

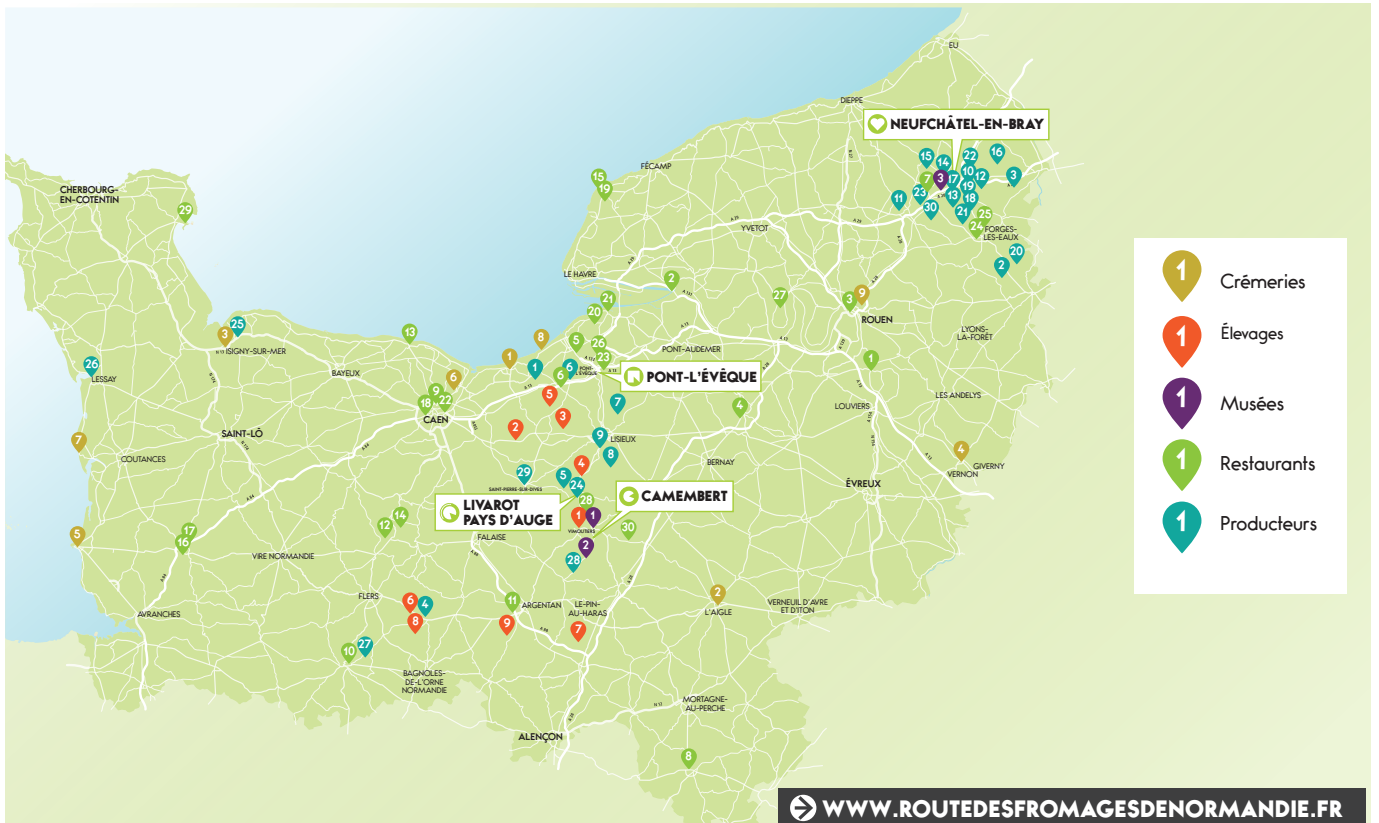


SAISON 2

# La Route

## DES QUATRE FROMAGES AOP DE NORMANDIE

Savouer la Normandie autrement. Rencontrer son héritage fromager. Découvrir un territoire du goût.



