

CAMBREMER

Festival

des produits

AOC et AOP

en Normandie

DOSSIER DE PRESSE

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

PRODUIT
EN
RHÔNE-ALPES
une Collection de Saveurs

Invité : Rhône-Alpes



Sommaire

1. Introduction

Les Ateliers de l'Info
Les Ateliers du Goût
Les Ateliers de Cuisine
Les Ateliers 100% Enfants

2. Les tables rondes

Samedi 30 avril de 9h30 à 13h

« Réserve des dénominations géographiques : les enjeux sur le marché national, européen et international ».

animée par Dominique Chaillouet

Samedi de 15h à 16h

animée par Jean-Pierre Coffe

« Sur le terrain, dans la pratique et très concrètement, quelles actions mènent les Régions pour défendre leurs AOC/AOP ? »

5. 13 AOC/AOP en Normandie

6. Carnet Pratique

3. Rhône-Alpes, région invitée d'honneur de l'édition 2011

4. La Pédagogie au crédo !

Contacts Presse
Michèle Fréné - Elsa Burnel
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél : 02 31 75 31 00
Fax : 02 31 73 43 43
mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

1. Introduction

**Cambremer,
le samedi 30 avril
et le dimanche
1er mai 2011**

Week-end gourmand chez les Normands !

... Car tout mois de mai qui se respecte se doit de débuter par une escapade à Cambremer, au festival des produits d'Appellation d'Origine, rendez-vous incontournable des savoureuses AOC/AOP* normandes et d'autres terres...

Autres terres avec cette année, la venue des produits AOP de la région Rhône-Alpes ... Et le retour de celles de Midi-Pyrénées, d'Italie, de Suisse... L'offre s'étoffe : gourmands à vos paniers ! Curieux, venez découvrir et rencontrer !

« Ateliers de l'info », « Ateliers du goût », « Ateliers de cuisine », « Ateliers pour enfants », marché des produits AOC/AOP, randonnées guidées pour découvrir les paysages qui donnent naissance à de si bons produits... Il se passe toujours quelque chose à Cambremer ! Les propositions sont riches, variées ... et gourmandes !

Possibilité de restauration sur place.

Pour plus de renseignements :
l'office de tourisme
de Cambremer,
au 02.31.63.08.87
ou Michèle Fréné Conseil
au 02.31.75.31.00
Site internet :
www.lesrencontresdecambremer.fr

*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.

Contacts Presse
Michèle Fréné - Elsa Burnel
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél : 02 31 75 31 00
Fax : 02 31 73 43 43
mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

2. Les tables rondes

Table ronde N° 1
Samedi 30 avril de 9h30 à 13h
animée par Dominique Chaillouet

AOC / AOP « Réserve des dénominations géographiques : les enjeux sur le marché national, européen et international ».

«Qu'est-ce que le Alvdos ?
Une usurpation finlandaise au
Calvdos !

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 dévelop-
pement des produits.

Les Appellations d'Origine bénéficient de la réserve de leur dénomination géographique afin de protéger leur notoriété. Cette reconnaissance, contrepartie d'une typicité liée au terroir, est le fondement en France depuis 70 ans, de la protection de ces productions.

Cette protection a été reprise par la réglementation communautaire tant pour les AOP/AOP que pour les IGP.

Plusieurs facettes seront abordées :

Si l'AOC/AOP reconnaît une notoriété existante, comment accompagner une notoriété naissante pour des productions liées à leur terroir ?

Contacts Presse
Michèle Frêne - Elsa Burnel
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél : 02 31 75 31 00
Fax : 02 31 73 43 43
mfc@michele-frêne-conseil.fr

- Intervention de **Marie-Agnès Hérout**, Président du Syndicat du Cidre du Cotentin en demande d'AOC

- Intervention de **SAM Saroeurn**, Président de KSPA (Indication Géographique Sucre de Palme de Kampong Speu) et **SOK Sarang**, CIRDA (Ong cambodgienne appuyant la FAEC - organisation paysanne dont le KSPA est membre)

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

2. Les tables rondes

(Suite...)

Comment face aux risques d'usurpation, de contrefaçon, préserver et protéger cette notoriété ?

