



Invitation presse



Salon international de l'agriculture

23 février au 3 mars 2013 – Pavillon 3 et Pavillon 7.2 - Porte de Versailles

Les AOP Laitières de Normandie vous attendent !

3 points presse :

Lundi 25 février, samedi 2 et dimanche 3 mars, à 11 h 00, suivis de dégustation

(Presse professionnelle agricole)

10 ateliers démonstrations pour vos enfants :

Dimanche 24 février, 10 h 30, 15 h 30, 16 h 30 (Camembert de Normandie),

Mardi 26 février, 10 h 00, 12 h 00, 14 h 00, 17 h 00 (Crème et Beurre d'Isigny),

Samedi et dimanche, 2 et 3 mars, 10 h 00, 12 h 00, 14 h 00, 17 h 00 (Neufchâtel), suivis de dégustation

(Tous médias et toutes générations confondus !)

S'INSCRIRE AUPRÈS DE

Agence C3M, Michelle Amiard, Laurence Delval, Samantha Garnier

Tél. : 01 47 34 01 15 - contact@agence-C3M.com

- Une double présence : dans le Hall 3 aux côtés de la filière bovine avec la race Normande, et sur le Stand Prestige Normandie dans le Hall 7.2.
- Des animations culinaires quotidiennes, des conférences et des rencontres avec les porte-paroles des 6 AOP Laitières de Normandie.
- Un démarrage pour la campagne de communication 2013 des AOP Laitières de Normandie...

Pavillon 3 A 51 – sur le Stand de la Race Normande

Vous y donne rendez-vous les 6 AOP Laitières Normandes et les Confréries du Neufchâtel, du Camembert de Normandie, du Livarot, du Pont-l'Évêque. Un comptoir d'accueil et une vitrine de vente permettent des échanges autour des produits. Un espace professionnel permettra de recevoir la presse, un plateau-repas vous sera réservé pour un déjeuner qui fait honneur à la viande de race normande, aux AOP Laitières de Normandie, et au cidre.

3 points presse à noter

- **Lundi 25 février à 11 h 00** : avec le Concours Général de la Race Normande en toile de fond, le point presse expliquera l'aptitude fromagère de la Race Normande (Pavillon Hall 3 A 51).
- **Samedi 2 et dimanche 3 mars à 11 h 00**, pour le lancement de la Campagne de Communication 2013 des AOP Laitières de Normandie (Pavillon Hall 3 A 51).





Pavillon 3 C 68 – sur le Stand des Produits Laitiers (CNIEL)

Les AOP seront présentes pour animer l'espace : présentation, quizz, dégustation...

Pavillon 7.2 F 55 – sur le Stand Prestige Normandie

Le mardi 26 février sera entièrement consacré aux produits laitiers. Les Stands Normands seront inaugurés officiellement par les élus régionaux, le même jour.

Tout au long du Salon, un programme d'animations en continu se tiendra avec :

- **Un Piano des Chefs**, dégustations commentées et cours de cuisine. La présence d'un professionnel permettra de valoriser les spécificités des produits normands en cuisine.
- **Le Comptoir des 5 sens tout spécialement conçu pour les enfants**, consacré au moulage du Neufchâtel ou du Camembert de Normandie, et au barattage de Beurre d'Isigny. Une expérience sympathique et gourmande à vivre en famille !

Notre agenda

Samedi 23 février

- **14 h 30 – 15 h 30** : Stand CNIEL Les produits laitiers : présentation, quizz, dégustation (**Pavillon 3 C 68**)

Dimanche 24 février

- **10 h 30, 15 h 30, 16 h 30** : Comptoir des 5 sens réservé aux enfants : Moulage Camembert de Normandie - (**Pavillon 7.2 F 55**)
- **14 h 00 – 14 h 30** : Piano des Petits chefs, cours de cuisine pour les enfants autour des fromages AOP et de la Crème d'Isigny (**Pavillon 7.2 F 55**)
- **14 h 00 – 15 h 00** : Stand CNIEL Les produits laitiers : présentation, quizz, dégustation (**Pavillon 3 C 68**)
- **11 h 20** : Patrick Mercier, Président, Association de Gestion des ODG Laitiers Normands (Camembert de Normandie, Livarot, Pont-l'Évêque) remet le Prix meilleure fromagère, dans le cadre du Concours de la Race Normande (**Pavillon Hall 3**)
- **16 h 00 – 16 h 30** : cours de cuisine sur le Beurre d'Isigny (**Pavillon 7.2 F 55**)
- **17 h 30 – 18 h 30** : Piano des Chefs, dégustation Pont-l'Évêque et Neufchâtel (**Pavillon 7.2 F 55**)

