

LES FROMAGES AOP DE NORMANDIE

DOSSIER DE PRESSE 2021

Pont-l'Évêque

Neuchâtel

*Camembert
de Normandie*

Livarot



SOMMAIRE

LES 4 FROMAGES AOP DE NORMANDIE	3
L'AOP : UN SIGNE DE RECONNAISSANCE	3
LES 4 AIRES AOP	4
LA NORMANDIE : TERRE DE GASTRONOMIE	5
CHIFFRES CLÉS	7
CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP	8
PONT-L'ÉVÊQUE AOP	10
LIVAROT AOP	12
NEUFCHÂTEL AOP	14
LA ROUTE DES FROMAGES	16
ALLER À LA RENCONTRE DES FROMAGES	16
UNE ROUTE PERSONNALISÉE	17
LE CARNET DES FROMAGES	18
AGENDA DES MANIFESTATIONS	19



LES 4 FROMAGES AOP DE NORMANDIE

L'AOP... UN SIGNE DE RECONNAISSANCE

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. 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 ODG¹ Laitiers Normands, basée à Caen, qui est le garant de 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'INAO² 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.

¹ Organisme de Défense et de Gestion

² Institut National de l'Origine et de la Qualité



Pour être reconnu AOP, un produit laitier doit :

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



LES 4 FROMAGES AOP DE NORMANDIE

LA NORMANDIE TERRE DE GASTRONOMIE POUR DES FROMAGES DE CHOIX

La région peut être fière de dénombrer 15 produits d'exception AOC et AOP :

- Le Cidre Pays d'Auge
- Le Cidre Cotentin
- Le Cidre du Perche
- Le Calvados
- Le Calvados Pays d'Auge
- Le Calvados Domfrontais
- Le Pommeau de Normandie
- Le Poiré Domfront
- Le Beurre d'Isigny
- La Crème d'Isigny
- L'Agneau de prés-salés du Mont-Saint-Michel

dont bien entendu nos fromages, tous les 4 reconnus et labellisés AOC puis AOP :

- Le Camembert de Normandie
- Le Neufchâtel
- Le Livarot
- Le Pont-l'Évêque

Pour faire des produits d'exception, des matières premières, un environnement géographique et des producteurs de qualité sont essentiels. En Normandie, nous avons tout ça ! Et c'est grâce à la combinaison de ces atouts et du savoir-faire des fromagers, que nos fromages AOP de Normandie sont si bons !

OBTENTION DES AOC



1969
Neufchâtel

1972
Pont-l'Évêque



1975
Livarot

1983
Camembert de Normandie



LA NORMANDIE TERRE DE GASTRONOMIE POUR DES FROMAGES DE CHOIX



DES ANIMAUX D'EXCEPTION

La race normande est privilégiée. Sur toute la Normandie ce sont 85 600 vaches laitières. Chacune d'elle produit en moyenne 20 L de lait par jour. Un lait d'une richesse exceptionnelle en matières grasses et protéines, ce qui le rend très adapté à la transformation fromagère.



QUALITÉ DU LAIT

Les conditions de production du lait sont rigoureusement définies par les cahiers des charges. Les professionnels de la filière AOP, producteurs de lait et fromagers, œuvrent pour garantir sa qualité au quotidien.



QUALITÉ DES FROMAGES

Tous ces atouts s'additionnent pour la fabrication des fromages AOP de Normandie. Ainsi, grâce à toutes ces étapes, chaque fromage est issu d'une recette qui lui est propre et que les fromagers en AOP appliquent rigoureusement depuis des générations pour sublimer les fromages. Un savoir-faire unique pour des saveurs et des qualités gustatives inimitables.



QUALITÉ DE L'HERBE DES PRÉS

Les herbages normands sont riches et verdoyants, parfait pour produire un lait de qualité ! Les vaches pâturent au moins 6 mois par an et disposent d'un minimum de surface de prairie chacune.