- Intervention de **Martine Damois**, Présidente de l'ODG piment d'Espelette
- Intervention de **Vincent Boulard**, représentant de l'IDAC, Interprofession des Appellations Cidricoles.
- Intervention de **Marc Roose**, Directeur de l'association de défense du foie gras IGP du Sud-Ouest (PALSO)
- Intervention de **Patrick Mercier**, Président de l'ODG camembert de Normandie.
Il présentera une étude commanditée par les six AOP laitières normandes. Celle-ci montre très clairement que le logo AOP est inconnu du grand public et ne constitue pas un critère majeur de sélection lors de l'achat. Elle montre également l'importance du mot Normandie... donc la confusion entretenue par son apposition sur les étiquettes via l'indication « fabriqué en Normandie ».

Le risque d'engorgement, (plus de mille produits européens sont à ce jour enregistrés par la Commission européenne) et le projet récurrent de short list,

Aujourd'hui, la Commission européenne a enregistré plus de mille produits en AOP, IGP et STG les protégeant sur le territoire de l'Union Européenne. À ces produits s'ajoutent ceux qui bénéficient d'accords bilatéraux en préparation ou actés avec des pays tiers. L'engorgement des noms géographiques peut-il condamner le système à sa disparition ?

Depuis un certain nombre d'années, une « short list » d'une quarantaine de produits est régulièrement proposée. Cette liste est-elle toujours d'actualité ? Quels en sont les critères d'élection ?

- Intervention de **Véronique Fouks**, Chef du Service juridique et International à l'INAO

Contacts Presse

Michèle Fréné - Elsa Burnel
5, rue des Mazorettes
14000 Caen
Tél : 02 31 75 31 00
Fax : 02 31 73 43 43
mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

2. Les tables rondes

(Suite...)

Les protections issues d'accords bilatéraux avec des pays tiers et les positions prises de ce contexte par le « Paquet qualité »...

Le « Paquet qualité », nouvelle proposition de réglementation sur les productions agricoles de qualité établie par la Commission européenne, pourrait autoriser des pays tiers à apposer le logo AOP sur des produits concernés par des accords bilatéraux. Ces produits pourraient donc bénéficier de l'AOP sans être passés par « la procédure »... Rumeur ou réalité ? Allons-nous ainsi vers un logo à deux vitesses... ou vidé de son contenu ?

- Intervention de **Michel Dantin**, Député européen, membre de la Commission de l'agriculture et du développement rural,
Les protections issues d'accords bilatéraux avec des pays tiers et les positions prises de ce contexte par le « Paquet qualité »...

Contacts Presse
Michèle Fréné - Elsa Burnel
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél : 02 31 75 31 00
Fax : 02 31 73 43 43
mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

2. Les tables rondes

(Suite...)

Table ronde N°2
Samedi 30 avril, de 15h à 16h,

Jean-Pierre Coffe reçoit

- Laurent Beauvais, Président de la Région Basse-Normandie,
- Martin Malvy, Président de la Région Midi-Pyrénées
- et Jean-Pierre Masseret, Président de la Région Lorraine

Parmi les questions qui leur seront posées :

« Sur le terrain, dans la pratique et très concrètement, quelles actions mènent les Régions pour encourager la consommation de leurs AOC/AOP ? »

La Normandie affiche 13 produits reconnus en AOC, la Lorraine, 6 et la Région Midi-Pyrénées une vingtaine dont 16 viticoles. Comment – au delà des aides financières précieuses apportées aux produits d'Appellation – les Régions encouragent-elles la diffusion, la consommation des produits AOC / AOP dans leur territoire ? Comment gèrent-elles la valorisation de leurs dénominations géographiques ? Par celle de leurs AOC ? Par la mise en place de marques régionales ?

Contacts Presse
Michèle Fréné - Elsa Burnel
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél : 02 31 75 31 00
Fax : 02 31 73 43 43
mfc@michele-frene-conseil.fr



Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

3. Rhône-Alpes région invitée d'honneur de l'édition 2011

69 AOC / AOP y sont nées !

Châtaigne d'Ardèche, Comté, Bleu de Gex, Fourme de Montbrison, Volaille de Bresse, également fromages de Savoie : Abondance, Beaufort, Chevrotin, Reblochon et Tome des Bauges. Tous ces produits AOC / AOP vous seront présentés : de belles découvertes en perspective... de joyeuses dégustations qui raviront vos papilles...