Lundi 25 février

- **11 h 00** : Point presse pendant le Concours Général de la Race Normande sur le thème de l'aptitude fromagère de la Race Normande (**Pavillon Hall 3 A 51**)
- **14 h 00 – 14 h 30** : Piano des Petits Chefs – cours de cuisine sur les Fromage AOP et la Crème d'Isigny (**Pavillon 7.2 F 55**)
- **16 h 00 – 16 h 30** : Cours de cuisine Beurre d'Isigny (**Pavillon 7.2 F 55**)
- **17 h 00** : Annonce des résultats Concours Général Agricole de la Race Normande (**Pavillon 3 A 51**)





Mardi 26 février Inauguration officielle des Stands normands

- 9 h 30 – 11 h 00 : Piano des Chefs, cours de cuisine Neufchatel (**Pavillon 7.2 F 55**)
- 14 h 00 – 14 h 30 : Piano des Chefs, cours de cuisine Pont-l'Évêque. (**Pavillon 7.2 F 55**)
- 15 h 00 – 15 h 30 : Piano des Chefs, cours de cuisine Livarot (**Pavillon 7.2 F 55**)
- 16 h 30 – 17 h 00 : Piano des Chefs, cours de cuisine Camembert de Normandie (**Pavillon 7.2 F 55**)
- 17 h 30 – 18 h 30 : Piano des Chefs, dégustation Beurre et Crème d'Isigny (**Pavillon 7.2 F 55**)

- 10 h 00, 12 h 00, 14 h 00, 17 h 00 : Comptoir des 5 sens (enfants) : Barattage Beurre d'Isigny (**Pavillon 7.2 F 55**)

Mercredi 27 février

- 14 h 00 – 15 h 00 : Stand CNIEL Les produits laitiers (présentation, quizz, dégustation) (**Pavillon 3 C 68**)
- 13 h 00 – 13 h 30 : Piano des Chefs, cours de cuisine autour des Fromages Graindorge (**Pavillon 7.2 F 55**)

Jeudi 28 février

- 14 h 00 – 15 h 00 : Stand CNIEL Les produits laitiers (présentation, quizz, dégustation) (**Pavillon 3 C 68**)

Vendredi 1 mars

- 17 h 00 – 18 h 00 : Stand CNIEL Les produits laitiers (présentation, quizz, dégustation) (**Pavillon 3 C 68**)
- 13 h 00 – 13 h 30 : Piano des Chefs, cours de cuisine Beurre et Crème Reo (**Pavillon 7.2 F 55**)
- 17 h 30 – 18 h 30 : Piano des Chefs, dégustation Camembert de Normandie et Livarot (**Pavillon 7.2 F 55**)

Samedi 2 mars

- 10 h 00, 12 h 00, 14 h 00, 17 h 00 : Comptoir des 5 sens (enfants) - Moulage du Neufchâtel (**Pavillon 7.2 F 55**)
- 11 h 00 : Point presse sur le lancement de la Campagne de Communication 2013 des AOP Laitières de Normandie, sur le Stand de la Race Normande (**Pavillon Hall 3 A 51**)
- 13 h 00 – 13 h 30 : Piano des Chefs, cours de cuisine Beurre et Crème Reo (**Pavillon 7.2 F 55**)
- 17 h 30 – 18 h 30 : Piano des Chefs, dégustation Camembert de Normandie et Livarot (**Pavillon 7.2 F 55**)

Dimanche 3 mars

- 10 h 00, 12 h 00, 14 h 00, 17 h 00 : Comptoir des 5 sens (enfants) - Moulage du Neufchâtel (**Pavillon 7.2 F 55**)
- 11 h 00 : Point presse sur le lancement de la Campagne de Communication 2013 des AOP Laitières de Normandie, sur le stand de la Race Normande (**Pavillon Hall 3 A 51**). Public cible : presse spécialisée agricole
- 13 h 30 – 14 h 30 : Stand CNIEL Les produits laitiers (présentation, quizz, dégustation) (**Pavillon 3 C 68**)



<http://www.facebook.com/aopnormandie>

Pour en savoir plus : <http://www.fromage-normandie.com>