**85 ESCALES GOURMANDES**

**85 LIEUX À (RE)DÉCOUVRIR**

**85 PÉPITES NORMANDES**

Éleveurs, producteurs, transformateurs, restaurateurs, crémiers-fromagers et musées... les hommes et les femmes qui font la Route des Fromages AOP de Normandie se préparent à accueillir les visiteurs pour une deuxième saison !

Voici venue la période idéale pour emprunter la Route des Fromages AOP de Normandie, quand l'herbe est verte et tendre, et que les vaches produisent le meilleur lait pour donner les meilleurs fromages.

Avec cette deuxième saison de la Route des Fromages, les touristes à la découverte de la Normandie vont pouvoir aller à la rencontre de ces acteurs régionaux qui proposent une offre touristique autour des 4 stars des plateaux de fromages de la région : Camembert de Normandie, Livarot, Pont-l'Évêque et Neufchâtel. 85 producteurs, éleveurs laitiers, restaurateurs, crémiers et musées - 70 l'année dernière - engagés pour présenter leurs savoir-faire et partager un patrimoine unique, à la fois économique, culturel et gastronomique.



CONTACTS PRESSE

Michèle Fréné - Florence Basseux - mfc@michele-frene-conseil.fr - 02 31 75 31 00



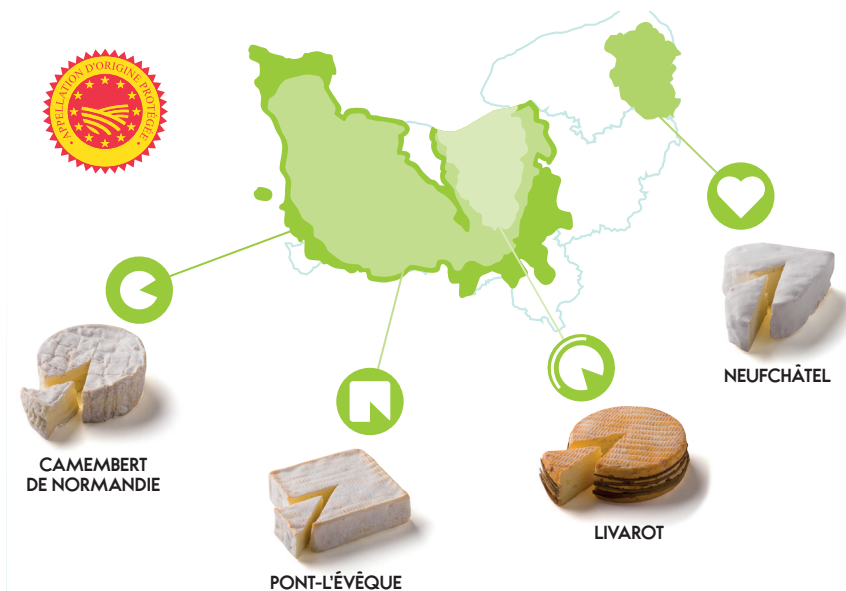
## LA ROUTE MODE D'EMPLOI

Pas de points de départ ni d'arrivée imposés... La Route des Fromages AOP de Normandie se présente comme un parcours libre que chacun compose selon ses goûts et ses envies.

Pour préparer son itinéraire, direction le site internet [routedesfromagesdenormandie.com](http://routedesfromagesdenormandie.com)

Le classement par lieux de visite - crèmerie, éleveur, musée, producteur fromager et restaurateur - ainsi que la carte interactive, permettent de naviguer et de se repérer facilement pour trouver les 4 fromages AOP de Normandie, qui se répartissent sur les départements de la Seine-Maritime, l'Eure, le Calvados, l'Orne et la Manche.

De plus, une carte de la route est disponible dans les offices de tourisme de toute la région.