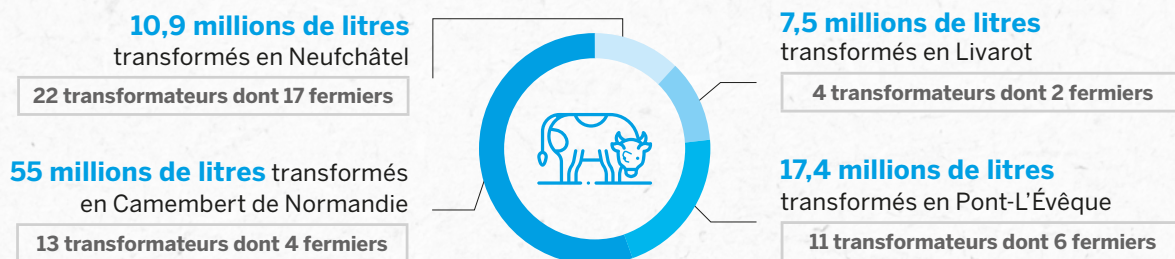


DES PRODUCTEURS ATTENTIFS

La traite est une étape importante : chaque éleveur passe entre 1h et 2h30, matin et soir, tous les jours de l'année à traire ses vaches et produire une matière première d'exception, qui pourra ensuite être mise en valeur par le savoir-faire authentique des fromagers.

CHIFFRES CLEFS

PRÈS DE 91 MILLIONS DE LITRES DE LAIT SONT TRANSFORMÉS EN FROMAGES AOP NORMANDS



PRÈS DE 500 FERMES PRODUISENT DU LAIT POUR LES FROMAGES AOP DE NORMANDIE



PLUS DE 10 300 TONNES DE FROMAGES AOP ONT ÉTÉ VENDUES EN 2020



1 805 EMPLOIS DIRECTS DANS LA FILIÈRE FROMAGE AOP DE NORMANDIE





FAISONS CONNAISSANCE

CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP

SES CARACTÉRISTIQUES

Le Camembert de Normandie est un fromage au lait cru, renfermant au minimum 45 % de matière grasse. Il faut 2,2 litres de lait pour un Camembert de Normandie de 250g. Il a une forme cylindrique, une croûte dite « fleurie » de couleur blanche et une pâte allant de l'ivoire au jaune clair. Il a une saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis plus franche et fruitée, évoquant le sous-bois, avec davantage d'affinage.

SON IMPACT ÉCONOMIQUE

Le Camembert de Normandie est produit dans les bocages du Calvados, de la Manche, de l'Orne et de l'Eure. Un paysage typique, marqué par une forte occupation du sol par la prairie permanente et le maillage dense des haies. Plus de 50 millions de litres de lait sont utilisés chaque année pour produire du Camembert de Normandie et ce sont 449 fermes environ qui sont mobilisées pour approvisionner les fromageries. Au total, 6070 tonnes de Camembert de Normandie sont écoulées chaque année, soit 24 millions de pièces ! 13 fabricants de Camemberts de Normandie sont reconnus, dont 4 producteurs fermiers, qui transforment sur place le lait de leurs vaches et 9 transformateurs laitiers, qui collectent le lait chez 450 éleveurs.

SON HISTOIRE

Le Camembert de Normandie est né en 1791 pendant la Révolution Française, grâce à une fermière du village de Camembert, Marie HAREL. Pendant la Première Guerre Mondiale, les fromagers normands fournissent des camemberts à l'armée française. Le camembert acquiert alors une renommée nationale et la demande s'accroît si vite qu'elle dépasse les capacités de production. Mais en l'absence de protection particulière, la fabrication du camembert échappe à son territoire d'origine et il est imité par d'autres régions de France et hors des frontières.

La dénomination « camembert » devient un terme générique tombé dans le domaine public et sa fabrication se développe dans toute la France. Pour faire face à cette concurrence et rétablir la légitimité du Camembert de Normandie, les Normands mettent au point plusieurs démarches qualité jusqu'à obtenir l'AOC en 1983, qui reconnaît le camembert au lait cru, moulé à la louche, fabriqué dans la zone d'appellation à partir de lait produit dans la zone d'appellation. Aujourd'hui, seul le Camembert de Normandie possède l'AOP. L'ODG Camembert de Normandie, qui rassemble les producteurs de lait et les fabricants, veille sur ses intérêts.

FAISONS CONNAISSANCE

CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP

SA MÉTHODE DE FABRICATION

Une fois le lait produit dans la zone et selon les règles définies par le cahier des charges, il est collecté puis transporté dans une fromagerie où commence le processus de fabrication du Camembert de Normandie.

