Info presse
Le 2 novembre 2022

Agenda

Du 18 au 20 novembre 2022 à la Bellevilloise à Paris

Les 51 fromages, beurres et crèmes AOP font leur festival

Après deux ans sans Fête des AOP, les fromages, beurres et crèmes d'appellation d'origine reviennent à Paris pour un moment de partage, de convivialité et de plaisir qui fleure bon la diversité des terroirs et des savoir-faire français.
Un format différent est proposé aux visiteurs par les organisateurs de l'évènement : le Cniel, l'interprofession laitière et le Cnaol, association regroupant les 51 AOP laitières.
Habituellement organisé sur le parvis de l'hôtel de ville, les fromages, beurres et crèmes d'Appellation d'Origine Protégée se donnent rendez-vous à la Bellevilloise, du vendredi 18 au dimanche 20 novembre 2022, pour tenir leur AOP festival où le patrimoine gastronomique rencontrera la culture et où les savoir-faire des différentes régions françaises seront mis à l'honneur.

Une programmation variée

Les sens en alerte ! La visite débutera par un **espace sensoriel** au fil duquel il sera possible de voir, toucher et sentir l'univers des produits laitiers d'Appellation d'Origine Protégée. Puis viendra le temps de goûter et d'aller à la rencontre des 51 fromages, beurres et crèmes AOP… Dans le loft, au dernier étage de la Bellevilloise, les 10 stands des régions vous accueilleront pour des **dégustations** au goût des terroirs et des **échanges avec les producteurs.** Origine garantie, savoir-faire préservés et goûts authentiques : les producteurs de lait, les fromagers, les maitres beurriers et crémiers, les producteurs fermiers des AOP laitières seront présents pour partager leur passion. Pour prolonger le plaisir chez soi, une **boutique** proposera à la vente les petites pépites dénichées.
Entre **ateliers culinaires et pédagogiques**, il sera temps de découvrir tous les secrets des AOP laitières. Les différents processus de fabrication des AOP seront retracés sur une fresque. Un étage plus bas, dans le forum de la Bellevilloise, des animations variées se succéderont : **ateliers de fabrication** où, sous vos yeux, le lait deviendra fromage, **ateliers de confection de plateaux de fromages**, **ateliers culinaires** pour consommer autrement les AOP laitières (accords, recettes…) avec la Masterclass animée par Denny Imbroisi le vendredi 18 à 17h, **conférences** sur les spécificités territoriales de leurs zones géographiques d'appellation.
Un **espace cinéma** permettra aux visiteurs de s'installer et de se projeter dans les terroirs des fromages, beurres et crèmes AOP. Les produits laitiers AOP ne seront pas les seules vedettes, puisqu'ils partageront l'affiche avec des programmation de **divers artistes en musique live**.
Cet événement gratuit promet un parcours original pour **découvrir le patrimoine culturel et gastronomique des régions françaises**.

AOP, la garantie de produits laitiers 100% terroir

De la production du lait à l'affinage, toutes les étapes de production d'une AOP laitière sont réalisées dans une même aire géographique délimitée. **Les produits AOP tirent leur authenticité et leur typicité de cette origine géographique**, composée de facteurs naturels et humains spécifiques. Chaque produit a des caractéristiques sensorielles uniques qui sont liées aux conditions de

production de son terroir d'origine. **78% des fromages AOP sont au lait cru**, ce qui permet de proposer une gamme de fromages aux arômes riches et divers en fonction des saisons.
Les fromages, beurres et crèmes AOP **garantissent des aliments de qualité, typiques, locales, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal**. Ils sont issus de filières dynamiques et permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales, notamment les zones agricoles défavorisées. Propriété collective, l'AOP place les Hommes et leurs savoir-faire au cœur de la démarche pour créer de la valeur pour son territoire. Les filières AOP investissent également les champs de la recherche et de l'innovation pour renforcer leurs pratiques dans une logique de développement durable. **Elles sont d'ailleurs engagées dans la démarche de progrès : AOP laitières durables,** pour améliorer la résilience et la durabilité de leurs modes de production. Et il ne peut en être autrement : avec pour fondement de son identité le terroir, une AOP ne peut se projeter dans l'avenir qu'en assurant la préservation de ce même terroir pour les générations futures.

Infos pratiques

Date Du vendredi 18 au dimanche 20 novembre 2022
Horaires Vendredi : 16h à 21h
Samedi : 10h à 19h
Dimanche : 10h à 19h
Lieu **La Bellevilloise -** 21 Rue Boyer - 75020 Paris
Entrée libre et dégustation gratuite

Contacts presse

Delphine Sacleux - dsacleux@cniel.com – 07.86.74.80.47
Marylène Bezamat - mbezamat@cnaol.fr – 06.03.99.62.07
Salle de presse : presse.filiere-laitiere.fr

A propos

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.).

CNAOL - Créé en 2002, le Conseil National des Appellations d'Origine Laitières a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine laitières, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 51 AOP laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes. Le Cnaol apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire… Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP Laitières et d'informer sur les AOP Laitières.