## LES 4 ZONES DE L'AOP

## LA ROUTE L'ORIGINE

Avec la fusion des régions, la Haute et la Basse Normandie devenues la Normandie, les AOP fromagères en ont profité pour lancer en juillet 2016, le concept de « La Route des Fromages AOP de Normandie », afin de renforcer l'identité régionale des fromages normands sous AOP auprès des Normands, mais également des touristes. Cette démarche a été rendue possible grâce au partenariat des acteurs du tourisme, de la Région, des Départements, des quatre villes qui portent le nom de nos quatre stars fromagères, de l'IRQUA Normandie, et des acteurs de la filière qui produisent sous AOP : fromageries et producteurs de lait.



CONTACTS PRESSE

Michèle Fréné - Florence Basseux - [mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr) - 02 31 75 31 00



# 4 FROMAGES AOP DE NORMANDIE

Grand pays d'élevage, la Normandie est fière de détenir 4 fromages reconnus en AOP, des fromages gourmands, emblématiques de son terroir ! Elle bénéficie de paysages variés, mêlant des forêts, des paysages côtiers et de vastes bocages qui accueillent notamment les vaches de race Normande, celles-là mêmes qui donnent toute leur saveur aux fromages AOP de Normandie.

**Les 4 fromages emblématiques de la Normandie ont tour à tour obtenu l'AOC. Puis l'AOP en 1996.**

**1969-2019**  
**Cette année, le Neufchâtel fête les 50 ans de son appellation. Reconnaissable avec sa forme de cœur, il est également le plus ancien des fromages normands puisqu'on le date d'avant 1035 !**



1969  
le Neufchâtel obtient l'AOC



1972  
le Pont-l'Évêque obtient l'AOC



1975  
le Livarot obtient l'AOC



1983  
le Camembert de Normandie obtient l'AOC

## LES AOP DE NORMANDIE UNE TRIPLE PERFORMANCE

**SOCIALE  
 ÉCONOMIQUE  
 ENVIRONNEMENTALE**

Les AOP (Appellation d'Origine Protégée) sont des produits agricoles qui tirent leur spécificité d'une forte relation à leur terroir d'origine. **Ce sont de véritables vecteurs d'image pour la Normandie.** De par leurs cahiers des charges, les AOP permettent le **maintien d'un savoir-faire** et **protègent le consommateur**, en garantissant que les produits sont bien élaborés en fonction des usages définis par l'appellation et qu'ils expriment bien la typicité de celle-ci. **Réels atouts régionaux**, les produits AOP permettent notamment de conserver un **tissu rural** dense, de **sauvegarder le paysage normand**, de **protéger la biodiversité**, de **préserver la gastronomie normande**, ainsi que de **garantir des emplois indélocalisables** et **l'apport de valeur ajoutée pour la filière et l'économie régionale.**

### LES CHIFFRES 2018



CONTACTS PRESSE

Michèle Fréné - Florence Basseux - mfc@michele-frene-conseil.fr - 02 31 75 31 00



# UNE ÉCHAPPÉE À NEUFCHÂTEL...

Entre Rouen et Amiens, le Pays de Bray s'étend entre la Seine-Maritime « Bray normand » et l'Oise « Bray Picard ». Cette région de bocage, vallonnée et boisée, se caractérise par un sol argileux, favorable aux herbages pour l'élevage bovin et la production laitière ! Pas étonnant que l'on y ait produit du fromage et que la région propose aujourd'hui un tourisme vert et savoureux !



**1969 - 2019**  
50 ans d'Appellation d'Origine pour le fromage en forme de cœur !

## PAR EXEMPLE, QUE FAIRE UN SAMEDI ?

**08H30**  
EN VISITE

### ● Ferme de Hyaumet à Dampierre-en-Bray

Au sud-est de Neufchâtel-en-Bray, pour visiter une ferme d'élevage typique du Pays de Bray et découvrir les étapes de fabrication d'un Neufchâtel bio, produit par Laurent Moinet. 75 vaches, dont 80% de normandes, sont nourries entièrement à l'herbe et au foin séché pour produire de 2000 à 3000 fromages chaque semaine. Une petite production donc. **La bonne idée** Faire ses emplettes sur place et repartir avec un Neufchâtel bio mais aussi du beurre, du lait, du fromage blanc et de la crème fraîche.

