

Les fromages AOP et IGP : un instant plaisir et évasion au cœur du confinement



Bleu d'Auvergne AOP, Cantal AOP, Fourme d'Ambert AOP, Reblochon AOP, Salers AOP, Selles-sur-Cher AOP, Tome des Bauges AOP, Tomme de Savoie IGP, Valençay AOP... des noms évocateurs du patrimoine fromager de la France et des signes d'Origine Protégée (AOP et IGP) laitières mais pas que... des formes, des couleurs, des saveurs, des textures différentes, des origines, **les 45 fromages d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et 9 fromages d'Indication Géographique Protégée (IGP), dont 75% sont au lait cru, peuvent aussi distraire les repas quotidiens.**

Il est 20h, l'hommage aux personnels soignants est terminé... il est temps de préparer le dîner. Ce soir, c'est évasion en région... avec de généreuses tartines fromagères ! Issus de différents terroirs de France, les fromages AOP et IGP permettent de découvrir notre beau pays. A travers leur forme, leur texture, leur couleur et la diversité de ses saveurs, ils décrivent chacun un paysage et racontent une histoire, des savoir-faire, des traditions transmises de génération en génération... **Dorian Nieto, blogueur nous invite au voyage à travers 4 recettes inédites de tartines aux accords géographiques gourmands.**

→ *Direction les Hauts de France, la Normandie, la Bourgogne et l'Alsace !*

Des Fromages AOP et IGP, instant plaisir, évasion assurée...



Tartines au Maroilles AOP

- 1 Maroilles AOP
- 4 tranches de pain de type bûcheron
- 12cl d'eau
- 12cl de vinaigre de vin blanc
- 30g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 6 radis rose
- 4 oignons nouveaux
- 6 Spéculoos
- 12 grains de poivres mélangés

La veille, préparez les pickles radis roses et oignons nouveaux.

Lavez et séchez les radis, enlevez les feuilles puis coupez-les en 4.
 Épluchez les oignons nouveaux, enlevez la partie verte que vous utiliserez dans une jolie salade, coupez le blanc en 4 ou en 6 selon leur taille.
 Mélangez les légumes et les grains de poivre puis mettez le tout dans un bocal en tassant bien.
 Faites chauffer l'eau, le vinaigre, le sucre en poudre et le sel en mélangeant.
 Versez sur les légumes et refermez le pot.
 Passez les tranches de pain au grille-pain pour les faire légèrement dorer.
 Coupez le Maroilles AOP en tranches et posez-les sur le pain. Laissez chacun choisir s'il veut passer sa tartine sous un gril brûlant 1 ou 2 minutes pour la gratiner.
 Servez accompagné des pickles et des Spéculoos pour que chacun puisse parsemer pickles et Spéculoos émiettés à son goût sur sa tartine.



Tartines au Livarot AOP

- 1 Livarot AOP
- 4 tranches de pain de campagne rustique
- 12cl d'eau
- 12cl de vinaigre de cidre
- 30g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 100g de chou blanc finement émincé
- 6 baies de genièvre
- 12 baies roses
- 6 grains de poivre
- 6 sablés normands
- ¼ de pomme

La veille préparez les pickles au chou blanc.
 Mélangez le chou, les baies de genièvre, les baies roses et les grains de poivre puis mettez le tout dans un bocal en tassant bien.
 Faites chauffer l'eau, le vinaigre, le sucre en poudre et le sel en mélangeant.
 Versez sur le chou et refermez le pot.
 Passez les tranches de pain au grille-pain pour les faire légèrement dorer.
 Coupez le Livarot AOP en tranches et posez-les sur le pain. Laissez chacun choisir s'il veut passer sa tartine sous un gril brûlant 1 ou 2 minutes pour la gratiner.
 Servez accompagné des pickles, de la pomme coupée en tout petits morceaux et des sablés pour que chacun puisse parsemer pickles, pomme et sablés émiettés à son goût sur sa tartine.



Tartines à l'Époisses AOP

- 1 Époisses AOP
- 12cl d'eau
- 12cl de vinaigre blanc
- 30g de sucre en poudre
- 1 càc de sel
- ¼ de carotte en tranches très fines
- 5cm de concombre coupé en demi-tranches très fines
- 50g de fenouil finement émincé
- 4 tranches de pain de seigle
- 12 graines de fenouil
- 6 baies roses
- 12 grains de poivre
- 2 càs de moutarde de Dijon
- 2 tranches de pain d'épices

