



FROMAGES, BEURRES, CRÈMES

A.O.P.

**LA PLUS BELLE PREUVE
D'AUTHENTICITÉ**

45 FROMAGES, 3 BEURRES, 2 CRÈMES.



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

LES AOP, PREUVES DE GARANTIES ET PROTECTIONS FORTES



Origine de toutes les étapes de fabrication.

Une fabrication dans la zone de production (production du lait, transformation et affinage), c'est la 1^{re} garantie apportée par une AOP.

Protection contre les usurpations.

Un produit bénéficiant d'une appellation ne peut être copié ! Ainsi, il ne peut exister de reblochon qui ne serait pas AOP ! De même, tous les cantals sont AOP et ainsi de suite, il ne peut en être autrement !

Préservation des savoir-faire.

Parce que n'importe qui ne peut pas faire des AOP n'importe comment, toutes les étapes d'obtention d'une AOP sont strictement définies dans un cahier des charges rigoureusement contrôlé par un organisme certificateur indépendant.



Participation à l'économie de nos territoires.

Les AOP dynamisent l'activité économique de régions souvent contraignantes pour la production agricole.

Transparence totale.

Dans les AOP, rien n'est caché, tout est écrit net, sans ambiguïté dans le cahier des charges.

Diversité des saveurs.

Choisir un fromage, beurre ou crème AOP, c'est choisir parmi 50 produits eux-mêmes diversifiés dans leurs saveurs, à l'image de la richesse des hommes et du terroir de chacun des produits.

Ne pas proposer des goûts standardisés, c'est aussi une promesse des AOP.

11 RÉGIONS DE PRODUCTION DES FROMAGES, BEURRES ET CRÈMES AOP



FROMAGES, BEURRES, CRÈMES

A.O.P.

LA PLUS BELLE PREUVE
D'AUTHENTICITÉ

SOMMAIRE

Valeurs AOP p. 1

1 AQUITAINE MIDI-PYRÉNÉES

- Ossau-Iraty p. 4
- Rocamadour p. 5
- Laguiole p. 5
- Bleu des Causses p. 5
- Roquefort p. 5

2 AUVERGNE

- Saint-Nectaire p. 6
- Cantal p. 7
- Fourme d'Ambert p. 7
- Bleu d'Auvergne p. 7
- Salers p. 7

3 BOURGOGNE CHAMPAGNE

- Époisses p. 8
- Beurre et crème de Bresse p. 8
- Mâconnais p. 9
- Langres p. 9
- Chaource p. 9
- Charolais p. 9

4 CENTRE / VAL-DE-LOIRE

- Chavignol p. 10
- Selles-sur-Cher p. 11
- Valençay p. 11
- Sainte-Maure de Touraine p. 11
- Poulligny-Saint-Pierre p. 11

5 FRANCHE-COMTÉ / ALSACE-LORRAINE

- Munster p. 12
- Comté p. 13
- Mont d'Or p. 13
- Morbier p. 13
- Bleu de Gex p. 13

6 MÉDITERRANÉE

- Banon p. 15
- Pélardon p. 15
- Brocciu p. 15

7 NORMANDIE

- Camembert de Normandie p. 16
- Pont-L'Évêque p. 17
- Livarot p. 17
- Neufchâtel p. 17
- Beurre et crème d'Isigny p. 17

8 CHARENTES-POITOU

- Chabichou du Poitou p. 19
- Beurre Charentes-Poitou p. 19

9 RHÔNE-ALPES

- Picodon p. 21
- Fourme de Montbrison p. 21
- Bleu du Vercors Sassenage p. 21
- Rigotte de Condrieu p. 23

10 SAVOIE

- Beaufort p. 22
- Reblochon p. 23
- Abondance p. 23
- Chevrotin p. 23
- Tome des Bauges p. 23

11 THIÉRACHE/BRIE

- Maroilles p. 25
- Brie de Melun p. 25
- Brie de Meaux p. 25

AOP d'Europe p. 26

Présentation CNAOL, CNIEL p. 28

Accords avec les boissons p. 29

LES AOP

AQUITAINE

MIDI-PYRÉNÉES



Paysages grandioses, espaces naturels et étendues sauvages, variations climatiques intenses, cette région et ses hommes donnent l'impression de ne pas s'être complètement dévoilés, d'avoir conservé une part de mystère. Un peu comme pour ses fromages, tous entourés de légendes que l'on raconte autour de soi sans pouvoir garantir que tout cela est vrai. L'imaginaire fait le reste.

LES TRÉSORS DE LA RÉGION



Les piments d'Espelette



La vallée d'Ossau-Iraty



Le Pont-Valentré à Cahors

ASTUCE DE DÉCOUPE

Un fromage découpé dans les règles de l'art, c'est d'autant plus appréciable et appétissant !



Ossau-iraty



Laguiole

OSSAU-IRATY



ossau-iraty.fr

AOP DEPUIS 1980

3 466 TONNES EN 2013



Issu du système agropastoral, ce fromage de brebis millénaire fut au XIV^e siècle une valeur d'échange reconnue et constituait la première source de revenu des bergers. Il tient son nom de la vallée d'Ossau en Béarn et du massif d'Iraty au Pays Basque. Fromage dit de garde, il se savoure traditionnellement avec de la confiture de cerises noires.

Que boire avec ? Un Jurançon moelleux, un Iroulégu rouge.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La première AOP pour un fromage a été obtenue **dès 1925 par le roquefort**. On se préoccupait déjà à cette époque de préserver nos appellations d'origine en garantissant au consommateur que ce fromage provenait d'une zone géographique bien définie.

ROCAMADOUR



aop-rocamadour.com

AOP DEPUIS 1996
1 100 TONNES EN 2013



Ce fromage de chèvre au lait cru entier, rond et plat fait partie de l'illustre famille des cabécous qui signifie en langue d'Oc, « petit fromage de chèvre ». Il est difficile de résister à cette petite gourmandise crémeuse, dont on ne fait que deux bouchées généreusement étalées sur une tranche de pain légèrement toastée, c'est un concentré de plaisir.

Que boire avec ? Un Cahors.

LAGUIOLE



fromage-laguiole.fr

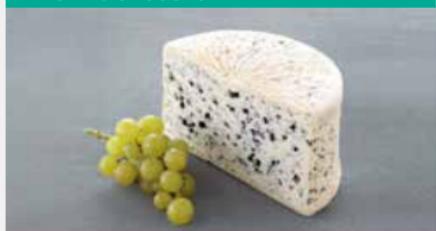
AOP DEPUIS 1961
664 TONNES EN 2013



Ce fromage qui peut peser jusqu'à cinquante kilos, a failli disparaître dans les années qui ont précédé l'obtention de son Appellation. Depuis le XII^e siècle, cette pâte pressée non cuite issue du lait cru entier des vaches élevées sur le plateau de l'Aubrac est produite toute l'année et affinée au minimum quatre mois. Elle peut être proposée après dix mois d'affinage.

Que boire avec ? Un Marcillac.

BLEU DES CAUSSES



bleu-des-causses.com

AOP DEPUIS 1953
537 TONNES EN 2013



C'est dans les fromageries artisanales des Causses, que ce fromage est né. Savant équilibre de lait de vache entier et de penicillium roqueforti, le bleu des Causses acquiert toutes ses qualités organoleptiques au cours d'un affinage de 70 jours minimum dans les caves naturelles des gorges du Tarn. Doux, ardent, raffiné, le bleu des Causses est un fromage goûteux et intense.

Que boire avec ? Un Bergerac moelleux.