1

Le lait utilisé est cru, c'est-à-dire qu'il ne sera jamais chauffé au dessus de 40°C.

2

Le premier jour, on ajoute dans le lait de la présure, une enzyme naturelle qui le fait coaguler.

3

Le caillé solide obtenu est ensuite découpé.

4

Le moulage s'effectue à la louche, près de 80 % des Camemberts de Normandie étant moulés manuellement.

5

5 louches successives sont disposées dans chaque moule, avec un délai minimum de 40 minutes entre chaque louche. Il faut donc 4h pour mouler un Camembert de Normandie !

6

Les moules percés laissent échapper le lactosérum. Le 2^e jour, les fromages sont démoulés.

7

Le salage est réalisé sur toutes les faces du fromage manuellement ou par une machine qui pulvérise le sel.

8

Les fromages sont alors placés dans un hâloir, où se développe leur croûte fleurie blanche due au *Penicillium candidum*.

9

Après 2 semaines, les fromages sont emballés dans des boîtes en bois.

10

L'affinage se poursuit en boîte pendant 21 jours minimum, puis les fromages peuvent enfin être dégustés.





FAISONS CONNAISSANCE

PONT-L'ÉVÊQUE AOP

SES CARACTÉRISTIQUES

Le Pont-l'Évêque est un fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée et brossée. Il faut 3,5 litres de lait pour un Pont-l'Évêque de 350 g et celui-ci doit contenir au moins 45 % de matière grasse. Son originalité vient de sa forme carrée, qu'il a pris au XVII^e siècle pour se différencier des autres fromages normands.

Il existe 4 formats de Pont-l'Évêque :

- 180 g : Demi Pont-l'Évêque
- 220 g : Petit Pont-l'Évêque
- 360 g : Pont-l'Évêque
- 1.2 kg : Grand Pont-l'Évêque

Sa pâte souple est de couleur jaune pâle. Onctueuse, elle révèle des saveurs subtiles et raffinées, aux arômes crémeux et fruités, rappelant la noisette, le foin et l'étable.

SON IMPACT ÉCONOMIQUE

Le Pont-l'Évêque est produit dans les bocages du Calvados, de la Manche, de l'Orne et de l'Eure. Près de 17 millions de litres de lait sont utilisés par an pour produire du Pont-l'Évêque AOP et plus de 350 fermes sont mises à contribution pour la collecte du lait. Chaque année, 1 900 tonnes de Pont-l'Évêque sont commercialisées. 11 fromageries fabriquent du Pont-l'Évêque, dont 6 producteurs fermiers qui transforment le lait de leurs propres vaches.

SON HISTOIRE

Le Pont-l'Évêque apparaît au XII^e siècle et aurait été créé par des moines cisterciens, installés à l'ouest de Caen, dans le Pays d'Auge. Il est connu sous le nom d'« Angelot », nom d'une monnaie anglaise à l'époque où le duc de Normandie était roi d'Angleterre. Le Pont-l'Évêque servait alors de moyen d'échange, de rémunération et d'impôt ! Au XVII^e siècle, le Pont-l'Évêque prend son nom définitif, d'après la ville où se tient l'un des plus importants marchés de la région. Au XIX^e siècle, la Basse-Normandie voit sa surface herbagère se développer, ainsi que son élevage laitier. Le Pont-l'Évêque est alors un fromage fermier fabriqué deux fois par jour. Comme pour le Camembert de Normandie, l'essor des lignes ferroviaires favorise sa commercialisation.

Le Pont-l'Évêque approvisionne les Halles de Paris ou bien repartent par le train vers d'autres villes de province. Seuls des Pont-l'Évêque de première qualité sont commercialisés, ce qui explique son excellente réputation, à cette époque où la matière grasse est rare et chère. Au XX^e siècle, le Pont-l'Évêque va quitter son berceau d'origine du Pays d'Auge. Les producteurs locaux vont toutefois s'organiser pour le protéger et le valoriser. Aujourd'hui, le Pont-l'Évêque AOP est protégé par l'ODG Pont-l'Évêque qui regroupe les producteurs de lait AOP et les fabricants de Pont-l'Évêque.

