de lieux et d'acteurs passionnés par leur métier et partageurs. 81 professionnels un peu partout en Normandie, ambassadeurs chacun à leur manière de l'authenticité à la normande. À leur façon, ils font vivre au quotidien la légende du Camembert de Normandie, du Pont-l'Évêque, du Livarot et du Neufchâtel.

81 lieux, 81 expériences. Qu'ils soient producteurs de fromages AOP, restaurateurs, crémiers ou éleveurs (notamment de vaches race normande), chacun des ambassadeurs a quelque chose à vous dire, vous montrer, vous faire goûter...

Ces professionnels ont en commun la fierté des couleurs jaune et rouge du label AOP et des valeurs des quatre fromages normands : authenticité, douceur, originalité, force. Chacun d'eux s'engage à promouvoir ces produits au caractère unique. Ils les mettent en avant, ils savent en parler, ils ont la passion de leur métier et de leur terroir.

Des histoires, des secrets, des recettes... De quoi saliver pour peu que vous soyez un minimum curieux et gourmand. Les partenaires de cette route vont vous conter une Normandie gourmande. Une histoire où le bon lait de vache race normande et l'herbe incomparable de nos prés tiennent une place centrale. Où que vous soyez en Normandie, la Route ne passe sûrement pas loin. Bon voyage !





## VIVEZ L'EXPÉRIENCE DU GOÛT !

(Re) Découvrez l'expérience du goût au travers d'un réseau de fromageries et d'exploitations agricoles ouvertes au public, ainsi que de crémeries et restaurateurs. Grâce à cette Route, les 4 fromages phares de la Normandie se révéleront à travers des visites, de la vente et de la dégustation !

[www.routedesfromagesdenormandie.fr](http://www.routedesfromagesdenormandie.fr)

## La communication

- > un site web officiel [routedesfromagesdenormandie.com](http://routedesfromagesdenormandie.com)
- > une carte touristique, des affiches...
- > des guides internes et des panneaux pour afficher son appartenance au réseau pour la filière
- > des panneaux dans les 4 villes ambassadrices

... et de nombreux autres outils à découvrir toute l'année 2019 !



Téléchargez tous les outils sur le site officiel, rubrique «KIT COM»

# LES VALEURS DE L'AOP

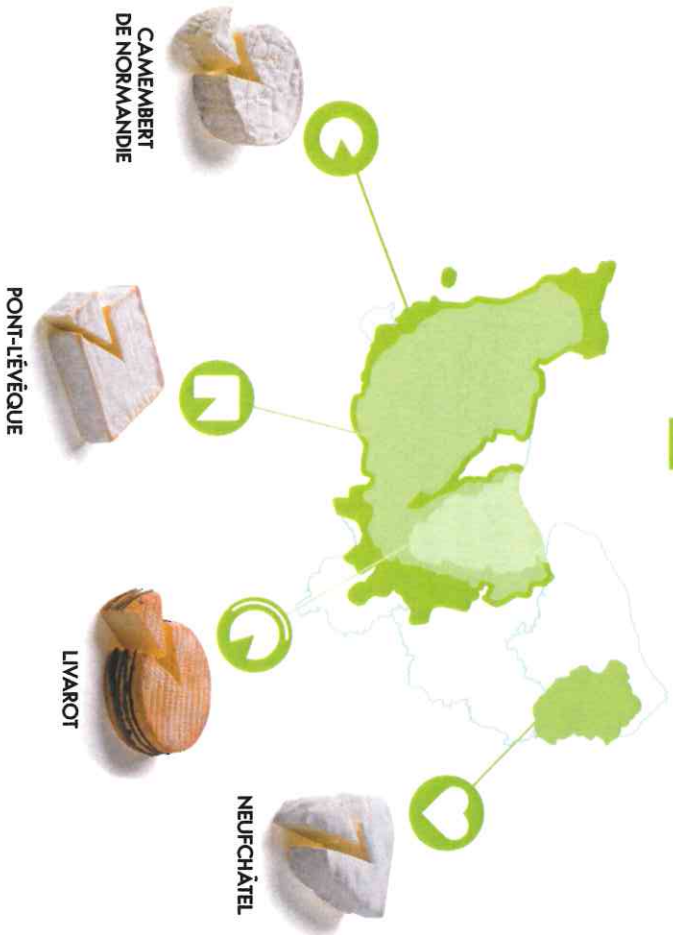


# Des fromages AOP de Normandie

LES TÉMOINS  
DU TERROIR



## LES 4 ZONES AOP



**LA VACHE  
DE RACE NORMANDE:**  
reconnue pour son lait aux  
propriétés organoleptiques  
supérieures, est adaptée au  
territoire et à la transformation  
fromagère



