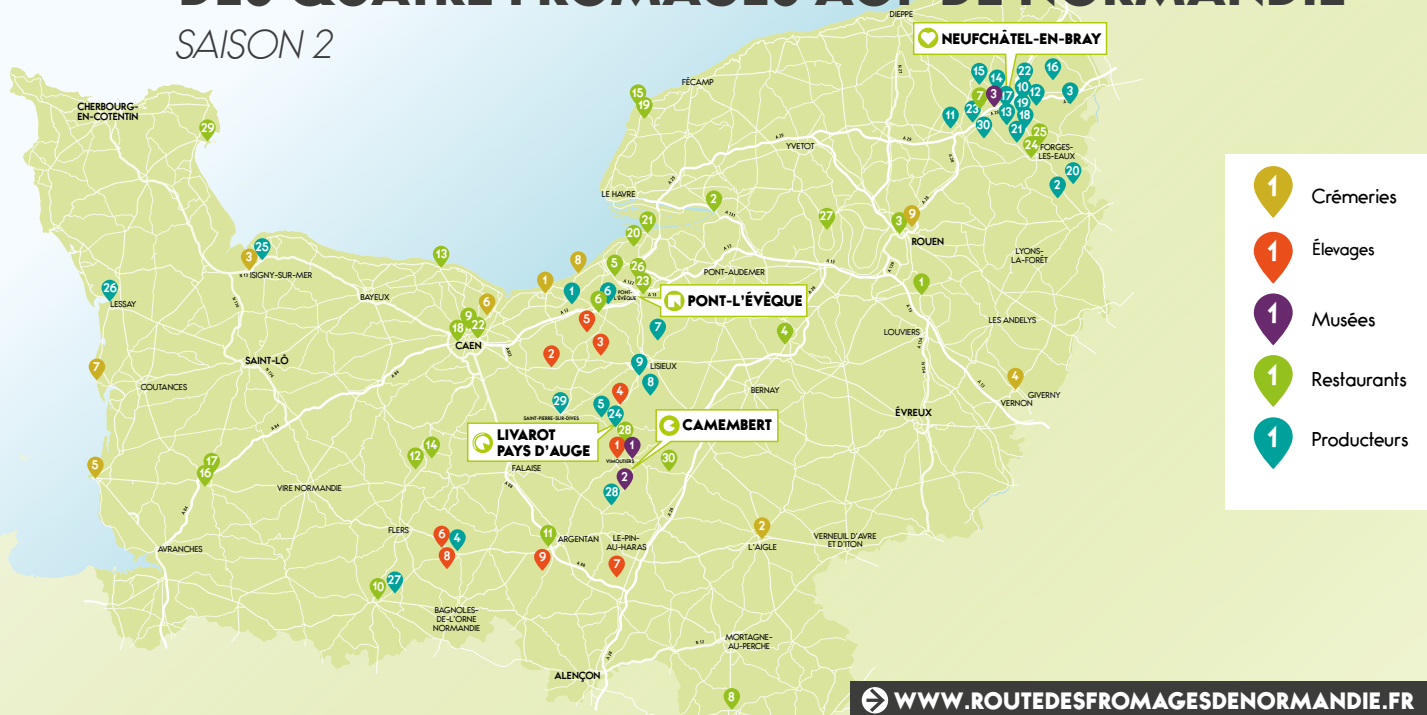


La Route DES QUATRE FROMAGES AOP DE NORMANDIE

SAISON 2



➔ WWW.ROUTEDESFROMAGESDENORMANDIE.FR

81 ESCALES GOURMANDES, 81 LIEUX, 81 PÉPITES NORMANDES...

Avec la fusion des régions, les AOP fromagères ont concrétisé 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. Dans les élevages, chez les transformateurs, les restaurants, les crémèries-fromageries ou les musées, les 4 stars des plateaux normands Camembert de Normandie, Neufchâtel, Pont-L'Évêque et Livarot se dévoilent lors de parcours touristiques jalonnés d'itinéraires découvertes et de haltes gourmandes que chacun peut composer à la carte.



Angélique Genty,
GAEC Genty, Richemont

« Nous sommes installés depuis 2015 en production de **Neufchâtel** fermier avec l'envie de travailler en toute transparence auprès de nos clients, et de leur faire connaître les valeurs de notre AOP : le pâturage des animaux, les exigences sur les techniques de fabrication du fromage... C'est important de leur faire connaître le processus de fabrication, cela démontre tout notre savoir-faire. Nous avons donc proposé spontanément des visites sur réservation, permettant de découvrir l'activité de la fromagerie. Au-delà des visites, nous vendons également nos fromages à la ferme, ce qui permet de créer un lien privilégié avec le consommateur final.

Nous avons intégré la Route des Fromages AOP de Normandie car, faisant partie de cette grande famille des AOP normandes, il nous paraissait incontournable de répondre présent à cette initiative. La Route permet aux visiteurs de trouver plus facilement les points de vente et de visite proche de chez eux et de pouvoir prendre contact avec les producteurs en AOP. »



Anne Houlet,
EARL Ferme de l'Oraille, Douville en Auge

« Étant producteurs fermiers de **Pont-L'Évêque**, nous avons décidé d'intégrer la Route des Fromages AOP de Normandie dans l'objectif de gagner en visibilité. À la ferme, nous disposons d'une boutique où nous vendons nos produits et aussi d'autres produits locaux. Les clients ont la possibilité d'assister à la traite des vaches et d'échanger sur notre métier. Venir à la ferme, c'est un moment privilégié entre nous, fromagers et nos visiteurs. Cela permet de répondre aux questions qu'ils peuvent se poser sur nos produits, et de leur transmettre notre passion de l'élevage et du Pont-l'Évêque !

Nous organisons aussi des visites ponctuelles de notre exploitation. Ces visites permettent d'en savoir plus sur la vie de la ferme, de voir et comprendre les étapes qui donnent naissance à notre Pont-l'Évêque, de la pâture à l'atelier de production. »

Communiqué de presse

FÉVRIER 2019

ROUTEDESFROMAGESDENORMANDIE.COM

CONTACTS PRESSE

Michèle Fréné
Florence Basseux
02 31 75 31 00 / 06 08 83 01 30
mfc@michele-frene-conseil.fr

Laurine Hautot
02 32 97 53 01 / 07 72 37 53 51
l.hautot@fromage-normandie.com

Camille Normant
02 31 85 50 93 / 07 86 45 53 67
c.normant@fromage-normandie.com

© Crédit photos - DR

