



# Les A.O.P. laitières de Normandie s'exposent à la Porte de Versailles

Salon international de l'agriculture – 25 février au 4 mars 2012 – Pavillon 1 et Pavillon 7

Salon du fromage et des produits laitiers – 26 au 29 février - Pavillon 5.1



Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny... s'exposent à Paris. Alors qu'une nouvelle campagne de promotion des A.O.P. laitières de Normandie sera lancée le 1<sup>er</sup> avril et s'étalera sur toute l'année 2012 sur Internet, facebook, dans les médias, en points de vente, à la TV et au cinéma, c'est le moment de redécouvrir les qualités des A.O.P. laitières de Normandie.

## Une histoire de goût, mais aussi d'entreprises ancrées sur un territoire

**Le saviez-vous ?** Il faut 3,5 litres de lait pour fabriquer un seul Pont-l'Évêque. C'est l'ouverture de la ligne de chemin de fer Paris-Caen en 1850 qui a fait découvrir à tous les parisiens le Camembert de Normandie. Le Livarot est affiné 3 semaines avant d'être dégusté. Le beurre d'Isigny s'exporte depuis le 16<sup>e</sup> siècle au Brésil. La Crème d'Isigny est la seule et l'unique à bénéficier d'une A.O.P. en Europe. L'A.O.P. Neufchâtel est presque millénaire...

Des dizaines d'autres anecdotes, des recettes, des chiffres, des portraits de producteurs... seront présentés à partir du mois d'avril dans une campagne de communication à la fois **ludique et pédagogique** à destination du grand public. Elle sera véhiculée sur le Web, facebook, au cinéma et à la TV pour rallier au bon goût les nouvelles générations éprises de bien manger et de naturalité.

La campagne fera apprécier les **qualités gustatives** des produits, mais attirera aussi l'attention sur le travail et le savoir-faire qui en sont à l'origine. Car ce sont des centaines de producteurs de lait normands et de fromageries qui fabriquent tous ces fromages, ces pots de crème et ces plaquettes de beurre. A la clef, des **emplois de proximité**, héritages d'un savoir-faire unique, garants du dynamisme de nos territoires.

## Les A.O.P. laitières de Normandie, au cœur du développement durable

Choisir un fromage bénéficiant de l'A.O.P. laitières de Normandie, ce n'est donc pas qu'une affaire du gourmet. C'est presque un engagement citoyen.

Car ces fromages sont étroitement associés au terroir qui les voit naître et aux méthodes de production transmises depuis des générations. Ainsi, les A.O.P. sont-elles **synonymes de préservation du paysage et de la biodiversité** puisqu'elles font la part belle aux races locales de vaches (la Normande), aux verts pâturages et qu'elles bannissent les dérives liées à l'intensification de l'élevage et la désertification des campagnes.

Les A.O.P. ont décidément tout bon !

**A noter** - Depuis 2006, tous les produits d'appellation d'origine dans les pays de l'Union Européenne sont regroupés sous un signe officiel de qualité commun, l'Appellation d'Origine Protégée. Cette appellation a donc remplacé l'A.O.C. française. 150 fromages, beurres et crèmes européens, dont 45 Français, répondent actuellement aux critères d'exigence de l'A.O.P.





## Les A.O.P. laitières de Normandie s'exposent à la Porte de Versailles

Rendez-vous avec les A.O.P. laitières de Normandie, dans le **Pavillon 1** (Stand de la Race Normande – Allée N Stand 82 et **Stand des Produits Laitiers** (CNIEL - Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière), dans le **Pavillon 7.2** (Pavillon Prestige Normandie de IRQUA Normandie – Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie, Allée K Stand 31), ainsi que sur le **Salon du fromage et des produits laitiers (Pavillon 5.1)**.

Interviews et rencontres tout au long des jours, avec les producteurs de lait et fromagers porte-parole de l'Association de gestion des O.D.G. Laitiers Normands, du Syndicat de Défense A.O.P. Beurre et Crème d'Isigny et du Syndicat du Fromage de Neufchâtel.

### AGENDA

#### Sur le Salon du fromage et des produits laitiers

Dimanche 26 février

- 14 h – 18 h 30 : **dégustation des fromages A.O.P. laitières de Normandie**
- **Les exposants normands** : Fromagerie de Livarot (B 05), Fromageries de Tradition (B 33), Fromagerie du Plessis / Domaine de Saint-Loup (D 27), Isigny Sainte-Mère (E 15), Fromagerie du Val d'Ay (E33), Compagnons Fromagers (E 32), Gillot (E 38). Ainsi que les Fromagers de France (A 13) et le Comité National des Appellations d'Origine Laitières (B 41).

#### Sur le Salon international de l'agriculture

Samedi 25 février

- 9 h 30 – 10 h 30 et 15 h – 16 h, Stand IRQUA (Pavillon 7/2 K 31) : **animations autour du Neufchâtel**.
- 11 h – 12 h, stand CNIEL Les produits laitiers (Pavillon 1) : **dégustation du Neufchâtel**.

Dimanche 26 février

##### Concours Général de la race Normande

- 9 h : trophée du Meilleur Pointeur en race Normande - Finale du jugement des animaux par les jeunes.
- 13 h : les 40 meilleures vaches Normandes de France en compétition sur le grand ring.
- 18 h : cocktail des éleveurs Normands.
- 11 h – 12 h, stand CNIEL Les produits laitiers (Pavillon 1) : **dégustation du Camembert de Normandie, de Livarot et de Pont-l'Évêque**.
- 17 h 30 – 18 h 30, Pavillon 7 (Pavillon de la Normandie - Piano des Chefs) : **dégustation de Pont-l'Évêque et Neufchâtel**.

Lundi 27 février

##### Concours général agricole

- à partir de 9 h, Pavillon 1 (stand de la Race Normande) : les artisans des métiers de bouche qui valorisent la Normandie : la vache Normande permet de produire des fromages et une viande de qualité, que nous ferons découvrir à tous les artisans des métiers de bouche.

Mardi 28 février

- fin de matinée, Pavillons 1 et 7 : **inauguration officielle des stands normands par les présidents des Régions Basse et Haute-Normandie**.

Mercredi 29 février, Hall 7

- 9 h 30 – 18 h 30 : **animation Crème et Beurre d'Isigny avec barattage (Pavillon de la Normandie, 5 séances)**.
- 10 h 30 – 12 h 30 et 14 h 30 – 16 h 30 : **atelier moulage de Camembert de Normandie (30 minutes) pour les enfants (Pavillon de la Normandie, Comptoir des 5 sens)**.
- 14 h – 14 h 30 **Pont-l'Évêque** ; 15 h - 15 h 30 **Livarot** ; 16 h 30 - 17 h **Camembert de Normandie : cours de cuisine (Piano des Chefs)**.

Samedi 3 mars

- ★ 9 h 00, Pavillon 1 : **petit-déjeuner de presse "Présentation des 4 A.O.P. fromagères de Normandie et de la place de la race Normande dans le cahier des charges"**.
- 9 h 30 – 10 h 30 et 15 h – 16 heures, Stand IRQUA (Hall 7/2 K 31) : **animations autour du Neufchâtel**.
- 11 h – 12 h, stand CNIEL Les produits laitiers (Hall 1) : **dégustation du Neufchâtel**.

#### CONTACTS PRESSE

Agence C3M, Michelle Amiard, Sophie Daudignon, Cathy Lacides - Tél. : 01 47 34 01 15 - contact@agence-C3M.com