FAISONS CONNAISSANCE

PONT-L'ÉVÊQUE AOP

SA MÉTHODE DE FABRICATION

Une fois le lait produit dans la zone et selon les règles définies par le cahier des charges, il est collecté puis transporté dans une fromagerie où commence le processus de fabrication du Pont-l'Évêque.

1

Le lait peut être mis en oeuvre à l'état cru ou il peut être chauffé pour une thermisation ou pasteurisation.

2

1^{er} jour : le lait est emprésuré grâce à la présure afin de le faire cailler.

3

Le caillé obtenu est découpé puis brassé permettant d'éliminer une partie du lactosérum.

4

Le caillé est réparti dans des moules carrés sans fond pour faciliter l'égouttage. Les fromages sont alors retournés plusieurs fois.

5

2^e jour : les fromages sont démoulés et placés sur des claies pour permettre l'implantation des levures *Geotrichum candidum* et des moisissures, c'est la levuration.

6

Entre le 2^e et le 5^e jour, les fromages sont salés en surface.

7

Un lavage peut ensuite être effectué avec de la saumure (eau et sel majoritairement) et/ou un brossage. Cette étape facultative peut être répétée plusieurs fois, selon le caractère que le fromager recherche. La croûte se forme, la texture et les arômes se développent.

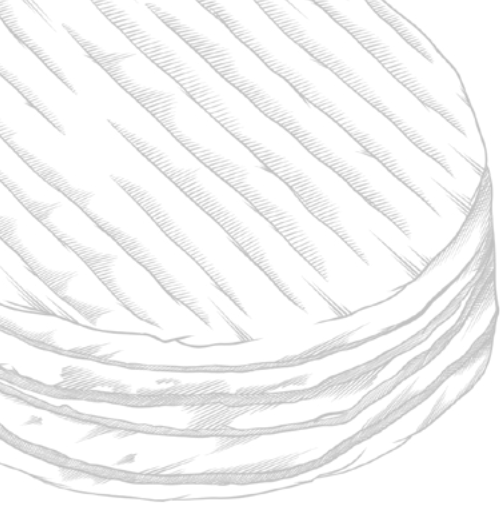
8

Les fromages sont emballés dans des boîtes en bois, où l'affinage peut se poursuivre.

9

À partir du 18^e ou 21^e jour selon la taille, les fromages sont prêts à être consommés. Il faut 1 mois et demi pour qu'ils soient crémeux à cœur.





FAISONS CONNAISSANCE

LIVAROT AOP

SES CARACTÉRISTIQUES

Le Livarot est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée. Il contient au moins 40 % de matière grasse. Il faut 5 litres de lait pour fabriquer un Livarot de 500 g. Le Livarot est de forme cylindrique. Il est entouré de cinq bandelettes originellement pour l'empêcher de s'affaisser durant son affinage, d'où son surnom de « Colonel » (grade militaire à 5 galons). Ces bandelettes sont fabriquées à partir de laîches, traditionnellement en roseaux, récoltées en août ou septembre dans les lagunes du Pays d'Auge. Le Livarot est également reconnaissable à sa couleur orangée, due à des ferments naturels, et parfois à l'emploi de rocou, un colorant naturel.

Il existe 4 formats de Livarot :

- 200 g : petit Livarot
- 350 g : 3/4 Livarot
- 500 g : Livarot
- 1.2 kg : grand Livarot

Sa pâte fondante possède une saveur puissante et caractéristique, évoquant des notes florales, animales, souffrées et fumées.

SON IMPACT ÉCONOMIQUE

Le Livarot est produit dans le Pays d'Auge, petit territoire de bocages situé à cheval sur les départements du Calvados, de l'Orne et de l'Eure. 7,5 millions de litres de lait chaque année, issu de troupeaux de vaches 100% normandes, sont utilisés pour produire du Livarot AOP. 85 fermes sont responsables de l'approvisionnement en lait. Près de 750 tonnes de Livarot sont vendues chaque année. 4 fromageries fabriquent du Livarot, dont 2 producteurs fermiers qui transforment le lait de leur propre troupeau.