ROQUEFORT



roquefort.fr

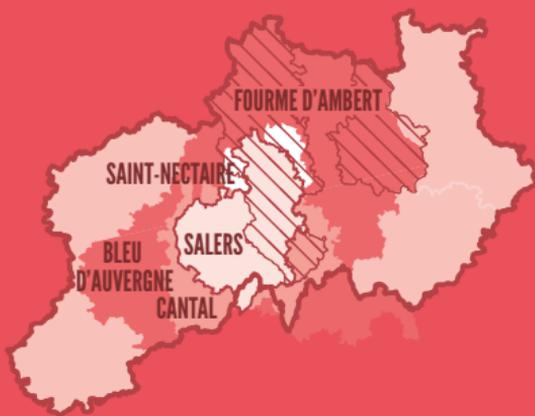
AOP DEPUIS 1925
16 898 TONNES EN 2013



Fabriqués à partir de lait cru de brebis, le roquefort fut la première appellation d'origine en 1925. On garde en mémoire que c'est un berger qui abandonna son troupeau de brebis et son repas de pain et de caillé dans les caves de Cambalou pour suivre sa belle. À son retour, la moisissure avait recouvert le pain et métamorphosé le caillé en un fromage bleuté. Le roquefort était né.

Que boire avec ? Un Montbazillac, un Banyuls, un Bergerac moelleux.

LES AOP AUVERGNE



Située en montagne, l'Auvergne est la terre des grands espaces façonnés pendant des milliers d'années par une importante activité volcanique. Aujourd'hui, si les volcans se sont assagis, la région et ses habitants ont su conserver leurs fortes traditions et tout particulièrement celles qui concernent des fromages dont la notoriété dépasse les sommets.

LES TRÉSORS DE LA RÉGION



Vulcania



La chaîne des Puys

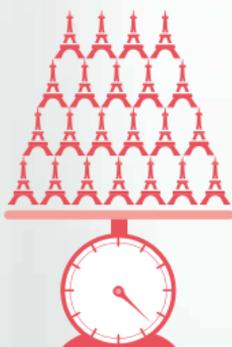


Les vaches Salers

LE SAVIEZ-VOUS ?

22 Tours Eiffel, c'est le poids que représente la production annuelle française de fromages, beurres et crèmes AOP **soit 225 618 tonnes.**

« Les AOP font partie du patrimoine français au même titre que la Tour Eiffel. »



SAINT-NECTAIRE



fromage-aoc-st-nectaire.com

AOP DEPUIS 1955

13 270 TONNES EN 2013

Ce rustique auvergnat connu pour sa pâte souple et moelleuse a connu les honneurs de la table royale de Louis XIV. Si sa zone d'Appellation est l'une des plus petites de France, elle est située au cœur de la célèbre chaîne des volcans d'Auvergne et sa réputation n'est plus à faire. Ce fromage dont la croûte peut être grisâtre ou orangée est affiné de 4 à 6 semaines.

Que boire avec ? Un Côtes-d'Auvergne.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les AOP, ce sont :

- **13 000 emplois** en transformation et affinage,
- **45 000 emplois** dans les exploitations laitières.

CANTAL



jaimelecantal.com

AOP DEPUIS 1956

13 718 TONNES EN 2013

40 cm de diamètre, 40 cm de hauteur, 40 kg!!! Vous ne le verrez que rarement entier. Pourtant, au moindre petit morceau en bouche, vous le reconnaîtrez grâce à sa texture. Cela est dû à sa fabrication : pressé une 1^{re} fois, on obtient de la tome broyée et salée dans la masse, avant d'être à nouveau pressée pour donner la forme finale du fromage. Ses saveurs évoluent au fil du temps tout en conservant une sensation unique de fermeté et de fondant.

Que boire avec ? Un Gaillac rouge.



FOURME D'AMBERT



fourme-ambert.com

AOP DEPUIS 1972

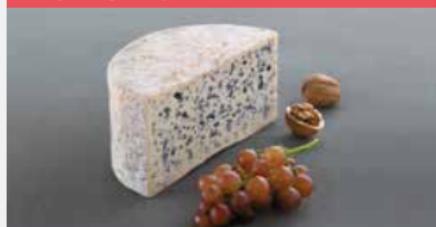
5 072 TONNES EN 2013

C'est dans les monts du Livradois-Forez et sur la chaîne des Puys que naît la fourme d'Ambert. L'histoire raconte que les druides la connaissaient déjà. Au lait de vache elle est affinée en caves pendant un mois minimum après avoir été piquée afin de permettre au bleu de se développer. Elle possède une texture onctueuse, un parfum subtil et délicat, le plus doux des fromages bleus.

Que boire avec ? Un vin blanc moelleux : Coteaux du Layon, Muscat.



BLEU D'Auvergne



fromage-aop-bleu-auvergne.com

AOP DEPUIS 1975

5 083 TONNES EN 2013

Le bleu d'Auvergne aurait-il vu le jour sans Antoine Roussel, un Auvergnat parti à Rouen suivre un stage dans une pharmacie ? C'est à ce garçon que l'on doit le secret du bleuissement du fromage qu'il perfectionnera en 1854. Un siècle et demi plus tard, ce fromage de lait de vache à la pâte persillée fait le bonheur des amateurs de saveurs affirmées et parfumées.

Que boire avec ? Un Jurançon moelleux, un Sainte-Croix du Mont.



SALERS



aop-salers.com

AOP DEPUIS 1961

1 399 TONNES EN 2013

Fabriquée dans les montagnes du Cantal, l'AOP salers est le seul fromage 100 % fermier qui n'est fabriqué que du 15 avril au 15 novembre à condition que les vaches soient à la pâture. Ce fromage est fabriqué dans un récipient en bois qui s'appelle la « gerle ». Celle-ci crée un écosystème spécifique, à l'origine de goûts subtils.

Que boire avec ? Un Côte-Rôtie.



LES AOP BOURGOGNE CHAMPAGNE



Au nord la Champagne, au sud la Bourgogne, l'œil ne retient que de vastes étendues où la vigne s'est implantée depuis des millénaires. Dans cette région, l'homme a su préserver une partie de ses bocages pour l'élevage. Au détour d'une parcelle de vignes, il n'est pas rare de pouvoir fouler des prairies où paissent des vaches.

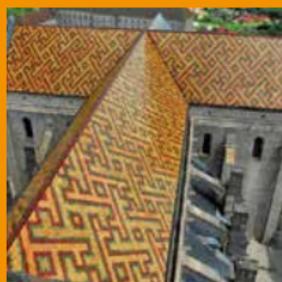
LES TRÉSORS DE LA RÉGION



Chèvres charolaises



Troyes



La cathédrale de Langres

ÉPOISSES



fromage-epoisses.com

AOP DEPUIS 1991
1389 TONNES EN 2013



C'est dans le petit village d'Époisses qu'est né, du génie d'une communauté de religieux, ce fromage de vache puissant et élégant. Fabriqué par les fermières à partir du XVII^e siècle. L'engagement des fromageries a permis à l'époisses de demeurer dans le paysage fromager bourguignon. En bouche, la pâte est douce et fondante, son goût subtil, fruité, franc et équilibré.

Que boire avec ? Un Bourgogne Village rouge, Irancy, Savigny-lès-Beaune.

BEURRE ET CRÈME DE BRESSE



aoc-creme-beurre-bresse.com

AOP DEPUIS 2012
970 TONNES DE BEURRE ET
300 TONNES DE CRÈME EN 2013



La crème et le beurre de Bresse tirent leur notoriété de la région naturelle du même nom. Le barattage traditionnel du beurre le rend particulièrement tendre, souple et aéré. On distingue en réalité deux crèmes AOP de Bresse : l'une, semi-épaisse, qui se distingue par son velouté et sa douceur ; l'autre, épaisse, de consistance plus ferme.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une prairie pâturée assure un stockage net de **500 kg de carbone/hectare/an**. Des travaux estiment à **600 €/ha/an** les équivalents non marchands des services écologiques d'une prairie (stockage carbone, filtration de l'eau, pollinisation, services culturels dont les aménités paysagères), hors services de production.

