

Randonnées gourmandes et guidées

Les AOC et AOP expriment le lien au terroir. Alors, allons voir de plus près ces paysages qui donnent naissance à de si bons produits ! Tout au long de ce week-end, des randonnées gourmandes (de 6 à 20 km) vous sont proposées... Venez rencontrer les producteurs et découvrir leurs caves et leur savoir-faire : vergers - pommes - Cidre Pays d'Auge - Calvados - Pommeau de Normandie, herbe et foin... Vous verrez également, au fil des chemins, de magnifiques manoirs... De belles découvertes vous attendent...

Samedi 30 avril

Rendez-vous : 13H45

Randonnée n°1 (Boucle de 12 km) 3€
 > 14h00 - Départ < 17h30 - Retour à Cambremer
 Thème : Les vergers hautes et basses tiges - le Cidre - le Calvados - le Pommeau de Normandie.

Dimanche 1^{er} mai

Rendez-vous : 9H45

Randonnée n°2 (Boucle de 20 km) 3€
 > 10h00 - Départ < 18h00 - Retour à Cambremer
 Thème : Superbe balade, au milieu des pommiers en fleurs, au cours de laquelle vous visiterez des exploitations dédiées à la production des AOC Cidre Pays d'Auge, Pommeau de Normandie et Calvados... Une exploitation consacrée aux AOC de la pomme, mais également du lait. Ici le credo, c'est l'herbe. L'herbe fraîche que les vaches pâturent dans les prairies une grande partie de l'année... Et le foin ! Une installation très technique a été mise en place pour faire sain et bon... A découvrir ! (Prévoir votre panier pique-nique).

Rendez-vous : 13H45

Randonnée n°3 (Boucle de 12 km) 3€
 > 14h00 - Départ < 17h30 - Retour à Cambremer
 Thème : Les vergers hautes et basses tiges - le Cidre - le Calvados - le Pommeau de Normandie. Visite d'une exploitation consacrée aux AOC de la pomme, mais également du lait...

Rendez-vous : 14H15

Randonnée n°4 (Boucle de 6 km) 3€
 Randonnée familiale (à partir de 6 ans)
 > 14h30 - Départ < 17h00 - Retour à Cambremer
 Thème : Balade dans les vergers en fleurs : vergers hautes et basses tiges
 Visite d'une exploitation dédiée au Cidre - au Calvados - et au Pommeau de Normandie.

Les Rencontres de Cambremer

Deux jours de rencontres, de pédagogie et d'échanges...

Le joli village de Cambremer, niché au milieu des douces collines du Pays d'Auge, vous accueille dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Les producteurs vous feront découvrir leurs fameux produits AOC/AOP, ceux dont ils sont si fiers. Un grand nombre d'AOC/AOP françaises : celles de la région Rhône-Alpes, de Midi-Pyrénées, mais aussi de Suisse, d'Italie et le Rhum de la Martinique, seront au rendez-vous...

Restauration AOC / AOP sur place - Animation musicale « JAZZ O'CLOCK »



Randonnées gourmandes guidées

4 randonnées proposées sur les 2 jours (voir bulletin d'inscription ci-après)
 Départ sur le stand du Comité Départemental de la Randonnée Pédestre du Calvados. Devant la gendarmerie.

Accès à la manifestation : 3€/voiture, qui donnent droit à une place de parking et à un verre passeport pour des dégustations... en toute modération.

2 tables rondes sont au programme des Rencontres de Cambremer

Samedi 30 avril de 10h00 à 13h00

Qu'est-ce que le Calvados ? Une usurpation finlandaise au Calvados ! Que faire quand une entreprise de bijoux dépose la marque « Piment d'Espelette » ou quand un « Cognac » voit le jour en Ukraine ? Un procès ! Ces cas d'usurpation sont autant d'entraves au développement des produits AOC / AOP « Réservation des dénominations géographiques : les enjeux sur le marché national, européen et international ». Tel est le thème de la table ronde du samedi matin, animée par Dominique Chaillouet, journaliste spécialiste des signes officiels de qualité.

Samedi 30 avril de 15h00 à 16h00

« Sur le terrain, quelles actions mènent les Régions pour défendre leurs AOC/AOP ? »
 Question posée aux Présidents de régions françaises. Table ronde animée par Jean-Pierre Coffe.



