

Avec les fromages, beurres, crèmes AOP et IGP Donnez du goût à vos vacances



Ossau Iraty, Salers, Epoisses, Brillat-Savarin, Selles-sur-Cher, Bleu de Gex, Pélardon, Livarot, Crème d'Isigny, Beurre Charentes-Poitou, Fourme de Montbrison, Saint-Marcellin, Abondance, Tomme de Savoie, Maroilles... des noms évocateurs du patrimoine fromager et laitier français. Si les 50 Appellations d'Origine Protégée (AOP) : 45 fromages, 3 crèmes et 2 beurres, et les 10 Indications Géographiques Protégées (IGP) : 9 fromages et 1 crème, peuvent régaler et distraire les repas quotidiens, **elles peuvent aussi être une idée originale et gourmande de séjours touristiques.**

La diversité, une alchimie entre les Hommes et leur territoire



*Pourquoi le bocage normand recèle d'autant de fromages à pâte molle ?
Pourquoi le Massif Central abrite les bleus et les pâtes persillées ?
Pourquoi les fromages ont des tailles gigantesques dans les massifs montagneux ?
Pourquoi chaque fromage a un goût unique ?*

Issus de différents terroirs, les AOP et IGP laitières permettent de découvrir les richesses 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...

A pied, à vélo ou en voiture... partez à la découverte du patrimoine laitier français

A pied, à vélo ou en voiture... la France fromagère livre ses secrets en proposant des visites de fermes, de laiteries et de caves d'affinage, des rencontres avec des éleveurs ou des fromagers passionnés, des dégustations ou encore des haltes gourmandes dans les marchés et des pauses animées dans les nombreuses fêtes des fromages ou de village.

Avec plus de 330 étapes réparties sur pas moins de 7 routes des fromages régionales¹ et plus 87 itinéraires labélisés « Vélo et fromages », il est temps de sillonner les différentes régions françaises pour découvrir leur richesse gastronomique et leur origine. Ces échappées savoureuses proposent, aux petits comme aux grands, un moment de convivialité et de plaisir, de rencontres et de partages.

Retrouvez l'ensemble de l'offre touristique

Site des fromages-aop.com - <https://www.fromages-aop.com/nos-visites/>

Atlas « Vélo et fromages » - <http://www.departements.fr/wp-content/uploads/2020/02/Atlas-Avril-2020-TR.pdf>

Les fromages AOP et IGP, les fromages fermiers et les fromages de pays ont été gravement impactés par la crise sanitaire, le Covid-19. **Cet été, soutenez-les en achetant et consommant local... #FROMAGISSONS**

¹ La route des fromages d'Auvergne, les route du Comté dans le Jura, Les itinéraires des fromages de Savoie, la route du Chabichou et des fromages de chèvre dans le Poitou-Charentes, la route du fromage Ossau-Iraty dans les Pyrénées, la route du Maroilles dans la Thiérarchie et la route des fromages de Normandie

Contact presse

Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.fr

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 AOP 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

A propos des 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 sur l'origine et les 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 !