MÂCONNAIS



AOP DEPUIS 2006
61 TONNES EN 2013



Le mâconnais est né près des vignes, C'est un petit fromage qui a la particularité d'être tronconique, puisqu'il est fabriqué dans un moule spécifique et non retourné jusqu'à la fin de la période minimale d'affinage. Obtenu à partir d'un caillé de type lactique et affiné au minimum pendant 10 jours, le mâconnais a une pâte fine et savoureuse. Sa croûte fleurie est de couleur ivoire, beige ou bleutée.

Que boire avec ? Un vin blanc de Bourgogne, Mâcon rouge, Beaujolais.

LANGRES



fromagedelangres.com

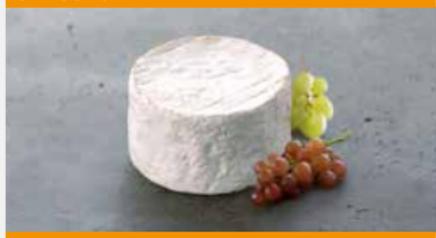
AOP DEPUIS 1991
534 TONNES EN 2013



Comment reconnaître si un langres de fabrication fermière ou laitière est plus ou moins affiné ? Il suffit de jeter un œil à la cuvette qui s'est formée à son sommet. Plus elle est creuse, plus le langres est affiné. Une aubaine pour ceux qui voudraient le goûter en versant dans cette cuvette, appelée aussi fontaine, quelques gouttes de Champagne ou de marc de Bourgogne.

Que boire avec ? Un Chardonnay.

CHAOURCE



fromage-chaource.fr

AOP DEPUIS 1970
2 505 TONNES EN 2013



Ce fromage qui porte le nom d'un bourg de l'Aube fait le bonheur des amateurs de pâte molle et onctueuse. Fabriqué avec du lait entier de vache, il est affiné pendant quatorze jours et se dote d'une croûte lisse et fleurie de moisissures blanches. Le chaource dégage un arôme évoquant celui de la crème et des champignons frais.

Que boire avec ? Un Bouzy, un rosé des Riceys, du Champagne.

CHAROLAIS



aoc-charolais.com

AOP DEPUIS 2010
46 TONNES EN 2013



Fromage généreux, le charolais est l'un des plus gros fromages de chèvre. Il est produit à partir de lait cru et entier dans une zone de prairies permanentes et de bocage. À l'origine, le fromage charolais était mis à sécher dans des cages à fromage traditionnelles, les « tzézires » ou « chazières ». Le charolais est d'ailleurs un fromage de garde d'exception à savourer sans modération.

Que boire avec ? Un vin blanc de Montagny.

LES AOP

CENTRE

VAL DE LOIRE



Entre châteaux, rivières, vignobles et forêts, les troupeaux offrent à leurs éleveurs du lait avec lequel ils élaborent depuis toujours de succulents fromages de chèvre, dont l'harmonie avec les vins de la région est parfaite. Quoi de plus naturel au pays de Rabelais, célèbre conteur du bien boire et du bien manger.

LES TRÉSORS DE LA RÉGION



La cathédrale de Bourges



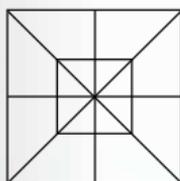
La vallée de la Loire



Le château de Chambord

ASTUCE DE DÉCOUPE

Un fromage découpé dans les règles de l'art, c'est d'autant plus appréciable et appétissant !



Valençay



Sainte-maure de Touraine

CHAVIGNOL



crottindechavignol.com

AOP DEPUIS 1976

809 TONNES EN 2013



C'est sans conteste le plus célèbre des chèvres berrichons. Certains le préfèrent demi-sec, affiné une dizaine de jours, bleu, avec l'apparition au bout d'un mois du *Penicillium* qui lui confère des senteurs de sous-bois ou très sec quand il dévoile des arômes de noix et de noisette. Il est aussi très utilisé en cuisine où il peut être, émincé, gratiné.

Que boire avec ? Un Sancerre blanc.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La part de la collecte en France utilisée par les AOP laitières s'élève à :

- 9,5% de lait de vache,
- 12,4% de lait de chèvre,
- 41,4% de lait de brebis.

SELLES-SUR-CHER



aop-sellesurcher.com

AOP DEPUIS 1975

963 TONNES EN 2013



Fabriqué partir de lait de chèvre, cru et entier, ce fromage de forme ronde et tronconique est de tradition fort ancienne. Moulé manuellement, il est démoulé puis cendré avec un mélange de charbon de bois et de sel. Proposé à la consommation après une dizaine de jours d'affinage, sa croûte se pigmente de moisissures bleutées au fil des semaines pour offrir à nos papilles des arômes caprins bien développés.

Que boire avec ? Un vin de Cheverny ou de Touraine.

SAINTE-MAURE DE TOURAINE



stemauredetouraine.fr

AOP DEPUIS 1990

1 409 TONNES EN 2013



Mentionné dès 1841 par Balzac, il se reconnaît par la paille de seigle placée historiquement en son centre pour éviter que le fromage ne se casse. Le nom de l'Appellation et le numéro d'identification du fabricant fromager sont désormais gravés sur la paille. Cendr   avec du charbon de bois m  l   de sel, il est, selon la durée de l'affinage, proposé moelleux, demi affiné ou affiné.

Que boire avec ? Un Chinon, un Touraine blanc.

VALENÇAY



vins-fromages-valencay.com

AOP DEPUIS 1998

386 TONNES EN 2013



L'histoire raconte que le valen  ay était au départ un fromage de forme pyramidale   lanc  e. Fabriqué à partir de lait cru et entier, une fois démoulé, il est salé et cendré au charbon de bois. Il peut être dégusté à compter du 11   jour. Frais, sa pâte est fine et onctueuse. Plus longuement affinée, elle devient légèrement cassante.

Que boire avec ? Un vin de Valençay blanc, rouge ou rosé.

POULIGNY SAINT-PIERRE



AOP DEPUIS 1972

310 TONNES EN 2013



Le pouligny-Saint-Pierre est produit dans la plus petite zone d'Appellation d'Origine fromagère, nichée au cœur du Parc naturel régional de la Brenne. Il possède une forme pyramidale qui serait inspirée du clocher de l'  glise de Pouligny-Saint-Pierre. Moulé manuellement, il est salé puis affiné pendant une dizaine de jours.

Que boire avec ? Un Reuilly, un Sauvignon de Touraine.

LES AOP

FRANCHE-COMTÉ

ALSACE-LORRAINE



Poumon vert entre l'Alsace et la Lorraine, la Vallée de Munster accueille les randonneurs, les passionnés de parapente, les grimpeurs et les gourmets qui viendront déguster la star de la vallée : le munster. La Franche-Comté, terre de contraste aux paysages boisés, façonnée par l'eau, au climat rude, a développé une tradition ancestrale d'entraide qui a servi de base au développement de ses fromages. Destination nature par excellence, elle ravit les amateurs de randonnées et d'activités sportives été comme hiver.

LES TRÉSORS DE LA RÉGION



Les maisons alsaciennes



La place Stanislas à Nancy



Les vaches montbéliardes

LE SAVIEZ-VOUS ?

Plus de 80 % des AOP incluent une **présence forte de l'herbe** dans leur cahier des charges.

Pour 100 % des AOP, 50 % minimum de la ration alimentaire totale du troupeau doivent être issus de l'aire géographique.

MUNSTER



fromage-munster.com

AOP DEPUIS 1969

6 573 TONNES EN 2013



Le munster ou munster Géromé, deux noms pour un même fromage. Fabriqué à partir de lait de vache, principalement en Lorraine et en Alsace. Il est d'origine monastique et son nom serait même une déformation de monastère. Après avoir été affiné en cave humide où sa croûte est régulièrement lavée, il se retrouve avec plaisir dans l'assiette du consommateur, cuisiné ou sur le plateau de fromages.

Que boire avec ? Un Gewurztraminer, un Pinot gris.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Près de **92 % des français** consomment des fromages, beurrés et crèmes AOP.