Vous pourrez les retrouver dans le cadre des

. Ateliers de l'Info

Julien Crué, animateur à France Bleu Basse-Normandie reçoit une heure durant un producteur ou responsable d'un syndicat de producteurs

Samedi 30 avril à 18h00 et dimanche 1er mai à 15h00

Marie-Paule Meunier, Chargée de communication au CIVB nous parlera de la Volaille de Bresse

Dimanche 1er mai à 11h00

Il recevra Didier Sintot (Groupuscule d'Actions Gustatives) pour évoquer le Comté, 1er fromage AOP français en termes de volumes : 48 000 tonnes.

. Ateliers du Goût

« Terroirs et Saisons du Comté »

le samedi 30 avril à 11h15

« Fromages de Savoie à l'honneur » à 15h15

le samedi 30 avril et à 12h15 le dimanche 1er mai

« Fourme de Montbrison et Bleu de Gex : un persillé et deux textures » le dimanche 1er mai à 17h15

. Ateliers de Cuisine

Dans la cuisine de Flyin' Chef

Samedi 30 avril à 11h30

« Suprême de Volaille de Bresse au Cidre Pays d'Auge et sa crème au Camembert de Normandie »

Samedi 30 avril à 15h30

« Tartine de Pont l'Evêque aux Châtaignes déglacées au Gaillac et beurre d'Isigny »

Dimanche 1er mai à 12h30

« Brochettes de Bleu de Gex et Fourme de Montbrison aux graines de pavots et Calvados »

PRODUIT
EN
RHÔNE-ALPES

une Collection de Saveurs

Contacts Presse

Michèle Fréné - Elsa Burnel

5, rue des Mazurettes

14000 Caen

Tél : 02 31 75 31 00

Fax : 02 31 73 43 43

mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

PRODUIT
EN
RHÔNE-ALPES

une Collection de Saveurs

Invité : Rhône-Alpes

4. La Pédagogie... À l'honneur !

Les Ateliers ... de l'Info

A chaque heure, son atelier de l'info !

Pour que nul ne l'ignore ! Un producteur vient présenter, expliquer son produit, 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...

Dans la Grange à Dîmes, animés par Julien Crué de France Bleu Basse-Normandie.

Samedi 30 avril

- à 17h00

«La filière AOC / AOP Piment d'Espelette, déjà 10 ans d'existence !»

par Martine Damois et Laurence Lastiri, respectivement Présidente et Administratrice du Syndicat du Piment d'Espelette

- à 18h00

«La volaille de Bresse, seule volaille reconnue en AOC / AOP !» par Marie-Paule Meunier, Chargée de communication au CIVB

Dimanche 1er mai

- à 11h00

«Le Comté, premier fromage AOP de France» par Didier Sintot (Groupuscule d'Actions Gustatives) pour le Comité Interprofessionnel du Comté

- à 12h00

«Poiré Domfront, Calvados Domfrontais, quel lien au paysage ?» par Frédéric Pacory, producteur de Poiré Domfront, Président du CRINAO

- à 14h00

«Cidre, Boeuf, Fromage... 3 Appellations sur le même pré», par Thierry Fabian, du centre INAO de Caen

- à 15h00

«La volaille de Bresse, seule volaille reconnue en AOC / AOP !», par Marie-Paule Meunier, Chargée de communication au CIVB

- à 16h00

«Cidre du Cotentin, du Perche et du Pays de Caux : pourquoi demandent-ils l'AOC ?» par Marie-Agnès Héroult, Présidente du Syndicat du Cidre du Cotentin

- à 17h00

«L'agneau prés-salés du Mont-Saint-Michel enfin garanti !» par Alain Jacquet, du centre INAO de Caen

Contacts Presse

Michèle Fréné - Elsa Burnel

5, rue des Mazurettes

14000 Caen

Tél : 02 31 75 31 00

Fax : 02 31 73 43 43

mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

La Pédagogie... À l'honneur ! suite...

Les Ateliers ... du Goût

A 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.

40 à 45 minutes pour une introduction suivie d'une dégustation commentée, d'appréciations échangées, de clefs gustatives pour comparer... A chaque heure et quart, un atelier du Goût...

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

A 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.

Contacts Presse
Michèle Fréné - Elsa Burnel
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél : 02 31 75 31 00
Fax : 02 31 73 43 43
mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

La Pédagogie... À l'honneur ! suite...