La Région Rhône Alpes, invitée d'honneur des Rencontres de Cambremer



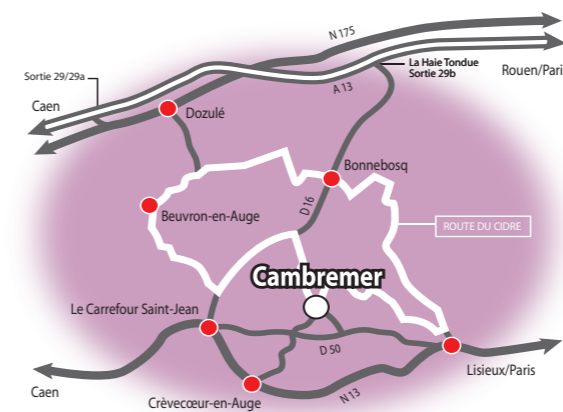
Plus de 50 AOC / AOP y sont nées...

Bleu de Gex, Picodon, Bleu du Vercors Sassenage, Comté, Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Reblochon, Beaufort, Abondance, Tome des Bauges, Rigotte de Condrieu, Chevrotin mais également Volaille de Bresse, Fin Gras du Mezenc, Huile d'Olive de Nyons, Noix de Grenoble...

Une grande partie de ces produits AOC / AOP vous sera présentée : de belles découvertes en perspectives... de joyeuses dégustations qui raviront vos papilles...



Renseignements : www.lesrencontresdecambremer.fr
 Office de tourisme de Cambremer : 02 31 63 08 87
 Ou sur www.office-tourisme-cambremer.fr



Les partenaires

- L'Association de gestion des ODG* laitiers normands (AOP Camembert de Normandie, Livarot, Pont l'Evêque),
- Le Syndicat de défense du Neufchâtel (AOP Neufchâtel)
- Le Syndicat de défense des producteurs de lait et transformateurs de Beurre et Crème d'Isigny (AOP Beurre d'Isigny et Crème d'Isigny),
- L'Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC),
- Le Comité de Soutien des ODG appellations cidricoles (CICD), (AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, Cidre Pays d'Auge, Pommeau de Normandie, Poiré Domfront)
- L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO),
- L'Institut Régional de la Qualité Agro-Alimentaire de Normandie (IRQUA-Normandie),
- Pays d'Auge Expansion,
- La Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie,
- La Chambre d'Agriculture du Calvados,
- La Communauté de Communes de Cambremer,
- Le Syndicat des Producteurs du Cru de Cambremer,
- La Commune de Cambremer,
- Le Lycée Hôtelier François Rabelais - Caen-Hérouville
- Le Comité Départemental de la Randonnée pédestre du Calvados

Les Partenaires institutionnels



Les autres partenaires



*ODG : Organisme de Défense et de Gestion

CAMBREMER

Festival des produits AOC et AOP en Normandie

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011



* Libre Cours - Caen pour Michèle Frérot Conseil

Région Rhône Alpes Invitée de la Normandie



AOC AOP?

Qu'est-ce qu'une **Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** ?
Qu'est-ce qu'une **Appellation d'Origine Protégée (AOP)** ?

C'est un produit alimentaire original et de qualité, qui tient sa spécificité de son terroir. Les producteurs sont, eux-mêmes, responsables de leur Appellation d'Origine. Ils en fixent les règles de production et les assument collectivement. L'Etat est chargé d'assurer la protection des AOC / AOP, tant en France qu'à l'étranger, en luttant contre les usurpations et en veillant au respect des conditions de production.

La démarche d'Appellation d'Origine est un facteur de dynamisme dans l'activité économique et joue un rôle important dans l'aménagement du territoire. L'AOP* est l'équivalent européen de l'AOC. Un signe officiel d'origine que nous partageons avec 26 autres pays et près d'un demi-milliard d'Européens.

En Normandie, 13 produits
sont reconnus en AOC et/ou AOP :

- le Calvados
- le Calvados Pays d'Auge
- le Calvados Domfrontais
- le Pommeau de Normandie
- le Cidre Pays d'Auge
- le Poiré Domfront
- le prés salés du Mont Saint-Michel
- le Camembert de Normandie
- le Livarot
- le Pont-l'Évêque
- le Neufchâtel
- le Beurre d'Isigny
- la Crème d'Isigny



* Une AOP est une AOC reconnue (enregistrée) par la commission européenne

Il se passe toujours quelque chose à Cambremer !

À chaque heure
son atelier de l' **info**

À chaque heure, sa rencontre
avec un produit AOC/AOP

Pour que nul ne l'ignore !

