

Nom de l'exploitation :
Nom du gérant :
Adresse :
.....
CP Commune :
N° de téléphone :
Adresse mail :

INAO Caen
6 rue Fresnel
14000 CAEN

Ce courrier-type est à retourner complété entre le 08/07/19 et le 09/09/19 inclus par courrier recommandé avec accusé de réception à l'adresse suivante : INAO Caen - 6 rue Fresnel, 14000 CAEN.

Objet : Lettre de demande d'ajout de communes à l'aire géographique de l'AOP Camembert de Normandie

I. Commune(s) concernée(s)

Nom de la/des commune(s) :
Code INSEE (attention, le Code INSEE n'est pas le code postal) :
Département :

A ce jour notre exploitation n'est pas située dans une/des commune(s) de la future aire géographique de l'AOP « Camembert de Normandie. Pourtant la/les commune(s) répond(ent) à l'ensemble des / en partie (rayer la mention inutile) aux critères de délimitation définis.

II. Structure qui porte la demande

Producteur de lait Producteur fermier Fromagerie Autre

III. Informations à l'échelle de la commune

Pour permettre aux experts de traiter au mieux votre demande, merci de fournir des justificatifs et éléments le plus concrets possible pour chacun des critères (données chiffrées, récapitulatif PAC, photos géoportail...).

Pour être intégrée à l'aire, la commune doit répondre aux critères suivants :

Critères (2019) : Pour être intégrée la commune doit présenter :	Situation de votre commune	Situation de votre exploitation
Au moins 800 mm de précipitations annuelles		
Plus de 130 jours de précipitation/an		
Plus de 30% de prairies dans la SAU		
Secteurs de grandes cultures exclus (surfaces fourragères min 40% de la SAU)		
Forte densité de vallées		
<ul style="list-style-type: none"> • paysage bocager normand ou l'ayant été • seuil 20 mètres de linéaire de haies/ ha/ commune 		
Race Normande : 20 % min (à l'échelle de la commune)		
1 fromagerie ayant fabriqué du camembert au lait cru moulé à la louche 1918-1950		
Des usages de collecte de lait : camemberts AOP ou de camemberts « fabriqués en Normandie » continus jusqu'à aujourd'hui		
Des usages de fabrication de camembert normand continus jusqu'à aujourd'hui		

Etre dans la zone de revendication du terme Normandie		
Toute commune isolée ou îlot de communes isolé ne pourra être incluse dans l'aire géographique		

Y a-t-il d'autres opérateurs laitiers sur la/les commune(s) ?

oui non

Si oui, combien ?

IV. Informations à l'échelle de l'exploitation :

a- Présentation de l'exploitation demandeuse :

Identité de l'exploitation :

Adresse :

Nombre d'associés :

Nombre de salariés :

b-Historique de la production laitière :

Date de création de l'exploitation :

Date de démarrage de la production laitière :

c-Présentation de l'atelier de production :

Nombre de vaches laitières :

Pourcentage de vaches laitières de race normande :

Référence :

Laiterie :

La laiterie transforme le lait en :

SAU :

Linéaire de haies :

SFP :ha, dont :

- ha de prairies

- ha de maïs ensilage

- ha de méteil riche en protéagineux

- ha d'autres surfaces fourragères (préciser)

Surfaces accessibles pour le pâturage des vaches traites :

Nombre de vaches traites en moyenne :

Soit une surface accessible par vache traite de :

d- Alimentation des vaches laitières

Dates de pâturage des vaches laitières :

Les fourrages consommés toute l'année sont totalement produits sur l'exploitation et la ration fourragère de base hivernale est composée de :

- kg de MS de Foin de prairies permanentes (X%)
- kg de MS d'ensilage d'herbe (X%)
- kg de MS d'ensilage de maïs (X%)
- kg de MS d'ensilage de méteil (X%)
-kg d'autres fourrages. Préciser :

Les aliments concentrés contiennent de l'urée : oui / non (rayer la mention inutile)

Quantité de concentrée consommée par les vaches laitières par an :, dont :

-tonnes de concentrés produits et stockés sur la ferme. Préciser le type de concentré et le mode de transformation :

- tonnes de concentré (préciser la composition, avec / sans OGM)
- tonnes de concentrés de production