Samedi 30 avril 2011

- À 10h15

Ateliers «Fromages» pour les enfants
Si tous les ateliers proposés sont tout public - enfant compris - ceux du matin sont spécialement conçus pour eux

- À 11h15

Terroirs et saisons du Comté
par le Groupuscule d'Actions Gustatives

- À 12h15

Cidre du Cotentin, du Perche et du Pays de Caux... 3 terroirs, 3 personnalités, par Arnaud Didier, oenologue à la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie

- À 14h15

Acheter, conserver, associer...
Comment gérer son plateau de fromages

- À 15h15

Les cinq Fromages AOP de Savoie
par David Clerc

- À 16h15

Armagnac, Calvados, Cognac et Rhum de la Martinique
par Thierry Fabian, du Centre INAO de Caen

- À 17h15

Acheter, conserver, associer...
Comment gérer son plateau de fromages

Dimanche 1^{er} mai 2011

- À 10h15

Ateliers «Fromages» pour les enfants
Si tous les ateliers proposés sont tout public - enfant compris - ceux du matin sont spécialement conçus pour eux

- À 11h15

Le Piment d'Espelette, une épice d'excellence complice du Goût par Stéphanie Camazon, animatrice au Syndicat du Piment d'espelette

- À 12h15

Les cinq Fromages AOP de Savoie par David Clerc

- À 14h15

Le Neufchâtel, un fromage qui a du coeur !

- À 15h15

Entre l'herbe et les fromages AOP de Normandie, il était une vache... la normande !
par Anne Wagner du Comité de Gestion des ODG laitiers de Normandie, Albéric Valais, Directeur des éleveurs de la race normande. Avec la participation de la fromagerie de la Houssaye.

- À 16h15

Pour fêter les 1100 ans de la Normandie, le Calvados s'invite à la table des Vikings. Que boire avec une assiette de poissons fumés ? Plusieurs propositions et de belles découvertes par Thierry Fabian, du Centre INAO de Caen

- À 17h15

Fourme de Montbrison et Bleu de Gex :
un persillé et deux textures

Contacts Presse

Michèle Fréné - Elsa Burnel
5, rue des Mazorettes
14000 Caen
Tél : 02 31 75 31 00
Fax : 02 31 73 43 43
mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

La Pédagogie... À l'honneur ! suite...

Les Ateliers 100% Enfant

Pendant que les «grands» partent à la conquête des AOC / AOP de France et d'ailleurs... nos joyeuses têtes blondes sont accueillis pour un voyage de découverte des AOC / 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 barman en créant de délicieux cocktails à base de jus de pomme. De nombreuses surprises les attendent.

Samedi 30 avril 2011

- À 10h45

Fabrication de cocktails à base de jus de pomme, Atelier des «5 sens», par Dominique Grousseau du Lycée Hôtelier Rabelais à Hérouville Saint Clair et Lucie Poirier de l'IRQUA Normandie

- À 13h45

Fabrication de fromages et dégustation de jus de pomme, par Benoit Perraud (ODG Laitiers Normands) et Arnaud Didier, oenologue à la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie

- À 14h45

Fabrication de cocktails à base de jus de pomme, Atelier des «5 sens», par Dominique Grousseau du Lycée Hôtelier Rabelais à Hérouville Saint Clair et Lucie Poirier de l'IRQUA Normandie

- À 15h45

Fabrication de fromages et dégustation de jus de pomme, par Benoit Perraud (ODG Laitiers Normands) et Arnaud Didier, oenologue à la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie

- À 16h45

Fabrication de cocktails à base de jus de pomme, Atelier des «5 sens», par Dominique Grousseau du Lycée Hôtelier Rabelais à Hérouville Saint Clair et Lucie Poirier de l'IRQUA Normandie

Contacts Presse
Michèle Fréné - Elsa Burnel
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
Tél : 02 31 75 31 00
Fax : 02 31 73 43 43
mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

La Pédagogie... À l'honneur ! suite...