**UN TERROIR DÉFINI  
ET HISTORIQUE :**  
le Pays de Bray pour le Neufchâtel,  
le Pays d'Auge pour le Livarot, et les  
zones bocagères de la Normandie  
pour le Pont-l'Évêque  
et le Camembert de Normandie



Une alimentation  
des animaux locale et basée  
sur **L'UTILISATION  
DE L'HERBE**



**DES SAVEURS  
AUTHENTIQUES**  
et incomparables,  
de quoi se régaler !



**DES SAVOIR-FAIRE  
ANCESTRAUX**  
et traditionnels, transmis  
depuis des générations



Une production  
à + de 70%  
en **LAIT CRU**

Chacun de nos fromages  
répond à un cahier des charges  
précis, garant de l'origine et de la  
qualité de nos produits. Le socle de  
nos fromages AOP repose sur  
plusieurs principes

# AOP. La plus belle preuve d'authenticité

UN CAHIER DES CHARGES  
SYMBÔLE DE GARANTIES

## AOP : trois lettres pour une garantie d'origine !

La France, connue et reconnue pour son patrimoine gastronomique, défend ses valeurs et a de longue date tout fait pour les protéger. C'est ainsi que sont nées les AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Une identité reconnaissable qui permet à la fois un gage de qualité pour les consommateurs, tout autant que pour les producteurs labellisés.

**En France en 2015, on dénombre 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes, provenant de 13 régions, qui bénéficient de la reconnaissance AOP. Un sacré maillage fromager !**



### Pour être reconnu AOP, un produit laitier doit :

- › Provenir d'une zone délimitée, de la production du lait à l'affinage des fromages
- › Respecter des conditions de production précises, héritage d'un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrites dans un cahier des charges
- › Posséder une notoriété dûment établie.

Chaque AOP a son cahier des charges spécifique, qui garantit l'authenticité et le lien fort à son terroir d'origine. Les producteurs sont eux-mêmes responsables de leur Appellation d'Origine. En relation étroite avec les pouvoirs publics, ils en fixent les règles de production et les assument collectivement.

En Normandie, c'est l'association de gestion des ODG\* Laitiers Normands, basée à Caen, qui veille sur l'avenir du Camembert de Normandie, du Livarot, du Pont-l'Évêque et du Neufchâtel.

Afin de toujours garantir le respect des conditions de production propres à chaque AOP, les fromages sont régulièrement soumis à des contrôles. Ainsi, c'est à l'État de s'assurer de la protection des AOP, tant en France qu'à l'étranger, en luttant contre les usurpations et en veillant au respect des conditions de production.

\* Organisme de Défense et de Gestion

## AOP, UNE DÉFINITION S'IL VOUS PLAÎT ...

L'Appellation d'Origine Protégée permet de préserver un patrimoine culturel et gastronomique et de le protéger contre toute usurpation. Elle a également un rôle primordial dans l'aménagement des territoires.

**Elle offre aux consommateurs une garantie d'origine, de typicité et l'assurance que le produit a été fabriqué selon un savoir-faire transcrit dans un cahier des charges précis et rigoureusement contrôlé.**

Une fois reconnu Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) à l'échelle française, puis AOP par l'Union Européenne, le produit fait l'objet de contrôles menés par un organisme indépendant accrédité par les pouvoirs publics.

### DES SAVOIR-FAIRE PROTÉGÉS

Parce que n'importe qui ne peut pas faire une A.O.P. n'importe où, n'importe comment, les A.O.P. garantissent non seulement **des savoir-faire transmis de génération en génération**, mais également **l'origine de toutes les étapes de fabrication** dans la zone de production.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

**9 FRANÇAIS SUR 10**  
CONSONNEMENT DES FROMAGES,  
BEURRES ET CRÈMES A.O.P.

Plus exactement, ce sont 92% des Français qui consomment régulièrement des produits laitiers AOP (fromages, beurres, crème).

De ce fait, les consommateurs ont aussi un rôle important dans la préservation de l'économie des fromages AOP en Normandie ! Et c'est dire la valeur de notre patrimoine de saveurs et de valeurs en France ! Et de l'affection portée par les français à nos produits de qualité.

# Des fromages AOP de Normandie

UN PATRIMOINE GASTRONOMIQUE  
NORMAND D'EXCELLENCE

La Normandie est une région où la nature occupe une place primordiale. Elle bénéficie de paysages variés, mêlant des forêts, des paysages côtiers et de vastes bocages. Ce sont ces bocages qui accueillent notamment les vaches de race Normande et qui contribuent à donner toute leur saveur aux fromages AOP de Normandie.

Situé dans les 5 départements normands, le Calvados, la Manche, l'Orne, l'Eure et la Seine Maritime, le paysage typique est marqué par une forte occupation du sol par la prairie et par le maillage dense des haies. Les herbages y sont riches et verdoyants, parfaits pour produire un lait de Normandie de qualité !