SON HISTOIRE

Le Livarot naît à la fin du Moyen Âge, au cœur de la Normandie. À l'époque, les fermiers utilisaient la matière grasse du lait pour faire du beurre, et le lait écrémé était transformé en un fromage, le Livarot. C'était donc un fromage maigre, riche en protéines, qui se conservait 4 à 6 mois. Le Livarot était essentiellement produit l'été, au moment où le lait était le plus abondant. Les Livarots en blanc étaient amenés par les fermiers au marché où des affineurs les achetaient pour les affiner eux-mêmes puis les revendre. Ils les vendaient sur place ou les envoyaient dans la France par voie ferrée.

Au XIX^e siècle, le Livarot est le fromage le plus consommé en Normandie, avec 4,5 millions de Livarots fabriqués (contre 2 millions de Camemberts de Normandie). Après la guerre, la fabrication de Livarot n'est pourtant plus qu'une activité marginale à côté de la production de Camembert. Cependant dans les années 70, quelques fromagers demandent et obtiennent la reconnaissance en AOC du Livarot.

FAISONS CONNAISSANCE

LIVAROT AOP

SA MÉTHODE DE FABRICATION

Une fois le lait produit dans la zone et selon les règles définies par le cahier des charges, il est collecté puis transporté dans une fromagerie où commence le processus de fabrication du Livarot.

1

Le lait peut être mis en oeuvre à l'état cru ou il peut être chauffé pour une thermisation ou pasteurisation.

2

Le premier jour, le lait est emprésuré c'est-à-dire que de la présure est ajoutée pour faire cailler le lait.

3

Le caillé solide obtenu est tranché afin d'obtenir des grains de 2 cm de côté.

4

Puis les grains de caillé sont brassés afin de faciliter l'expulsion de sérum.

5

Le caillé est mis en moules ronds sans fond puis ils sont retournés plusieurs fois pour faciliter l'égouttage.

6

Le 2^e jour, après le démoulage, les fromages en blanc sont ressuyés afin d'éliminer l'humidité excessive et de favoriser le développement des levures et moisissures en surface.

7

En cours d'affinage, les fromages sont entourés de 3 à 5 bandelettes d'un demi-centimètre de large appelées laïches.

8

Les fromages sont lavés et brossés avec un mélange constitué d'eau, de sel, de ferments et/ou de rocou, un pigment végétal naturel, pour permettre la formation de la croûte orangée.

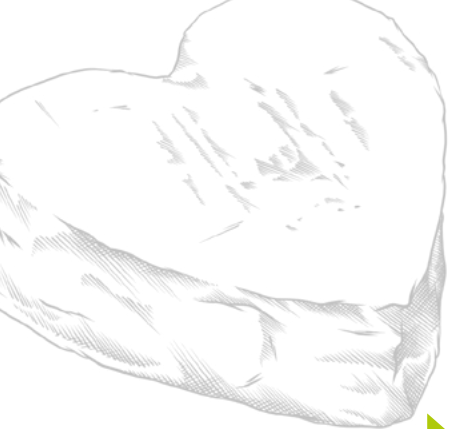
9

Les fromages sont emballés dans des boîtes en bois, où l'affinage peut se poursuivre.

10

Après 21 à 35 jours, en fonction des formats, les fromages sont prêts à être consommés et commercialisés.





FAISONS CONNAISSANCE

NEUFCHÂTEL AOP

SES CARACTÉRISTIQUES

Le Neufchâtel est un fromage au lait de vache, à pâte molle lactique et avec une croûte fleurie, qui contient minimum 45% de matière grasse. Il faut environ 1,2 litres de lait pour fabriquer un Neufchâtel de 200g.

Il peut être présenté sous différentes formes et poids :

- 100 g : briquette, bonde cylindrique, carré,
- 200 g : double-bonde ou cœur (95 % de la production actuelle arbore cette forme originale),
- 600 g : grand cœur.

Il a une croûte blanche à l'aspect duveteux. Sa pâte est aussi de couleur blanche, légèrement salée, onctueuse et au bon goût lacté. Son goût devient plus corsé en cours d'affinage.

SON IMPACT ÉCONOMIQUE

Le Neufchâtel est produit en Seine-Maritime, plus précisément dans la «Boutonnière du Pays de Bray», une plaine étroite, creusée par des falaises calcaires et bien abritée des vents. Elle s'étend sur 135 communes (rayon de 25 à 30 kms autour de Neufchâtel et une commune de l'Oise). Le pays de Bray est avant tout une région agricole. 11 millions de litres de lait par an sont utilisés pour fabriquer le Neufchâtel et 42 éleveurs laitiers (dont 16 producteurs fermiers) produisent le lait AOP nécessaire à la fabrication. Environ 1 600 tonnes de Neufchâtel AOP sont fabriquées chaque année par 16 producteurs fermiers, 4 artisans et 1 laiterie.