*Visites sur réservation. Ventes le samedi matin de 09h30 à 12h30.*

**11H00**  
AU MARCHÉ

### ● À Neufchâtel-en-Bray

Pour retrouver les produits du terroir et les différents producteurs de la région, faire le plein de saveurs et rencontrer d'autres producteurs de Neufchâtel à la halle au beurre. **La bonne idée** Le Neufchâtel se marie agréablement avec le cidre ou le Pommeau de Normandie !

**12H30**  
À TABLE

### ● Restaurant Les Airelles à Neufchâtel-en-Bray

Deux salles de restaurant lumineuses et une terrasse l'été pour savourer une cuisine gastronomique préparée avec les produits du terroir par le chef Victorien Scellier. **La bonne idée** Déguster le Neufchâtel en croustillant et magret de canard fumé ! *Menus de 17 à 45 €. Ouvert 7/7 en été.*

**14H30**  
AU MUSÉE

### ● Musée Mathon-Durand à Neufchâtel-en-Bray

Pour découvrir des collections témoins du Neufchâtel ancien : archéologie, Art militaire, Art sacré, ethnographie, céramique, Arts décoratifs, mobilier, métiers disparus... ou encore l'histoire de la ville racontée via une maquette représentant le « Neuf Castel » du XVI<sup>e</sup> siècle et animée de son et lumières. Classé Musée de France, le musée des Arts et Traditions Populaires Mathon-Durand est aménagé dans la plus ancienne maison bourgeoise à pans de bois (XVI<sup>e</sup>) qui subsiste dans la ville. **La bonne idée** Plonger dans la cave voûtée qui abrite un espace dédié au plus vieux fromage AOP de Normandie.

*Du 15 juin au 15 septembre, tous les jours de 14h à 18h.*

**17H30**  
EN BALADE

### ● Jardin d'Agapanthe à Grigneuseville

À 20 minutes de Neufchâtel-en-Bray, pour apprécier, une véritable mise en scène de végétaux, de dédales de terrasses, de cours d'eau et de bassins, de fontaines, de mobiliers et de décors... Le Jardin d'Agapanthe est avant tout le laboratoire de l'architecte-paysagiste Alexandre Thomas, le maître des lieux et le créateur de cette curiosité de l'art des jardins qui s'étend sur plus de 9000 m<sup>2</sup>. **La bonne idée** Venir à la nuit tombée pour un pique-nique chic, quand les centaines d'éclairages mettent en lumière cette succession d'ambiances variées, vivantes, époustouflantes. *De juin à août : Jeudi, vendredi, samedi, dimanche et jours fériés, de 14h à 19h. Nocturnes à découvrir sur le site jardin-agapanthe.fr*

CONTACTS PRESSE

Michèle Fréné - Florence Basseux - mfc@michele-frene-conseil.fr - 02 31 75 31 00



# Communiqué de presse

## MAI 2019

[ROUTEDESFROMAGESDENORMANDIE.COM](http://ROUTEDESFROMAGESDENORMANDIE.COM)

### CONTACTS PRESSE

**Michèle Fréné**

**Florence Basseux**

02 31 75 31 00 / 06 08 83 01 30

[mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

**Laurine Hautot**

02 32 97 53 01 / 07 72 37 53 51

[l.hautot@fromage-normandie.com](mailto:l.hautot@fromage-normandie.com)

**Camille Normant**

02 31 85 50 93 / 07 86 45 53 67

[c.normant@fromage-normandie.com](mailto:c.normant@fromage-normandie.com)