4,7 kg, c'est la quantité moyenne annuelle de fromages AOP achetés par ménage en France.

COMTÉ



comte.com

AOP DEPUIS 1958

52 764 TONNES EN 2013



Le comté ne peut être fabriqué qu'avec du lait cru provenant de vaches Montbéliarde ou Simmental françaises. Le nombre de litres de lait pour obtenir une meule (450 litres en moyenne) incita les paysans, à mettre en place une organisation villageoise appelée « fruitière ». Fromage à pâte pressée cuite, le comté est affiné quatre mois au minimum. Certaines meules sont affinées jusqu'à 18, voire 24 mois.

Que boire avec ? Un vin blanc du Jura (vin jaune), un Champagne.

MONT D'OR



mont-dor.com

AOP DEPUIS 1981

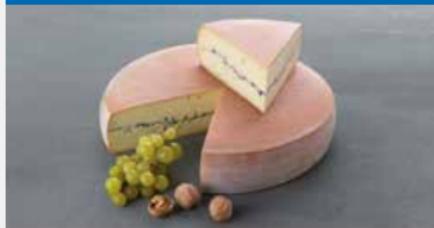
5 050 TONNES EN 2013



Ce fromage appelé aussi vacherin du Haut Doubs, a la particularité d'être un fromage saisonnier, vendu du 10 septembre au 10 mai. Présenté dans sa boîte en épicea, sa croûte plissant à la manière des montagnes qui l'ont vu naître et grandir, il est la star à table. Sa pâte, onctueuse et fondante, peut être dégustée à la petite cuillère.

Que boire avec ? Un vin blanc fruité de Savoie, un Côtes du Jura blanc.

MORBIER



fromage-morbier.com

AOP DEPUIS 2000

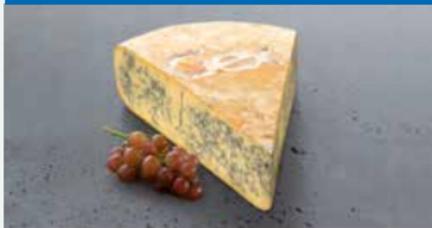
9 054 TONNES EN 2013



Il y a deux siècles, les agriculteurs préparaient un fromage en deux fois. Avec la traite du soir, ils confectionnaient un caillé qu'ils moulaient et recouvraient d'une fine couche de cendre de bois pour le protéger. Le lendemain matin, ils ajoutaient le caillé issu de la 2^e traite. Aujourd'hui, cette raie sombre, désormais tracée avec du charbon végétal, reste la signature de ce fromage à pâte lisse et fondante.

Que boire avec ? Un vin du Jura rouge (Poulsard) ou blanc (Charbonnay).

BLEU DE GEX



bleu-de-gex.com

AOP DEPUIS 1977

533 TONNES EN 2013



Fier d'avoir fait son entrée à la cour de France en 1530 grâce à Charles Quint, le bleu de Gex est produit dans le Haut-Jura, où alternent les prés, les bois et les combes. Fabriqué avec du lait de vache de race Montbéliarde ou Simmental, il est affiné en cave où sa pâte se mouquette de bleu au fil des semaines. C'est un fromage doux qui peut aussi se consommer en raclette.

Que boire avec ? Un vin rouge du Jura, un Macvin.

LES AOP

MÉDITERRANÉE



Vaste territoire baigné par le soleil, cette région est depuis des lustres le paradis de celle que l'on appelle « la vache du pauvre », la chèvre. Des garrigues du Gard aux cités de caractère de Provence, elles fournissent du lait qui permet d'élaborer des petits plaisirs appelés banon et pélardon. Si les chèvres sont aussi présentes en Corse, ce sont les brebis qui leur ont damé le pion pour faire du brocciu, un produit emblématique de l'île de Beauté.

LES TRÉSORS DE LA RÉGION



Les Cévennes



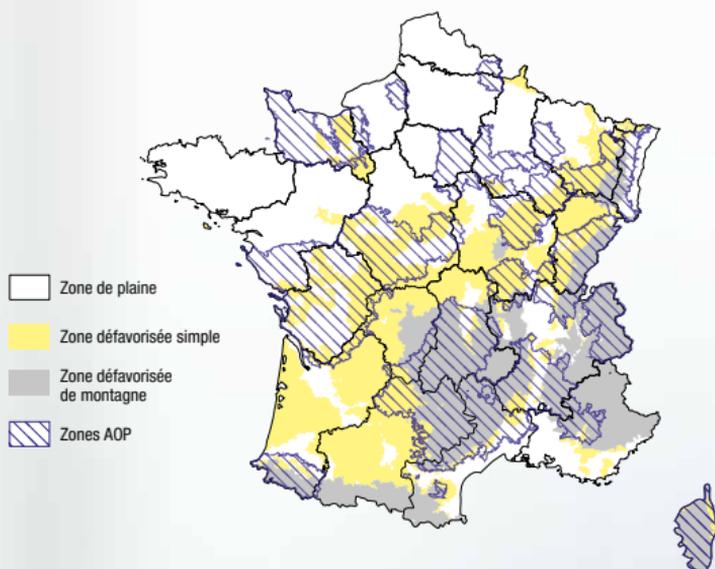
Les paysages corses



Chèvres provençales

LE SAVIEZ-VOUS ?

50% des aires géographiques AOP sont situées en zone agricole défavorisée ou d'autres productions ne sont pas envisageables. Les AOP sont un engagement pour le présent et pour l'avenir.



LE SAVIEZ-VOUS ?

On compte **2,8 emplois directs pour 100 000 L de lait traité, contre 1 emploi/100 000 L pour la laiterie France.**

Véritables moteurs économiques de régions rurales, les AOP laitières sont une source d'emplois non délocalisables et pérennes.

PÉLARDON



pelardon-aop.fr

AOP DEPUIS 2000
218 TONNES EN 2013



Petit fromage de chèvre des Cévennes et des garrigues languedociennes, il a connu un certain nombre de dénominations avant de définitivement s'appeler pélardon à la fin du XIX^e. Chaque pélardon est unique, grâce à un savoir-faire propre à chaque producteur. On y trouvera cependant toujours cette texture fine et fondante, ce goût délicat et équilibré entre arômes floraux, caprins et végétaux, avec souvent une pointe de noisette... À 11 jours, il présente une jolie croûte fine de couleur crème, parfois parsemée de moisissures superficielles blanches ou bleues.

Que boire avec ? Chacun ses goûts et variable selon l'affinage du pélardon.

BANON



banon-aoc.com

AOP DEPUIS 2003
62 TONNES EN 2013



L'histoire raconte que ce petit fromage de chèvre était déjà servi à la table des empereurs romains. Il est l'un des rares fromages de chèvre à être fabriqué selon

la technique du caillé doux, imposée par le climat chaud et sec. Affiné dans des feuilles de châtaigniers liées par un brin de raphia naturel, le banon est ainsi isolé de l'air. Il y développera les arômes fruités d'une alchimie entre la fermentation du caillé doux et les tanins des feuilles de châtaigniers.

Que boire avec ? Des vins de son terroir et notamment un vin blanc des Coteaux de Pierrevert.

BROCCIU



aoc-brocciu.com

AOP DEPUIS 1998
415 TONNES EN 2013



Le brocciu est considéré comme un emblème fromager de l'île, il demeure le premier produit de l'élevage insulaire à avoir fait l'objet d'une certification. À la suite de la fabrication du fromage et de la récupération du lactosérum, ce dernier, additionné au lait frais, est chauffé jusqu'à 80-90 °C. Survient alors l'instant magique de l'apparition du brocciu à la surface du mélange. Il ne reste plus au berger-fromager qu'à déposer manuellement la délicate mousse laiteuse dans les faisselles. Ce fromage est un cas particulier car c'est le seul fromage d'appellation qui soit élaboré à partir de lactosérum, il peut être aussi bien fabriqué à partir de lait de brebis et/ou de lait de chèvre. Il est généralement considéré comme un fromage frais bien qu'on puisse aussi le trouver affiné ; il est alors dit « brocciu passu ».