SON HISTOIRE

Le Neufchâtel est né au coeur des bocages du Pays de Bray et est le plus ancien des fromages normands : on le mentionne déjà en 1035 ! Les paysans brayons disposaient de caves où fleurit naturellement une souche particulière de moisissures, un *Pénicillium* qui donne sa couverture veloutée au fromage et contribue à son goût spécifique. Les Anglais apprirent à apprécier le Neufchâtel au cours des nombreux échanges qui les opposaient aux Normands durant le Moyen Âge. On raconte que les jeunes fermières offraient ces coeurs crémeux aux soldats anglais pour leur manifester leurs sentiments.

C'est au XIX^e siècle qu'il connaît son apogée et vers 1870, la production s'intensifie.

Un fermier, n'arrivant pas à satisfaire la demande, a l'idée de collecter les pâtes prêtes à être moulées et de les affiner dans les caves de sa fromagerie. À la suite, apparaissent au début du XX^e siècle, des collecteurs-affineurs, telle la fromagerie Lhernault. Le savoir-faire des fermiers ne se perd pas pour autant. Ils sont encore plusieurs dizaines à transformer eux-mêmes leur lait. Après la Seconde Guerre Mondiale, de nombreux fromages frais ou fleuris qui lui ressemblent sont fabriqués industriellement, en-dehors du Pays de Bray. Pour préserver l'identité du Neufchâtel, les producteurs créent en 1957 un syndicat. Ils obtiennent l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1969, protégeant ainsi le Neufchâtel de toute imitation.

FAISONS CONNAISSANCE

NEUFCHÂTEL AOP

SA MÉTHODE DE FABRICATION

Une fois le lait produit dans la zone et selon les règles définies par le cahier des charges, il est collecté puis transporté dans une fromagerie où commence le processus de fabrication du Neufchâtel.

1

En fabrication laitière, le lait peut être mis en oeuvre à l'état cru ou après chauffage du lait pour une thermisation ou une pasteurisation. En fabrication fermière, le lait est mis en oeuvre à l'état cru.

2

Le caillage : en production fermière, le lait cru est emprésuré au plus tard 12h après la traite. En fabrication laitière, le lait est emprésuré au plus tard 15h après sa réception. Durant cette étape, on ajoute les ferments lactiques et la présure pour faire cailler le lait.

3

L'égouttage et le pressage : le caillé est versé dans des sacs en toile suspendus, permettant de laisser s'écouler le sérum. Une fois égoutté, le caillé est pressé afin d'extraire le sérum restant. En fabrication fermière, chacune des deux étapes dure entre 6 et 12 heures. En fabrication laitière, les deux étapes durent au minimum 4h.

4

Le malaxage : pour rendre la pâte homogène, la pâte est malaxée à l'aide d'un pétrin identique au matériel utilisé en boulangerie. Le salage se fait pendant le malaxage. L'ensemencement en *penicilium* peut se faire également en même temps que le malaxage.

5

Le moulage : la pâte est moulée dans des formes et des poids différents, mais tous définis par le cahier des charges. Le moulage se fait par une machine ou à la main.

6

L'affinage : en 10 jours, le Neufchâtel va se recouvrir d'une fine fleur blanche en surface. Le Neufchâtel peut être commercialisé 10 jours après son moulage, mais peut aussi être affiné pendant plusieurs mois.



LA ROUTE DES FROMAGES

4^e ÉDITION

SUR LA ROUTE DU TERROIR NORMAND

ALLER À LA RENCONTRE DES FROMAGES !

Dans les élevages, chez les fromagers, les restaurants, les crèmeries-fromageries ou les musées, les quatre fromages de Normandie, le Camembert de Normandie, le Neufchâtel, le Pont-L'Évêque et le Livarot dévoilent leurs secrets sur la route touristique des fromages AOP de Normandie. La Route des fromages AOP de Normandie, c'est un réseau de lieux et d'acteurs passionnés par leur métier : plus de 90 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.