## La Normandie bénéficie d'un patrimoine gastronomique hors du commun !

Aujourd'hui, la région peut être fière de dénombrer 13 produits d'exception AOC ou AOP : le Cidre Pays d'Auge, le Calvados, le Calvados Pays d'Auge, le Calvados Domfrontais, le Pommeau de Normandie, le Poiré Domfront, le Beurre et la Crème d'Isigny ou encore l'Agneau de prés-salés du Mont-Saint-Michel et bien entendu les fromages, le Camembert de Normandie, le Neufchâtel, le Livarot et le Pont l'Évêque, tous les 4 reconnus et labellisés AOC puis AOP.

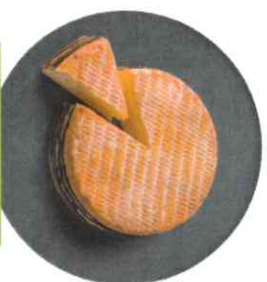
**Les 4 fromages emblématiques de la Normandie ont obtenu l'AOC tour à tour. Puis l'AOP est obtenue en 1996 pour ces quatre spécialités laitières normandes.**



1969  
le Neufchâtel  
obtient l'AOC



1972  
le Pont l'Évêque  
obtient l'AOC

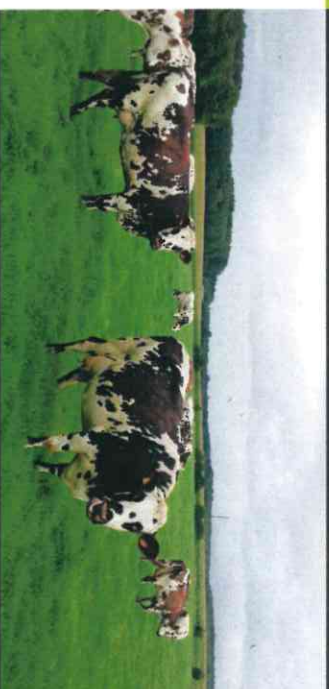


1975  
le Livarot  
obtient l'AOC



1983  
le Camembert  
de Normandie  
obtient l'AOC

**ZOOM EN TERRE NORMANDE**  
**13 AOC/AOP, DONT 4 FROMAGÈRES**



## LES CHIFFRES À RETENIR

**FROMAGES AOP DE NORMANDIE :**

**TONNAGE 2017**

CAMEMBERT DE NORMANDIE :

**5 698 TONNES**

NEUFCHÂTEL :

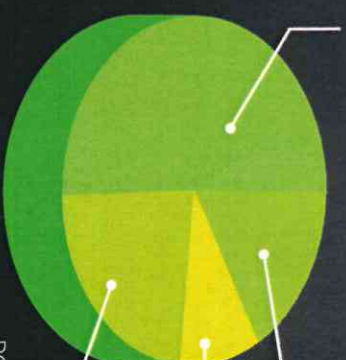
**1 716 TONNES**

LIVAROT :

**984 TONNES**

PONT-L'ÉVÊQUE :