Que boire avec ? Un rosé corse, un rouge de Patrimonio.

LES AOP NORMANDIE



Dans cette région de pâturages verdoyants - traditionnellement plantés de pommiers - où les vaches donnent un lait renommé pour sa richesse, les hommes développent depuis le X^e siècle un savoir-faire laitier et fromager exceptionnel.

LES TRÉSORS DE LA RÉGION



Le Mont-St-Michel



Les falaises d'Étretat



Les vaches normandes

LE SAVIEZ-VOUS ?

100 % des AOP fixent des **savoir-faire spécifiques et collectifs** dans leur cahier des charges. Du producteur à l'affineur, chaque maillon de la chaîne a **sa propre expertise extrêmement technique.**

Les filières AOP investissent dans **la recherche, l'innovation et les formations** pour assurer une transmission des savoir-faire aux générations futures.

CAMEMBERT DE NORMANDIE



fromage-normandie.com

AOP DEPUIS 1983

5 112 TONNES EN 2013



La légende attribue à Marie Harel la confection de celui qui allait devenir le plus célèbre des fromages français, dans le petit village de Camembert dans l'Orne, sous la Révolution française. Fabriqué à partir de lait cru partiellement écrémé, c'est un fromage à pâte molle et croûte fleurie, blanc parfois pigmenté de rouge. Il est moulu à la louche en cinq passages successifs, espacés de 40 minutes.

Que boire avec ? Un cidre Pays d'Auge AOP, un vin blanc d'Alsace, un Champagne brut.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les AOP, c'est du sérieux ! Pour apporter un maximum de garanties aux consommateurs, les AOP sont contrôlées rigoureusement et régulièrement. **195 contrôles par an en moyenne pour chaque fromage, beurre et crème.**

PONT-L'ÉVÊQUE



fromage-normandie.com

AOP DEPUIS 1972

2 431 TONNES EN 2013



D'origine monastique, le pont-l'évêque est un fromage à pâte molle et à croûte lavée ou brossée, où s'installe une légère fleur au cours de l'affinage. Sa croûte jaune d'or à orangé abrite une pâte souple aux arômes de crème et d'étable. Il a acquis sa forme carrée au XVII^e siècle afin de se différencier des autres fromages du pays d'Auge, dont l'ancêtre commun est l'Angelot.

Que boire avec ? Un Poiré Domfront AOP, un Chardonnay, un thé vert japonais.

NEUFCHÂTEL



neufchatel-aoc.org

AOP DEPUIS 1969

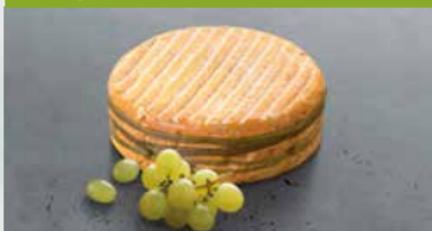
1 594 TONNES EN 2013



Fabriqué dans le pays de Bray, il est le plus ancien des fromages de Normandie. Avec sa pâte molle lactique et sa croûte fleurie, il peut être présenté moulé en brique, bonde cylindrique, carré en 100 g, double-bonde ou en forme de cœur de 200 g ou 600 g. C'est un fromage dont on apprécie particulièrement la croûte blanche à l'aspect légèrement duveteux et la pâte légèrement salée, onctueuse, au bon goût lacté.

Que boire avec ? Un Graves, un cidre Pays d'Auge AOP.

LIVAROT



fromage-normandie.com

AOP DEPUIS 1975

1 059 TONNES EN 2013



Originaire du Pays d'Auge, c'est un fromage à pâte molle et croûte lavée. Baptisé « la viande du pauvre » au XIX^e siècle, c'est un fromage de caractère à l'arôme fort et au goût puissant, surnommé le « Colonel » en raison des cinq bandelettes qui l'entourent pour l'empêcher de s'affaisser durant son affinage. Elles sont fabriquées à partir de laïches (roseaux, récoltés dans des lagunes, rassemblés en gerbes puis séchés).

Que boire avec ? Un cidre ou un Calvados Pays d'Auge AOP.

BEURRE ET CRÈME D'ISIGNY



isigny-aop.com

AOP DEPUIS 1986

**5 159 TONNES DE BEURRE ET
4 459 TONNES DE CRÈME EN 2013**



Leur zone d'Appellation épouse les pourtours de la baie de Veys qui offre des herbages riches. Les vaches produisent un lait donnant au beurre et à la crème d'Isigny leurs parfums incomparables. Fabriqué à partir de crème et après une maturation d'au moins 12 heures, le beurre d'Isigny est réputé pour sa couleur naturelle d'un jaune bouton d'or et son bon goût de noisette. La crème, elle, révèle sa fraîcheur et règne sur la cuisine normande.

LES AOP

POITOU

CHARENTES



Entre terre et mer, la région Poitou-Charentes se distingue par un patrimoine culinaire qui ne laisse aucun palais indifférent. Cependant si l'élevage des chèvres est antérieur à la colonisation romaine, la production de beurre ne s'est développée qu'à la fin du XIX^e siècle après que la crise du phylloxéra eut ravagé le vignoble et permis le développement de troupeaux laitiers.

LES TRÉSORS DE LA RÉGION



Fort-Boyard



Le marais poitevin



Le Futuroscope - Poitiers

LE SAVIEZ-VOUS ?

337 étapes gourmandes
ouvertes au public sur les
routes des fromages AOP.

Chaque année, ils sont
700 000 visiteurs

à suivre ces différents itinéraires,
à y emmener leur famille pour
leur transmettre cette précieuse
culture gastronomique,
leur faire découvrir l'origine
des saveurs, ces traditions
gourmandes et le savoir-faire
des fromagers. En attendant
d'aller voir de plus près...

voyagez autour de votre assiette
en dégustant l'immense variété
des AOP françaises.



LE SAVIEZ-VOUS ?

430 ateliers de transformations ou d'affinages sont impliqués dans la production AOP.

CHABICHOU DU POITOU



chabichou-du-poitou.eu

AOP DEPUIS 1990

378 TONNES EN 2013



Star incontestée de la région, le chabichou du Poitou a la forme caractéristique d'un petit tronc de cône dit bonde. Son aire de production recouvre une zone limitée correspondant au Haut-Poitou calcaire. Doux et crémeux lorsqu'il est jeune, le chabichou du Poitou développe ses arômes et sa pâte devient cassante si l'affinage est prolongé.

Que boire avec ? Un Sauvignon du Haut-Poitou, un vin de Pays Charentais, un Pineau des Charentes.

BEURRE CHARENTES-POITOU



aupaysdubonbeurre.org

AOP DEPUIS 1979

24 049 TONNES EN 2013



Ce beurre d'exception est fabriqué exclusivement à base de crème de lait provenant des départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux Sèvres, Vienne et Vendée. Grâce à une lente phase de maturation biologique de la crème, sa personnalité s'affirme. Ce savoir-faire traditionnel donne à ce beurre une texture fine et onctueuse et une saveur particulière avec une note subtile de noisette. Bon à savoir : fondant moins vite qu'un autre beurre, il permet de mieux travailler les pâtes. Ses qualités naturelles en font le roi des pâtes feuilletées, croissants, pâtisseries... Les boulangers pâtisseries ne s'y trompent pas !

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Pour apprécier davantage votre fromage AOP et découvrir ses subtilités, le choix du pain a toute son importance.

Le pain de campagne pour tous types de fromages AOP, du plus doux au plus corsé.

La baguette au sésame pour des pâtes molles à croûte fleurie (brie de Meaux, camembert de Normandie).

Le pain aux céréales pour des pâtes pressées cuites (beaufort, comté).

Le pain de seigle pour des fromages AOP au caractère affirmé.

Le pain blanc se marie bien avec les pâtes persillées.