DES EXPÉRIENCES SUR TOUTE LA RÉGION

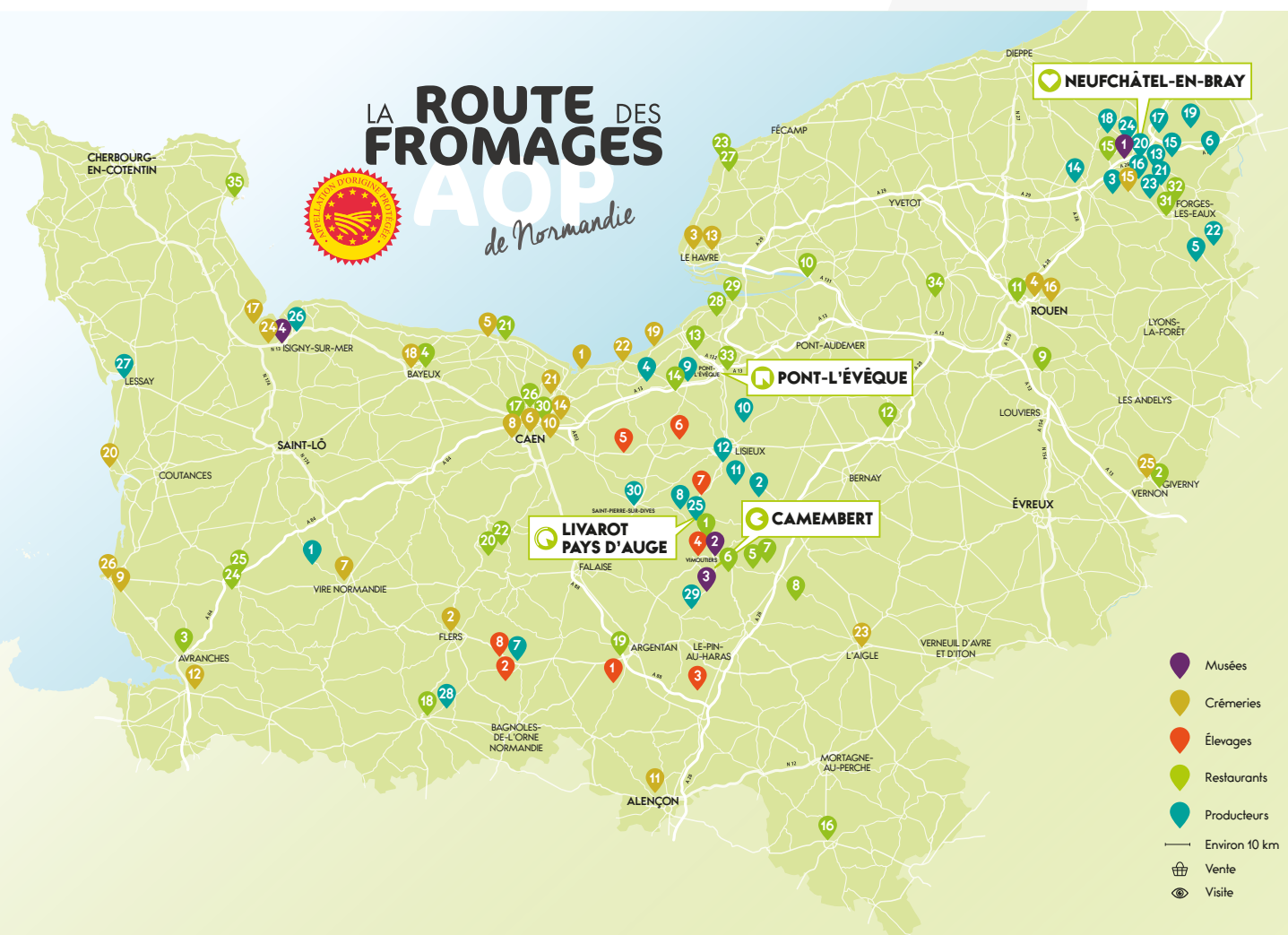
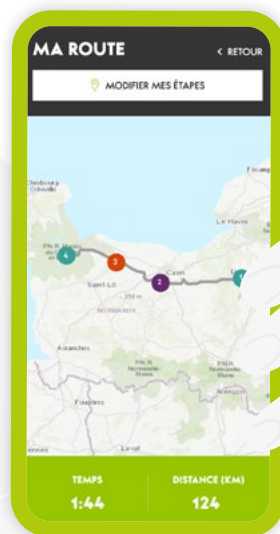
Qu'ils soient producteurs de fromages AOP, restaurateurs, crémiers ou éleveurs (notamment de vaches de race normande), chaque ambassadeur a quelque chose à dire, à montrer, à faire goûter... Ils ouvrent leurs portes et mettent en valeur les 4 fromages AOP au travers de visites (d'élevage, de fromagerie, de musées), de dégustations ou encore par la vente de produits (sur place ou sur des marchés locaux). 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... Pour attiser la curiosité et faire saliver les gourmands !