**2 214 TONNES**

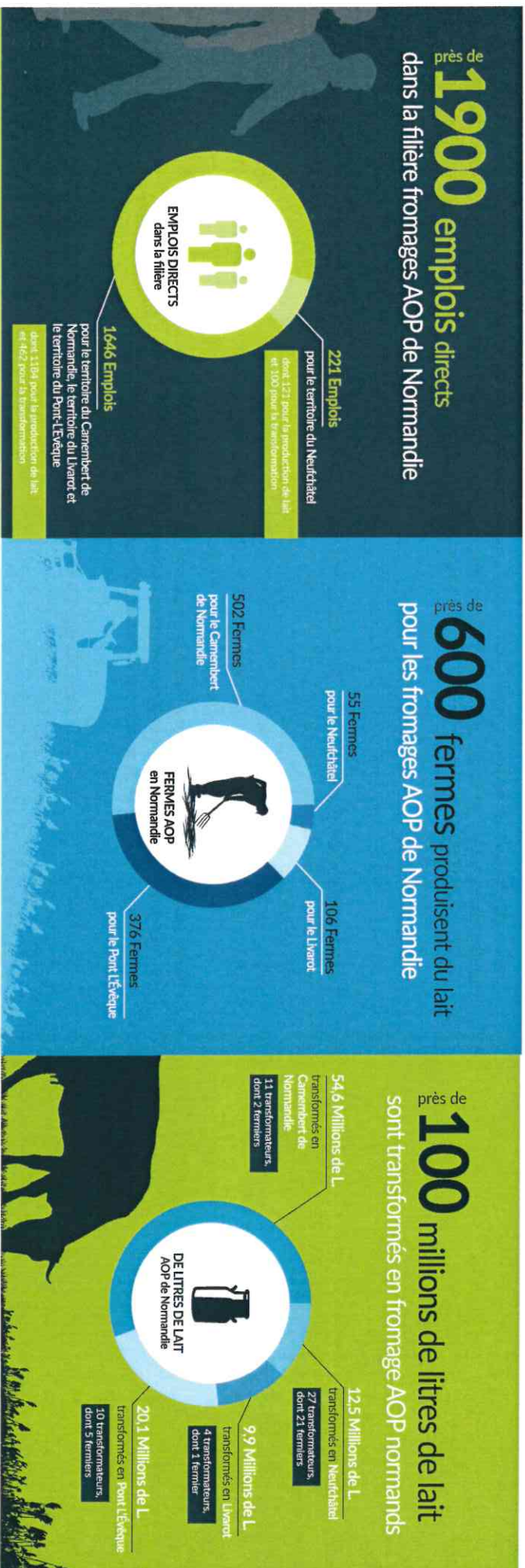


# Des Fromages AOP de Normandie

LA FILIÈRE  
EN CHIFFRES

Répondant à la triple performance sociale, économique et environnementale, les fromages AOP de Normandie sont en phase avec les attentes sociales et avec les conclusions des états généraux de l'alimentation.

## CHIFFRES 2017



# Des Fromages AOP de Normandie

SANS LES VACHES LAITIÈRES NORMANDES,  
PAS DE FROMAGES AOP !

**La vache de race Normande produit en moyenne 28 l de lait par jour.**

La star des fromages AOP de Normandie, c'est la vache Normande ! Elle est particulièrement connue pour sa double aptitude, sa capacité à produire un lait de qualité et une viande avec un goût remarquable.

Cette race produit un lait très riche en matière grasse et protéines, ce qui lui confère de très bonnes aptitudes à la transformation fromagère ! Le rendement en fromage est donc supérieur de plus de 5 % par rapport aux autres races laitières et leurs qualités organoleptiques sont également améliorées grâce à la particularité du terroir normand. Des fromages de meilleur goût avec une belle couleur !

**Depuis 2006, la race Normande est entrée dans les cahiers des charges pour la fabrication des fromages AOP de Normandie. Et depuis 2017, elle intervient à hauteur de 50 % dans chaque troupeau pour le Pont-l'Évêque AOP et le Camembert de Normandie AOP, à 60 % pour le Neufchâtel AOP et enfin à 100 % pour le Livarot AOP.**

Les vaches laitières pâturent au moins 6 mois dans l'année et disposent d'un minimum de surface de prairie chaque. En hiver, les vaches laitières sont nourries avec du fourrage, maïs, betterave fourragère... Cette ration de base doit être produite à + de 80% sur l'exploitation, ce qui garantit une nourriture normande et de qualité.

La traite est une étape importante de la fabrication des fromages AOP : chaque éleveur passe entre 1h et 2h30, matin et soir, tous les jours de l'année à traire ses vaches, soit 1460 heures. Les éleveurs AOP font particulièrement attention à cette étape et passent souvent 30 minutes de plus par traite, soit 180 heures de travail supplémentaires par an !

Une fois le lait prêt, la méthode de fabrication donne son caractère à chacun des 4 fromages AOP de Normandie. Chaque fromage est issu d'une recette qui lui est propre et que les fromagers en AOP appliquent rigoureusement depuis des générations. Un savoir-faire unique !

**Les fromages AOP produits en Normandie sont ensuite commercialisés partout en France, et exportés dans le monde entier !**

[www.lanormande.com](http://www.lanormande.com)



*Quelques chiffres*

**2 MILLIONS** de têtes

**463 000**

vaches laitières Normandes

**SES PERFORMANCES**  
LAIITIÈRES (CL 2015)

› Production brute moyenne :

**6 488 kg en 322 jours**

› Production lait 7 % :

**7109 kg / an**

\*calculé sur la performance moyenne nationale des vaches laitières normandes



Retrouvez toute l'actualité des Fromages AOP de Normandie sur Facebook

 aopnormandie

Pour découvrir nos recettes aux AOP fromagères de Normandie, rendez-vous sur :

[www.fromage-normandie.com](http://www.fromage-normandie.com)

Pour partir à la découverte d'étapes gourmandes en Normandie, visitez :

[www.routedesfromagesdenormandie.com](http://www.routedesfromagesdenormandie.com)

#### CONTACTS PRESSE

Michèle Fréné - Florence Basseux - 02 31 75 31 00 - [mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

Laurine Hautot - 02 32 97 53 01 - [l.hautot@fromage-normandie.com](mailto:l.hautot@fromage-normandie.com)

Cornille Normant - 02 31 85 50 93 - [c.normant@fromage-normandie.com](mailto:c.normant@fromage-normandie.com)

Agence M2 EVENT