Un producteur vient présenter, expliquer son produit, l'histoire de celui-ci et sa problématique : pourquoi les producteurs ont-ils tant travaillé pendant 5, 6... 7 ans pour obtenir l'AOC / AOP, l'élaboration du produit, ses paysages ...

À 17h00 et 18h00 le samedi. À partir de 11h00
le dimanche. Dernier atelier à 17h00 - Accès gratuit

Plus d'information sur le programme des ateliers sur
www.lesrencontresdecambremer.fr

À chaque heure et demie,
son atelier de **CUISINE**

Les chefs du lieu et leurs invités ont à cœur de faire découvrir astuces, tours de main et savoureuses recettes en y mêlant surprises et découvertes !

Samedi et dimanche à partir de 10h30.
Dernier atelier à 17h30 - Accès gratuit

Plus d'information sur le programme des ateliers sur
www.lesrencontresdecambremer.fr

À chaque heure
et quart,
son atelier du **goût**

Dans la cantine de l'école de Cambremer, confortablement installé, vous découvrez ... sur le bout des doigts et du palais ... un produit AOC / AOP

Quelques thèmes pour vous mettre en appétit :



« Avec quelles boissons accompagner un Neufchâtel ? » « Connaissez-vous le piment d'Espelette, une épice qui fait merveille avec certains fromages ? » « Entre l'herbe et les fromages AOP de Normandie, il était une vache... la normande ! » « Armagnac, Calvados, Cognac et Rhum de la Martinique... Une dégustation comparative de ces 4 AOC françaises jeunes et d'âge plus avancé... ».

Après une rapide introduction, place à la dégustation ! Gérard Petit, Meilleur Ouvrier de France - Fromager, et d'autres spécialistes tout aussi passionnés... et passionnants, vous guident sur les chemins de la découverte sensorielle.

12 ateliers sont au programme :
6 le samedi et 6 le dimanche

À partir de 10h15 chaque jour, la journée débute par un atelier "fromages" tout particulièrement pensé pour les enfants - Dernier atelier à 17h15
Faites votre choix... ou prenez-les tous - Accès gratuit

Plus d'information sur le programme des ateliers sur
www.lesrencontresdecambremer.fr

**Nouveauté !
Ateliers enfants**

**Les enfants
découvrent les AOP !**

Pendant que les « grands » partent à la conquête des AOC / AOP de France et d'ailleurs... nos joyeuses têtes blondes sont prises en charge pour un voyage de découverte des AOP normandes. Pendant une heure, ils pourront : mouler des fromages, déguster différents jus de pomme, participer à un atelier « 5 sens » animé par IRQUA Normandie... et jouer aux apprentis barmen en créant de délicieux cocktails à base de jus de pomme. **De nombreuses surprises les attendent.**



Samedi 30 avril
de 10h45 à 16h45

Dimanche 1^{er} mai
de 9h45 à 15h45

(Plus d'infos sur www.lesrencontresdecambremer.fr)

Les
randonnées
Randonnées gourmandes et guidées



Merci de retourner ce bulletin réponse, accompagné de votre règlement par chèque bancaire au CDRP 14 - 5, rue Charles de Coulomb - 14120 Mondeville
Tél : 02 31 82 28 83 - mail : cdtp.calvados@wanadoo.fr

Nom Prénom

Adresse

Code postal Ville

Téléphone

Mail :

Réserve pour adultes (+ de 12 ans) x 3 € = €

Réserve pour enfants (- de 12 ans) Gratuit

Total d'inscriptions à régler €

Programme des randonnées (voir au verso)

Rendez-vous sur le stand du CDRP devant la gendarmerie

Samedi 30 avril Randonnée n° 1 - Rendez-vous à 13h45 (12 km)

Dimanche 1^{er} mai Randonnée n° 2 - Rendez-vous à 9h45 (20 km)

Randonnée n° 3 - Rendez-vous à 13h45 (12 km)

Randonnée n° 4 - Rendez-vous à 14h15 (6 km)

Les organisateurs se dégagent de toute responsabilité en cas d'accident ou de défaillance des participants, ainsi que des vols pouvant survenir durant la manifestation. Les parcours ne présentent aucune difficulté particulière. Juger de votre bonne forme pour randonner relève de votre responsabilité. **Etre bien chaussé est indispensable. Pour des questions de sécurité, les chiens, même tenus en laisse ne sont pas admis.**

Ci-joint un chèque de € à l'ordre du CDRP du Calvados.

Ce chèque valide votre inscription.

Fait à le Signature :

Le 2011