LES AOP RHÔNE-ALPES



Terre de contraste et d'histoire dont le dénominateur commun est la qualité environnementale de ces territoires ruraux, les AOP de Rhône-Alpes sont une source merveilleuse pour régaler nos papilles et maintenir notre patrimoine gastronomique.

LES TRÉSORS DE LA RÉGION



Le Forez



Le haut plateau du Vercors



La région du Picodon

ASTUCE DE DÉCOUPE

Un fromage découpé dans les règles de l'art, c'est d'autant plus appréciable et appétissant !



Rigotte, picodon



Bleu du Vercors Sassenage

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Pour apprécier toutes les saveurs du fromage AOP, accordez une importance toute particulière à la température à laquelle vous le servez.

Pensez à le sortir du réfrigérateur **2 h avant de le consommer.**

Les pâtes persillées seront encore plus savoureuses à une température **entre 16 et 18 °C.**

LE SAVIEZ-VOUS ?

Aliments naturels par nature, **les fromages ont des atouts santé incontestables**. Leurs flores fromagères interagissent favorablement avec le microbiote intestinal, tandis que l'herbe pâturée par les vaches modifie favorablement le profil en acides gras des fromages.

PICODON



picodon-aop.fr

AOP DEPUIS 1983
482 TONNES EN 2013



Chèvre au nom qui chante, petit palet rond sans prétention porté par la tradition populaire, il trône aujourd'hui parmi les Appellations d'Origine françaises. Souvent présentés en plateau, à différents degrés d'affinage, ou affinés « méthode Dieulefit », les picodons se choisissent comme des fruits. Ils ont le goût de la rocaïlle escarpée, du foin odorant et ce quelque chose de subtil qui rappelle les mains du chevrier.

Que boire avec ? Un vin de Drôme ou d'Ardèche.

FOURME DE MONTBRISON



fourme-de-montbrison.fr

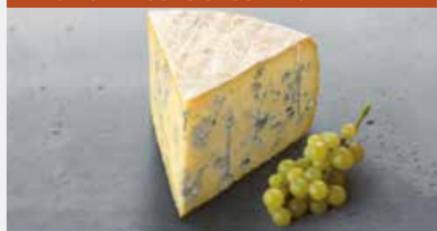
AOP DEPUIS 1972
498 TONNES EN 2013



Reconnaissable à sa croûte de couleur orangée, elle est fabriquée avec le lait des vaches du Haut-Forez. Ce fromage resté dans son berceau du Forez, où les étés sont chauds et les hivers rigoureux, où pousse une herbe riche et variée. D'une remarquable finesse, cette pâte persillée a la particularité d'être salée dans la masse et d'être égouttée sur des chêneaux en bois de résineux pendant 6 jours minimum.

Que boire avec ? Un Chardonnay du Pays d'Urfé ou un Côtes du Forez.

BLEU DU VERCORS SASSENAGE



bleudivercors-sassenage.fr

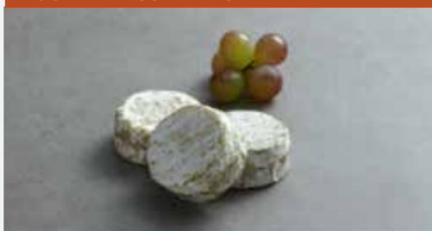
AOP DEPUIS 1998
287 TONNES EN 2013



Si le Vercors n'était pas devenu un site touristique aussi fréquenté, qu'en serait-il advenu de ce fromage ? Sans doute aurait-il disparu. Une poignée de producteurs s'est engagée à maintenir sa fabrication atypique qui consiste à mélanger le lait de la traite du matin à celui de la veille déjà chauffé puis refroidi. Le bleu qui se développe pendant son affinage permet d'obtenir une pâte persillée.

Que boire avec ? Une Clairette de Die, un Châtillon en Diois.

RIGOTTE DE CONDRIEU



rigottedecondrrieu.fr

AOP DEPUIS 2009
78 TONNES EN 2013

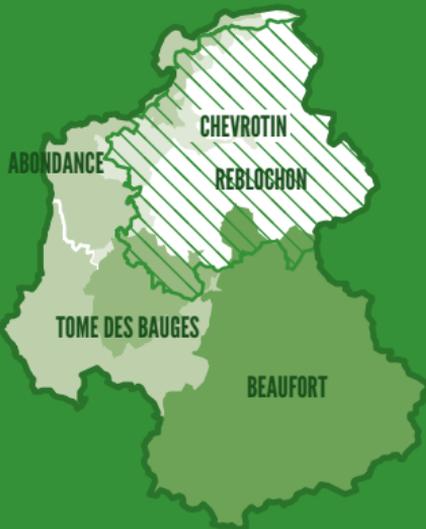


C'est un petit fromage de chèvre au lait cru entier. Au bout d'une dizaine de jours, elle offre une jolie croûte ivoire, une pâte tendre et fondante aux arômes délicats de noisette. Elle est fabriquée sur les pentes du massif du Pilat, depuis le 19^e siècle. Ce fromage tire son nom de l'association de Rigotte venant du terme « rigol » ou « rigot » désignant les petits ruisseaux du Pilat qui dévalaient vers les vallées de Condrieu.

Que boire avec ? St Joseph blanc AOC, Condrieu AOC.

LES AOP

SAVOIE



Dans cette région de montagnes et d'alpages, des fromages sont fabriqués depuis la nuit des temps grâce aux paysans qui autrefois mirent en place un système agropastoral. Aujourd'hui, tout a été préservé, les hommes restent fiers de leurs troupeaux et de leurs fromages unanimement appréciés et reconnus bien au-delà des vallées.

LES TRÉSORS DE LA RÉGION



Les jonquilles sauvages



Le lac du Bourget



Les vaches Tarine

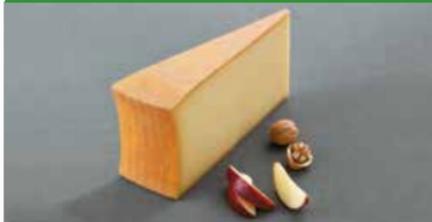
LE SAVIEZ-VOUS ?

1 532 000 brebis,
583 000 chèvres et
800 580 vaches

arparentent nos pâturages à travers toute la France pour produire nos fromages AOP.



BEAUFORT



fromage-beaufort.com

AOP DEPUIS 1968

4 900 TONNES EN 2013



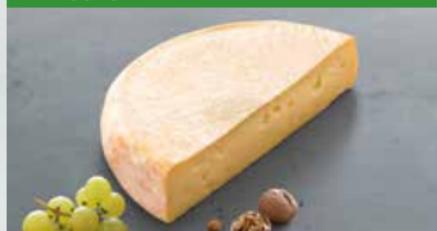
Pourquoi les meules de beaufort possèdent-elles un talon concave ? Après avoir été moulé dans une toile de lin, le fromage est maintenu par un cercle de hêtre qui lui donne cette fameuse forme. De novembre à mai le beaufort « été » correspond à des productions de lait de juin à octobre. Au-dessus de 500 mètres d'altitude avec le lait d'un seul troupeau, c'est du beaufort « chalet d'alpage ».

Que boire avec ? Un Chignin Bergeron, un vin blanc d'Arbois.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le chiffre d'affaires des AOP/AOC atteint près de **1,8 milliard d'euros** sortie fabrication-affinage, soit **10,3 % du chiffre d'affaires** des produits de grande consommation des entreprises laitières françaises.

REBLOCHON



reblochon.fr

AOP DEPUIS 1958

15 538 TONNES EN 2013



Fromage au lait cru, il est soit fermier (plaque de caséine verte sur son croutage), élaboré à la ferme avec le lait d'un seul troupeau, soit laitier (plaque de caséine rouge), conçu avec du lait de plusieurs exploitations en laiterie ou fruitière. Après 15 jours en cave, posé sur une fine rondelle d'épicéa, le reblochon poursuit son affinage pour offrir une texture onctueuse et un goût doux et parfumé !

