cnaol
CONSEIL NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE LAITIÈRES

Communiqué de presse
Le 20 février 2023

Salon International de l'Agriculture
Tour de France des fromages, beurres et crèmes AOP, en 14 étapes

Berceau historique des appellations d'origine, la France est le **1er pays européen en nombre d'Appellations d'Origine Protégée (AOP) laitières**, devant l'Italie. 51 produits laitiers français sont protégés par une AOP : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes. Signe de qualité européen, l'AOP garantit une origine, lien unique et historique entre un terroir, des savoir-faire et un produit.

Issues de différents terroirs, les AOP laitières permettent de découvrir les richesses gastronomiques et culturelles de notre beau pays. A travers leur forme, leur texture, leur couleur et la diversité de leurs saveurs, chaque produit décrit un paysage, un terroir et raconte une histoire, des savoir-faire, des traditions transmises de génération en génération. Aussi, plus des trois quarts (78%) des fromages AOP sont à base de lait cru.

Une visite très affinée

Pour découvrir ce patrimoine laitier, il faudra **arpenter les différents halls du salon international de l'agriculture**. Les AOP laitières ont imaginé une visite très affinée qui conduira de la Normandie à la Savoie, en passant par l'Auvergne, en faisant un détour par la Franche-Comté ou encore l'Occitanie. A chaque étape, un producteur de lait, un fromager ou un affineur fera découvrir son produit. Au programme : échanges, dégustations, ateliers de fabrication, conférences, jeux….

► Tour de France des AOP laitières

	Nom du stand	Emplacement	Produits
HALL 1	**Savoie Mont Blanc**	1F032 - 3C056	Abondance, Beaufort, Chevrotin, Reblochon, Tome des Bauges
HALL 1	**La Normande**	1N058-068	Beurre d'Isigny, Camembert de Normandie, Crème d'Isigny, Livarot, Neufchâtel, Pont l'Evêque
HALL 1	**La Fruitière**	1K137	Bleu de Gex Haut-Jura, Comté, Morbier, Mont d'Or
HALL 1	**Région Nouvelle Aquitaine**	1F106	Ossau-Iraty
HALL 1	**Villard de Lans**	1J302	Bleu du Vercors-Sassenage
HALL 1	**Causses du Lot**	1D054	Rocamadour
HALL 1	**UPRA Lacaune**	1 et 3	Roquefort
HALL 2	**Région Centre**	2.3G011	Chavignol, Pouligny Saint-Pierre, Saint-Maure de Touraine, Selles-sur-Cher, Valençay
HALL 3	**Département Sâone et Loire**	3G194	Beurre de Bresse, Charolais, Crème de Bresse
HALL 3	**AOP Saint-Nectaire**	3B055	Saint-Nectaire
HALL 3	**Région Haut de France**	3	Maroilles
HALL 7	**Corse**	7.1	Brocciu
HALL 7	**Terres de Saveurs Ile de France**	7.1K002	Brie de Meaux, Brie de Melun

Point d'orgue de cette visite, **le stand des Produits laitiers / France Terre de Lait (Hall 1, Allée L, Stand 83) où un espace spécifique réunira les 51 fromages, beurres et crèmes AOP**.

Au programme : **des animations et des jeux** pour tester les connaissances et tenter de remporter des plateaux de fromages AOP, bien sûr !

- **« Origine AOP »** : une carte de France permettra de venir localiser les AOP laitières sur leur territoire d'origine et de découvrir sur leur origine.
- **« Destination AOP »** : sur une borne interactive, il faudra retrouver les fromages, beurres et crèmes AOP cachés et reconnaître les « vrais produits laitiers AOP » des « faux », c'est-à-dire de ceux qui ne bénéficient par de la protection du label de qualité AOP ;

Et **des ateliers « rencontres et dégustations »** ! Plusieurs fois par jour des passionnés des AOP viendront présenter leur produit, leur terroir et leur savoir-faire. Chaque présentation débutera par une dégustation pour un voyage initiatique au cœur de l'AOP.

Créneaux	samedi 25 février 2023	dimanche 26 février 2023	lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023
10:00>11:00			AOP d'Auvergne	Pélardon
11:00>12:00	Roquefort	Comté		Fourme de Montbrison
12:00>13:00				
13:00>14:00				
14:00>15:00				
15:00>16:00	Fourme de Montbrison	AOP d'Auvergne	Pélardon	Brocciu
16:00>17:00	Beurre et crème d'Isigny		Fourme de Montbrison	
17:00>18:00		AOP d'Auvergne	Ossau-Iraty	

Créneaux	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023	samedi 4 mars 2023	dimanche 5 mars 2023
10:00>11:00					
11:00>12:00		Roquefort	AOP de Savoie	AOP de Savoie	AOP de Savoie
12:00>13:00				AOP de Normandie	
13:00>14:00					
14:00>15:00					
15:00>16:00	Roquefort		Bleu de Gex	Mont d'Or	Morbier
16:00>17:00		Ossau-Iraty			
17:00>18:00					

Une campagne d'affichage, pour illustrer la diversité des AOP

A l'extérieur du Salon international de l'Agriculture, autour de la Porte de Versailles, près de 290 affiches aux couleurs des fromages, beurres et crèmes AOP se déploieront dans les stations de métro, du mercredi 22 février au mercredi 1er mars…
Cette **campagne publicitaire collective**, orchestrée par le Cnaol, permettra de débuter le parcours initiatique en amont du salon et de faire découvrir la diversité des produits, des savoir-faire et des terroirs.

Les AOP laitières, un modèle agricole et alimentaire durable

Chaque AOP repose sur un engagement fort des hommes et des femmes à valoriser leur terroir et à en tirer le meilleur, toujours dans le respect de la tradition. Cette production d'excellence se veut respectueuse des ressources et soucieuse des consommateurs en termes de qualité gustative, nutritionnelle et sanitaire.
Créatrices de valeur et symbole de l'art de vivre à la Française, les AOP laitières françaises sont façonnées par une diversité d'acteurs qui participent à la vitalité économique, environnementale, sociale et culturelle d'un territoire : près de 15 000 producteurs de lait, plus de 1 300 producteurs fermiers, près de 380 établissements de transformation et 220 ateliers d'affinage pour un total de 53 000 emplois.

En démarche de progrès continu et dans une volonté de répondre aux attentes sociétales, le Cnaol, Conseil National qui réunit les 51 Appellations d'Origine Laitières, anime une réflexion collective sur la durabilité. En effet, de nombreuses pratiques positives sont réalisées quotidiennement, par les femmes et les hommes des AOP, sans être consignées dans les cahiers des charges. L'objectif de cette démarche est donc d'inscrire, entre 2025 et 2030, ces pratiques au cahier des charges qui régissent les AOP afin de dépasser leurs promesses d'origine et de qualité et ainsi d'apporter une plus grande transparence. L'AOP continuera ainsi à être un gage de haut-standard de qualité, en phase avec les attentes de la société.

Pour en savoir plus Dossier d'information
https://presse.filiere-laitiere.fr/assets/cnaol-brochure-aop-laitieres-un-modele-agricole-et-alimentaire-durable-20f7-ef05e.html?lang=fr

Contact presse
Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.fr

Pour en savoir plus produits-laitiers-aop.fr/

Twitter @AOPlaitières

A propos du Cnaol

Créé en 2002, le Cnaol, 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.
Il 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.