La veille préparez les pickles concombre, fenouil et carotte.
 Remplissez un bocal en alternant par couche le concombre, le fenouil et la carotte en parsemant en même temps les graines de fenouil, les baies roses et le poivre. Tassez bien le tout.
 Faites chauffer l'eau, le vinaigre, le sucre en poudre et le sel en mélangeant.
 Versez sur les légumes et refermez le pot.
 Coupez les tranches de pain d'épices en cubes et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
 Faites dorer les cubes 5 minutes dans un four préchauffé à 180°.
 Passez les tranches de pain au grille-pain pour les faire légèrement dorer.
 Tartinez-les d'une fine couche de moutarde. Coupez l'Epoisses AOP en tranches et posez-les sur les tartines.
 Laissez chacun choisir s'il veut passer sa tartine sous un gril brûlant 1 ou 2 minutes pour la gratiner.
 Servez accompagné des pickles et des dés de pain d'épices pour que chacun puisse les parsemer à son goût sur sa tartine.



Tartines au Munster AOP

- 1 Munster AOP
- 4 tranches de pain boule blanc
- 12cl d'eau
- 12cl de vinaigre de vin rouge
- 30g de cassonade en poudre
- 1 càc de sel
- 1 càc de miel de sapin
- 100g de chou rouge finement émincé
- 1 trentaine de tranches très fines de radis noir
- 12 graines de poivre
- 60g de miel de miel liquide
- 45g de noix

La veille préparez les pickles chou rouge et radis noir.
 Remplissez un bocal en alternant par couche le chou rouge et le radis noir, en parsemant en même temps le poivre. Tassez bien le tout.
 Faites chauffer l'eau, le vinaigre, le sucre en poudre, le sel et le miel de sapin en mélangeant.
 Versez sur les légumes et refermez le pot.
 Préparez également les noix au miel. Hachez les noix et mettez-les dans un petit pot. Faites chauffer le miel dans une petite casserole puis versez-le sur les noix et refermez le bocal.
 Passez les tranches de pain au grille-pain pour les faire légèrement dorer.
 Coupez le Munster AOP en tranches et posez-les sur le pain. Laissez chacun choisir s'il veut passer sa tartine sous un gril brûlant 1 ou 2 minutes pour la gratiner.
 Servez accompagné des pickles et des noix au miel pour que chacun puisse les parsemer à son goût sur sa tartine.

Besoin de plus d'inspiration, découvrez le [carnet de recettes des AOP Laitières](#)

Comme Dorian Nieto, « FROMAGISSONS »

Né de la contraction de « fromage » et « agissons », « FROMAGISSONS » est un appel à un engagement militant et à une consommation solidaire pour sauver le patrimoine fromager français, lancé par la filière laitière.

Parce que la France est une terre de fromages de qualité et la diversité des fromages, une richesse... tous ensemble « FROMAGISSONS », en produisant, en transformant, en affinant, en distribuant ou en achetant des fromages AOP et IGP. Le fromage n'est pas qu'alimentaire... c'est aussi l'identité la France, son patrimoine, son Histoire, des savoir-faire particuliers et uniques, des terroirs diversifiés, parfois difficiles.



Où achetez des fromages AOP et IGP ?

Durant le confinement ou après, les fromages AOP et IGP s'achètent dans tous les réseaux de distribution habituelle.

- **Dans les grandes surfaces.** Au rayon coupe si i lest ouvert, ou au rayon libre-service en pré-emballés dans des vitrines réfrigérées.
- Sur les **marchés lorsqu'ils sont ouverts, auprès des crémiers-fromagers**
- Dans le boutiques des **crémiers-fromagers**, restés ouverts pendant la crise sanitaire. Certains ont adapté leurs horaires d'ouverture. D'autres proposent des livraisons à domicile.

Bon nombre de producteurs fermiers ou de laiteries a développé la **vente directe** : drive depuis les laiteries, les fermiers ou livraison à domicile.... Cette dernière solution est largement soutenue par les régions ou les départements. Plusieurs plateformes pour trouver les producteurs locaux ont été créées, comme en Occitanie, Auvergne, Savoie...

Le [site internet](#) des AOP Laitières propose également un moteur de recherche pour trouver des producteurs ou crémiers-fromagers près de chez soi.

AOP et IGP, deux signes officiels de qualité et d'origine

AOP = Appellation d'Origine Protégée

IGP = Indication Géographique Protégée

Ces deux labels font partie des signes officiels de qualité et d'origine et sont attribués par l'Etat français et la Commission Européenne à un nombre limité de produits. Ils offrent chacun des garanties particulières en terme d'origine et de savoir-faire traditionnels. Pour reconnaître les produits labellisés, rien de plus simple : les logos européens figurent sur les étiquettes des fromages. Jaune et rouge pour l'AOP, jaune et bleu pour l'IGP !



Contact presse

Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.com

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 50 AOC laitières françaises : 45 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.

Pour en savoir plus : www.fromages-aop.com ou sur **Twitter** : @AOPlaitières