Que boire avec ? Un Jacquère, une Mondeuse.

CHEVROTIN



chevrotin-aop.fr

AOP DEPUIS 2002

65 TONNES EN 2013



Fromage exclusivement fermier et au lait cru, sa technique de fabrication est unique pour un chèvre. Elle est liée à la cohabitation de l'élevage des chèvres avec les bovins et la production de reblochon. Si sa production est confidentielle, le savoir-faire de chaque producteur lui confère une diversité aromatique entre chaque chevrotin et une texture onctueuse.

Que boire avec ? Un Chasselas Ripaille, un Jacquère, une Roussette.

ABONDANCE



fromageabondance.fr

AOP DEPUIS 1990

2 512 TONNES EN 2013



L'abondance ne nuit pas, surtout pas à nos palais ravis d'apprécier la texture souple de ce fromage d'origine monastique, fabriqué uniquement en Haute-Savoie avec le lait cru des deux traites. Moulé dans une toile, il est ensuite placé sous presse pendant une journée avant d'être salé, puis en cave sur des planches d'épicéa pendant 100 jours minimum. Il y est régulièrement frotté à l'eau salée et retourné.

Que boire avec ? Un Chasselas, un Ripaille, un Gamay.

TOME DES BAUGES



tome-des-bauges.com

AOP DEPUIS 2002

907 TONNES EN 2013



Le mot tome a pour origine le terme « toma » qui signifie en patois savoyard « fromage fabriqué dans les alpages ». La tome des Bauges était avant tout un fromage domestique destiné à l'auto-consommation familiale et servait aussi de monnaie d'échange. Liée au massif des Bauges et affiné 5 semaines minimum, elle offre des arômes lactiques à boisés.

Que boire avec ? Une Roussette, une Mondeuse.

LES AOP THIÈRACHE BRIE



Au pays des grandes étendues de champs de céréales et de betteraves, les fromages ont réussi à tirer leur épingle du jeu en s'imposant comme de savoureux ambassadeurs. Ils se nomment brie de Melun, brie de Meaux et maroilles. Fromages de caractère, ils s'imposent par leur taille ou par leur force pour montrer que cette partie de la France a aussi son mot à dire quand il s'agit de parler de gourmandise.

LES TRÉSORS DE LA RÉGION



L'abbaye St-Michel



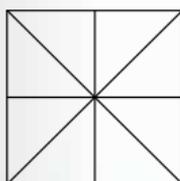
Château de Vaux-Le-Vicomte



Les vaches dans la Brie

ASTUCE DE DÉCOUPE

Un fromage découpé dans les règles de l'art, c'est d'autant plus appréciable et appétissant !



Maroilles



Brie de Meaux et brie de Melun

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Accompagner son fromage par une note sucrée, c'est la garantie de découvrir toutes les saveurs qu'il contient :

- **confiture de figue** pour les fromages de chèvres,
- **abricot/cumin** avec un camembert de Normandie ou éventuellement l'époisses,
- **cerises noires** pour les fromages de brebis comme l'ossau-iraty
- **pâte de coings** pour les pâtes dures.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Des AOP françaises plébiscitées à l'étranger :

13 400 tonnes de produits laitiers AOP exportés.

MAROILLES



maroilles-infos.com

AOP DEPUIS 1976

4 132 TONNES EN 2013



Créé au X^e siècle par un moine de l'Abbaye de Maroilles, ce fromage est fabriqué en Thiérache, zone d'Appellation, à cheval sur les départements du Nord et de l'Aisne. Considéré comme le roi des fromages du Nord, il est affiné pendant 3 à 5 semaines selon le format puis brossé et lavé à l'eau salée. Il s'agit d'une opération importante qui va conditionner la qualité du fromage et lui donner sa magnifique couleur orangée naturelle.

Que boire avec ? Un cidre de Thiérache, un Lalande de Pomerol, une bière.

BRIE DE MELUN



briedemeauxetdemelun.fr

AOP DEPUIS 1980

247 TONNES EN 2013



Il n'est pas nécessaire d'être un expert des fromages pour faire la différence entre un brie de Meaux et un brie de Melun. Dès le premier coup d'oeil on comprend que

ces deux compères, bien que cousins, n'ont que leur région d'origine en commun. Le brie de Melun, considéré comme l'ancêtre de tous les fromages de la Brie, est beaucoup plus coloré et plus petit. Au nez et au palais, les différences sont encore plus flagrantes. Le brie de Melun possède des arômes très riches et complexes.

Que boire avec ? Un Gaillac (appellation mariée avec le brie de Melun).

BRIE DE MEAUX



briedemeauxetdemelun.fr

AOP DEPUIS 1980

6 173 TONNES EN 2013



Figure incontournable des plateaux, le brie de Meaux a été couronné « Roi des Fromages » au Congrès de Vienne en 1815 au cours d'un dîner organisé par Talleyrand. D'un diamètre et d'un poids imposants, il est rarement présenté entier sauf chez les fromagers qui le conservent posé sur un paillon. Sous sa croûte se cache une pâte souple et généreuse de couleur crème.

Que boire avec ? Un Givry (appellation mariée avec le brie de Meaux).

LES AOP LAITIÈRES

D'EUROPE



ALLEMAGNE

4 appellations dont • Allgäuer emmentaler
• Altenburger ziegenkäse

AUTRICHE

6 appellations dont • Tiroler alpkäs
• Vorarlberger alpkäse

BELGIQUE

2 appellations : • Beurre des Ardennes
• Fromage de Herve

ESPAGNE

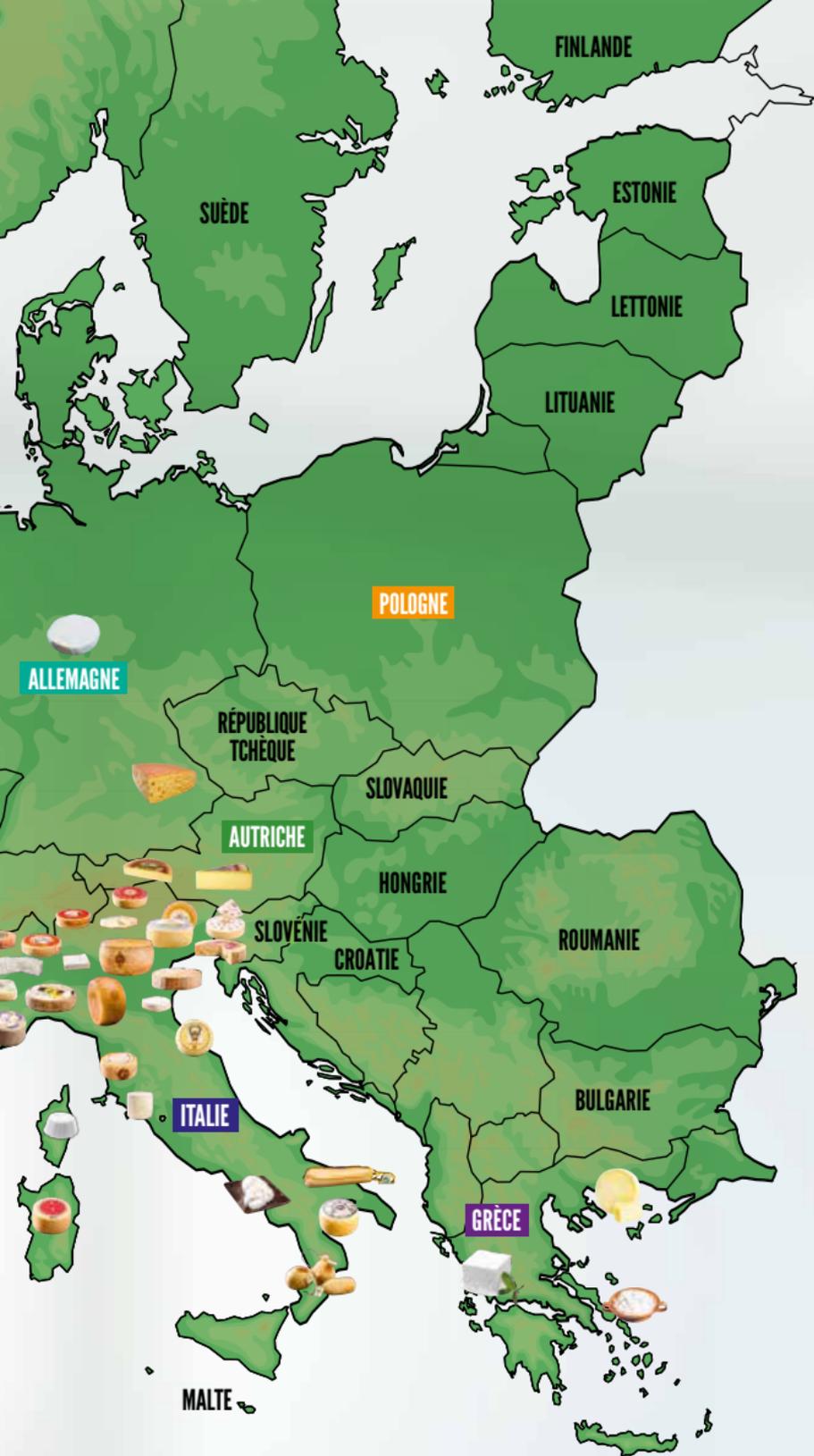
26 appellations dont • Cabrales • Queso manchego • Roncal

