



Communiqué de presse - Mars 2024

L'ÉVÉNEMENT FOOD & CULTURE DES FROMAGES, BEURRES ET CRÈMES AOP EST DE RETOUR POUR UNE DEUXIÈME ÉDITION

Du 26 au 28 avril prochain, les 51 AOP laitières se réunissent au CENTQUATRE-PARIS, dans le 19^e arrondissement pour trois jours de fête autour des fromages, beurres et crèmes de nos terroirs. Ce rendez-vous s'annonce gourmand avec de nombreuses animations mais surtout la mise en valeur du savoir-faire des producteurs des 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes sous Appellation d'Origine Protégée.



UN PROGRAMME SUR MESURE, CONVIVAL ET GOURMAND AUTOUR DES AOP LAITIÈRES

Durant les trois jours de l'AOP Festival, petits et grands sont invités à ouvrir grand leurs yeux, leurs oreilles et affûter leurs papilles. Marché de producteurs, dégustations, activités pour les enfants, concerts de musique live, bar à manger et DJ set rythmeront ce rendez-vous incontournable. Les visiteurs pourront échanger directement avec les producteurs, venus de partout en France, afin d'en apprendre plus sur l'AOP, mais aussi pour découvrir comment sont produits ces mets tant appréciés. De la Rigotte de Condrieu AOP en passant par le Maroilles AOP, la Crème d'Isigny AOP ou encore le Beurre de Bresse AOP, toutes les régions seront représentées et il y en aura pour tous les goûts. Les plus curieux pourront également mettre la main à la pâte, puisque des ateliers pratique seront proposés.

Pour les plus gourmands, des échanges avec les professionnels leur permettront d'obtenir tous les conseils possibles pour réaliser le parfait plateau de fromages ou pour choisir les meilleurs accords entre mets et boissons/pains etc..

Participer à l'AOP Festival, c'est ressortir en véritable expert des produits laitiers !

DES INVITÉS DE CHOIX POUR REPRÉSENTER LES AOP LAITIÈRES



Sur place, des shows culinaires seront animés par des grands noms de la gastronomie française. En tête de liste, **Nina Métayer, cheffe pâtissière française élue meilleure pâtissière mondiale en 2023**. Elle viendra cuisiner et échanger avec les visiteurs sur l'importance de pâtisser avec des beurres et crèmes AOP, à la fois pour le goût et la qualité du produit, mais aussi pour soutenir les producteurs AOP.

D'autres noms se succéderont lors de ces shows culinaires comme **Jean Covillault, Julien Serri, Mohamed Cheickh ou encore Merouan Bounekraf**. Tous viendront cuisiner des recettes à bases d'une ou plusieurs des 51 AOP laitières françaises. De quoi faire saliver et donner des idées de recettes gourmandes !

LES AOP LAITIÈRES : ENTRE SAVOIR-FAIRE ET TRADITION



L'AOP - Appellation d'Origine Protégée - est un label délivré par l'Etat et l'Union Européenne, permettant de garantir une transparence, un savoir-faire et l'origine d'un produit. La France compte 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes AOP.

Les 51 AOP laitières françaises se caractérisent par un cahier des charges strict, permettant une garantie de goût, de qualité et de transparence pour le consommateur, de l'élevage jusqu'aux caves d'affinage.

Les produits laitiers AOP peuvent être au lait de vache, de chèvre ou de brebis. Les fromages AOP sont majoritairement fabriqués à partir de lait cru.

Mais les produits laitiers AOP, ce sont surtout des produits qui ont le goût de leur territoire, différents en fonction des saisons et des opérateurs.

Choisir une AOP laitière, c'est participer à la vie des territoires français, à l'entretien des paysages, au lien social entre les producteurs, les fromagers, les consommateurs et entretenir ce savoir-faire qui se transmet entre générations.

L'AOP Festival est organisé par le CNIEL et le CNAOL :

À propos du CNIEL

Créé en 1974, Le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) est l'association qui regroupe les organisations représentant les producteurs de lait de vache, les entreprises laitières privées, les coopératives laitières, et les acteurs du commerce, de la distribution et de la restauration collective. Le Cniel porte la volonté commune de ses membres de coopérer pour construire une filière laitière structurée, performante et durable, ancrée dans les territoires et ouverte sur la société et le monde d'aujourd'hui et de demain.

À 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 protégées, 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.