



Communiqué de presse – 8 juillet 2020

#Fromagissons en pédalant cet été... et plus si affinité !

"Vélo & Fromages, la France sur un plateau"

Des itinéraires pour (re)découvrir le patrimoine français à travers ses fromages !

Sport et gastronomie pour découvrir la France autrement

A vélo, chacun son rythme ! Ce moyen de locomotion respectueux de l'environnement permet de prendre son temps pour échanger, partager, flâner... et de parcourir de nombreux kilomètres pour découvrir toute la diversité de notre patrimoine, de nos paysages et de nos savoir-faire fromagers.

De ce constat est né, en avril 2019, le projet « **Vélo & Fromages, la France sur un plateau** ». Derrière ce concept, imaginé par l'**Assemblée des Départements de France (ADF)**, le **Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (Cniel)**, **ADN Tourisme et Vélo & Territoires**, se cache des parcours thématiques à vélo pour découvrir le patrimoine fromager des Départements et toute la richesse gastronomique des territoires.



Pédaler, échanger, déguster

Que l'on soit novice ou chevronné, les **87 itinéraires** balisés « Vélo & Fromages » dans **45 départements** permettent d'allier le plaisir de la bicyclette à celui de la gastronomie en découvrant les fromages qui font la réputation de France dans le monde (et qui ont été durement touchés économiquement par la crise sanitaire).

Les itinéraires retenus ont fait l'objet d'une analyse par un jury d'experts avant de recevoir le label « Vélo & Fromages ». Pour être éligible, un parcours doit nécessairement être sécurisé et balisé. Chaque itinéraire est agrémenté de points d'arrêt pour émoustiller les papilles des cyclistes. En tout, sur près de **6 800 kilomètres de routes à sillonner**, quelques **1 000 sites laitiers** sont à découvrir, des haltes variées sont proposées : **visites de fermes, de caves d'affinage ou de musées, des rencontres avec des éleveurs ou des crémiers-fromagers passionnés, des pauses dans les marchés...** On peut ainsi traverser le pays de Saint-Marcellin en Isère, partir sur la route du Laguiole et des fromagers de l'Aubrac, sillonner le terroir du crottin de chavignol sur la Loire, ou savourer les délicieux brillat-savarin sur la voie des Vignes en Côte d'Or. Un plateau d'idées pour des escapades roulantes et gourmandes à découvrir en toute sécurité...

Les Départements labellisés

Allier, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Ariège, Aude, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Calvados, Cantal, Charente-Maritime, Cher, Corrèze, Côte d'Or, Creuse, Doubs, Drôme, Indre, Isère, Jura, Loir-et-Cher, Haute-Loire, Loire-Atlantique, Loiret, Haute-Marne, Mayenne, Moselle, Nièvre, Nord, Orne, Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Bas-Rhin, Haut-Rhin, Rhône, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Savoie, Haute-Savoie, Seine-Maritime, Seine-et-Marne, Deux-Sèvres, Tarn, Yonne

Pour découvrir les itinéraires : [l'Atlas](#)

La France terre de lait : du goût, du caractère, de la diversité !

Une géographie riche de différents terroirs, un climat tempéré propice au pâturage et aux cultures de fourrages, des réserves d'eau : la France est par nature une terre de lait. De l'Alsace à la Normandie, de la Bretagne aux Pyrénées, de la Provence aux Hauts de France, chaque fromage révèle un terroir. Camembert, Munster, Maroilles, Roquefort, Sainte-Maure de Touraine, Ossau-Iraty, des noms évocateurs du patrimoine gastronomique et du savoir-faire Français inégalé. Plus de 75 000 producteurs de lait (vaches, chèvres, brebis), œuvrent au quotidien, au cœur des territoires, pour offrir plus 1 200 produits laitiers différents, fruit d'un savoir-faire unique. Leur découverte agrémentera une escapade familiale en bicyclette sur les chemins de halage ou récompensera les efforts fournis pour la montée d'un col ou une descente en VTT d'un sentier forestier !

Informations et demandes d'interviews auprès du service de presse :

Marylène Bezamat – mbezamat@cniel.com – 06 03 99 62 07

Delphine Sacleux – dsacleux@cniel.com – 07 86 74 80 47

Salle de presse : presse.filiere-laitiere.fr

Cniel

Le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière est l'Interprofession qui réunit l'ensemble des acteurs de la filière laitière : les éleveurs laitiers, les coopératives et les industriels laitiers, ainsi que les acteurs de la grande distribution, du commerce et de la restauration collective. Association (loi 1901) reconnue par les pouvoirs publics français et européens, le CNIEL est un lieu d'échange entre les acteurs de la filière, de concertation et de débat intégrant les réalités du monde professionnel et les attentes et préférences des consommateurs-citoyens et de la société civile. Le CNIEL a également pour mission et vocation de mettre à disposition à l'ensemble des publics des informations fiables, sourcées et étayées scientifiquement sur la filière laitière et les produits laitiers (qualité du lait, données économiques et de marché, modes de production, informations nutritionnelles etc.).