FRANCE

50 appellations dont • Beurre Charentes-Poitou
• Cantal • Chavignol • Comté • Crème d'Isigny
• Reblochon • Roquefort • Saint-Nectaire

GRÈCE

21 appellations dont • Feta • Kasseri • Kopanisti



IRLANDE

1 appellation : • Imokilly regato

ITALIE

46 appellations dont • Gorgonzola
• Grana padano • Parmigiano reggiano
• Mozzarella di bufala campana

PAYS-BAS

4 appellations dont • Noord-hollandse gouda
• Noord-hollandse eddammer

POLOGNE

3 appellations dont • Bryndza podhalańska
• Oscypek

PORTUGAL

12 appellations dont • Queijo de azeitao
• Queijo de nisa

ROYAUME-UNI

12 appellations dont • West country farmhouse cheddar cheese • White stilton cheese

LE CNAOL

Le CNAOL regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des appellations laitières françaises. 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes bénéficient de la reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée en France.

Soit 225 618 tonnes de produits commercialisés en 2013 qui représentent environ 15 % des fromages affinés.

Le rôle du CNAOL est de défendre et promouvoir les Appellations d'Origine laitières. Le CNAOL a également une mission importante en matière de conseil, de représentation et de défense des ODG dans les instances françaises, européennes et mondiales. Ainsi, le CNAOL est fortement investi aux côtés d'origIn (The International Geographical Indication's Network) : association mondiale pour la défense des produits bénéficiant d'une Indication Géographique (AOP + IGP).



LE CNIEL

Le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière est l'interprofession qui réunit les producteurs et les transformateurs de lait pour décider et conduire ensemble des actions collectives au service de la filière laitière. Le CNIEL, créé en 1973, est une association de statut privé (Loi 1901) qui représente, par le biais de ses trois collèges adhérents (producteurs, coopérateurs et transformateurs), l'ensemble des acteurs français de la filière laitière.

Ses principales missions :

- faciliter les relations entre producteurs et transformateurs,
- coordonner des programmes de recherche,
- promouvoir les produits laitiers auprès des consommateurs.



ACCORDS AVEC LES BOISSONS

Découvrez les terroirs français avec les AOP et sortez des sentiers battus en allant au-delà des accords vins.

POUR LES BULLES : CIDRES OU CHAMPAGNES

Comme le mariage régional du cidre et des **pâtes molles à croûte fleurie**. Dans ce cas, prendre des cidres doux ou des demi-secs présentant une petite rondeur sucrée. Ou se laisser surprendre en les dégustant avec des Champagnes Blanc de blancs.

Pâtes molles à croûtes lavées : cidres bruts ou Champagnes rosé et Champagnes brut.

Pâtes pressées cuites : cidres bruts, voire extra bruts ou Champagnes vieux.

Pâtes pressées non cuites : cidres demi-secs voire doux ou Champagnes vieux.

Pâtes persillées : cidres doux riches en sucre ou Champagnes rosé et demi-sec.

BIÈRES

La mousse de la bière joue sur la texture des fromages et ses arômes de céréales et de levure qui se complètent à merveille avec ceux des fromages.

Fromages frais avec des bières blanches ou des bières blondes légères et peu amères.

Croûtes fleuries avec des bières blondes légères pour les plus doux et des bières ambrées pour les plus affinés.

Croûtes lavées avec des bières de caractère, brunes, ambrées ou blondes fortes, assez alcoolisées, provenant de préférence d'un même terroir.

Pâtes pressées cuites avec des bières blondes sèches et fruitées pour les fromages jeunes et des bières blondes plus amères et alcoolisées pour les fromages plus âgés et plus forts.

Pâtes pressées non cuites avec des bières ambrées ou brunes, plus fruitées qu'amères.

Pâtes persillées avec des bières brunes et ambrées, de préférence rondes et liquoreuses.

Fromages de chèvre avec des bières blanches ou blondes légères pour les plus frais. Bières blondes plus goûteuses ou ambrées légèrement torréfiées pour les demi-secs et les secs.

JUS ET SIROPS

Voici des accords surprenants mais appréciés de tous, surtout des enfants !

Le jus de raisin et tous les fromages.

Pâtes molles à croûtes fleuries ou lavées et jus de pomme.

Pâtes persillées avec des nectars de poire, de pruneau et d'abricot.

Pâtes pressées cuites et non cuites avec les jus et sirop de cerise, myrtille et cassis.

Fromages frais à tenter avec les jus de fraise, framboise, groseille et cranberry.

Pour les **chèvres**, essayez les sirops de miel ou de lavande ou encore le jus de tomate et gaspacho pour les chèvres affinés.

Pour plus d'informations sur les AOP, des idées recettes et des conseils,
rendez-vous sur www.fromages-aop.com

Crédits photos : P.L. Viel – V. Drouest – CNIEL – P. Condes – AFIDOP – CIGC – M. Perraud – AFTALP – Shutterstock – OTSI Pays de Langres (Jean-François Feuttiez) – D. Le Nèvé / OT Troyes – SPC2B – Françoise Delorme – Chelsly/CNIEL – Jean-Michel Hytte – FX Emmery – ODG Bries de Meaux et de Melun – Tania Rizet – René Mannent (syndicat du Picodon) – Syndicat Ossau-Iraty – Marc Roussel – Consejo Regulador de la DOP (CRDOP) Queso Manchego – CRDOP Torta del Casar – CRDOP Arzúa-Ulloa – CRDOP Cabrales – CRDOP Mahón-Menorca – CRDOP Queixo Tetilla – CRDOP Queso de Murcia y Queso de Murcia al vino – CRDOP Queso de Valdeón – CRDOP Queso Idiazábal – CRDOP Queso Majorero – CRDOP Queso Zamorano – Sergio Bosatra et Pierre Barrougier

www.fromages-aop.com



FROMAGES, BEURRES, CRÈMES

A.O.P.

LA PLUS BELLE PREUVE
D'AUTHENTICITÉ

CNIEL

42, rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09
Tél. 33 1 49 70 71 00

CONTACTS

Candice Laporte :
claporte@cniel.com

Paul Zindy :
pzindy@cniel.com

CNIEL - SIRET 300 817 954 000 62 - [vulood.com](http://www.vulood.com) publicis



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC LE CONCOURS DE
L'UNION EUROPÉENNE