UNE ROUTE PERSONNALISÉE

Un site internet dédié **routedesfromagesdenormandie.fr** permet aux visiteurs de composer leur parcours personnalisé, selon le secteur géographique, leurs envies, le type de public. Grâce à un système de filtres, un itinéraire optimal est généré, offrant ainsi une route et des étapes « sur-mesure », quel que soit le territoire exploré. L'itinéraire est ensuite exportable en format PDF, afin de pouvoir le consulter plus facilement au cours des visites. Des rendez-vous estivaux sont également proposés par les partenaires sur l'ensemble des départements de la Manche, de l'Eure, du Calvados, de la Seine Maritime et de l'Orne. En complément, une carte papier des étapes de la route est disponible dans de nombreux offices de tourisme de toute la région.



Retrouvez les coordonnées et plus d'informations sur les étapes de la route des fromages
sur **routedesfromagesdenormandie.fr**

LE CARNET DES FROMAGES

Pour vivre la Route des Fromages à distance ou bien pour s'inspirer, un Carnet des Fromages est diffusé tout au long de l'été sur Facebook, et disponible sur le site internet. A l'image d'un journal de bord, sur la Route des Fromages AOP de Normandie, des étapes sont proposées aux visiteurs, afin d'éveiller leur curiosité sur les lieux à découvrir et de les inciter au voyage. Sur ces pages, des idées de visites, de séjour ou des secrets sont dévoilés, au fil des chemins de Normandie, sur l'ensemble des cinq départements.

facebook.com/aopnormandie • [@aopnormandie](https://twitter.com/aopnormandie)

Fromages AOP de Normandie
13 août • ●

1138 likes • 14 commentaires 10 partages

J'aime Commenter Partager

Les plus pertinents ▾

Fromages AOP de Normandie
13 août • ●

665 likes • 13 commentaires 33 partages

J'aime Commenter Partager

Les plus pertinents ▾



NOTES

L'AGENDA DES MANIFESTATIONS

Les fromages AOP de Normandie aiment aller à la rencontre des publics, qu'ils soient gourmands, gastronomes, mélomanes ou amateurs du "made in Normandie". Malgré le contexte, certains rendez-vous sont maintenus dans le respect des normes sanitaires.

- FRICHE LUCIEN**
28 juin > 4 juillet 2021
Rouen
- FÊTE DU PONT-L'ÉVÊQUE**
16 > 18 juillet 2021
Pont-l'Évêque
- MARCHÉS DE DOMFRONT EN-POIRAIE**
25 juillet + 15 août 2021
Domfront en-Poiraise
- FESTIVAL DES AOC ET AOP DE CAMBREMER**
28 & 29 août 2021
Cambremer
- FÊTE DU NEUFCHÂTEL**
19 septembre 2021
Neufchâtel-en-Bray
- FÊNO, LE FESTIVAL DE L'EXCELLENCE NORMANDE**
10 > 12 septembre 2021
Rouen
- FOIRE DE LA SAINTE CROIX**
10 > 12 septembre 2021
Lessay
- FOIRE ST LUC**
15 > 17 octobre 2021
Gravay
- FÊTE DU VENTRE**
16 > 17 octobre 2021
Rouen

CONTACT PRESSE

Camille Decaux - Agence Argos - camille@argos-presse.fr - 06 83 55 81 80



[fromagesaopnormandie](https://www.instagram.com/fromagesaopnormandie)



[aopnormandie](https://www.facebook.com/aopnormandie)

routedesfromagesdenormandie.fr

