

## INVITATION PRESSE

### **Les A.O.P. laitières de Normandie vous invitent à un petit déjeuner de presse au Salon international de l'agriculture**

**La Normande**

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

**Petit-déjeuner de presse**

**Samedi 3 mars - 9 h 00**

**Salon International de l'Agriculture**

**Pavillon 1 sur le stand de la Race Normande**

#### **Au programme**

Présentation des 4 A.O.P. fromagères de Normandie et de la place de la race Normande dans le cahier des charges

**Présentation et Dégustation...** avec les producteurs de lait et fromagers porte-parole de l'Association de gestion des O.D.G. Laitiers Normands, et du Syndicat du Fromage de Neufchâtel.

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 1er 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.

#### **A propos des AOP**

L'Appellation d'Origine permet de préserver un patrimoine culturel et gastronomique.

C'est une garantie d'origine et de typicité. C'est l'assurance qu'un produit a été fabriqué selon un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrit dans un cahier des charges précis.

Pour être reconnu Appellation d'Origine Protégée, un produit laitier doit :

- Provenir d'une aire de production délimitée
- Répondre à des conditions de production précises
- Posséder une notoriété dûment établie
- Faire l'objet d'une procédure d'agrément de reconnaissance en AOC par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) et puis, en AOP par l'Union Européenne.

#### **A propos de la Vache Normande.**

2008 : La race Normande entre dans le cahier des charges pour la fabrication des fromages de Normandie AOP

La vache Normande est apparue au XVIIIème siècle. La Cauchoise, l'Augeronne et la Cotentine étaient alors élevées dans des régions très herbagères au climat tempéré : le marais du Cotentin et les collines du bocage normand, où le fourrage était régulier à l'année.

En France, on compte 2 millions de têtes localisé principalement dans son berceau de naissance : la Normandie. Elle est également très présente dans les régions frontalières. A travers le monde, il existe plusieurs zones d'implantation qui se situent principalement en Amérique du Sud. Elle s'implante aussi durablement dans le reste de l'Europe, en Afrique, au Moyen-Orient, en Australie et aux Etats-Unis.

La Normande est particulièrement connue pour sa double-aptitude. Sa capacité à produire un lait riche en protéines et une viande à un goût remarquable.

Pour en savoir plus : [www.lanormande.com](http://www.lanormande.com)