Dimanche 1er mai

- À 9h45

Fabrication de cocktails à base de jus de pomme, Atelier des «5 sens»
par Dominique Grousseau du Lycée Hôtelier Rabelais à Hérouville Saint Clair et Lucie Poirier de l'IRQUA Normandie

- À 10h45

Fabrication de fromages et dégustation de jus de pomme
par Benoit Perraud (ODG Laitiers Normands) et Arnaud Didier, oenologue à la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie

- À 13h45

Fabrication de cocktails à base de jus de pomme, Atelier des «5 sens»
par Dominique Grousseau du Lycée Hôtelier Rabelais à Hérouville Saint Clair et Lucie Poirier de l'IRQUA Normandie

- À 14h45

Fabrication de fromages et dégustation de jus de pomme
par Benoit Perraud (ODG Laitiers Normands) et Arnaud Didier, oenologue à la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie

- À 15h45

Fabrication de fromages et dégustation de jus de pomme, par Benoit Perraud (ODG Laitiers Normands) et Arnaud Didier, oenologue à la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie

- À 16h45

Fabrication de cocktails à base de jus de pomme, Atelier des «5 sens», par Dominique Grousseau du Lycée Hôtelier Rabelais à Hérouville Saint Clair et Lucie Poirier de l'IRQUA Normandie

Contacts Presse

Michèle Fréné - Elsa Burnel
5, rue des Mazorettes
14000 Caen
Tél : 02 31 75 31 00
Fax : 02 31 73 43 43
mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

La Pédagogie... À l'honneur ! suite...

Les Ateliers Cuisine

A chaque heure et demie, son atelier de cuisine !

Dans une cuisine mobile, installée pour l'occasion à Cambremer, les Chefs du lieu et leurs invités ont à coeur de faire découvrir astuces, tour de main et savoureuses recettes en y mêlant surprises et découvertes !



Samedi 30 avril

À 10h30

Piquillos farcis brandade de haddock aux herbes et Chevroton par Matthieu MORENO, restaurant Le Plein des Sens à Caen

À 11h30

Suprême de Volaille de Bresse au Cidre Pays d'Auge et sa crème au Camembert de Normandie par Bernard Lamy de Flyin'Chef et Gérard Petit, Meilleur Ouvrier de France

À 12h30

Aumônière de Neufchâtel et sa duxelle de champignon à l'Armagnac par Bernard Lamy de Flyin'Chef

À 14h30

Ailerons de Poulet Vallée d'Auge par Jérôme Bansard, restaurant Le Pavé d'Auge à Beuvron-en-Auge

À 15h30

Tartine de Pont l'Evêque aux Châtaignes déglacées au Gaillac et beurre d'Isigny par Bernard Lamy de Flyin'Chef et Gérard Petit, Meilleur Ouvrier de France

À 16h30

Pont l'Evêque chaud en feuille de filo à la poire «Comice» sur lit de salade par Christian Giraud, restaurant L'Auberge de l'Abbaye à Beaumont en Auge

Contacts Presse

Michèle Fréné - Elsa Burnel

5, rue des Mazurettes

14000 Caen

Tél : 02 31 75 31 00

Fax : 02 31 73 43 43

mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

Dimanche 1er mai

À 10h30

Fondant de Chevrotin sur salade normande
par Bernard Lamy de Flyin'Chef

À 11h30

Mousse light au Camembert de Normandie, Condiment
Rhubarbe et Gingembre
par Anthony Caillot, restaurant A Contre Sens

À 12h30

Brochettes de Bleu de Gex et Fourme de Montbrison
aux graines de pavots et Calvados
par Bernard Lamy de Flyin'Chef

À 14h30

Fondu de poireaux au Poiré Domfront gratin Beaufort
par Bernard Lamy de Flyin'Chef

À 15h30

Smoothie et sucette Beaufort au Piment d'Espelette
par Bernard Lamy de Flyin'Chef

16h30

Deux recettes d'huîtres chaudes, l'une au Calvados,
l'autre au cidre Pays d'Auge et aux pommes du verger
par Philippe Harfaux, Le Château des Bruyères à Cam-
bremer



Contacts Presse

Michèle Fréné - Elsa Burnel

5, rue des Mazurettes

14000 Caen

Tél : 02 31 75 31 00

Fax : 02 31 73 43 43

mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

5. Les 13 AOC/AOP en Normandie

CAMEMBERT DE NORMANDIE

4 316 T

AOC depuis 1983
AOP depuis 1996

PONT L'EVÊQUE

2 566 T

AOC depuis 1972
AOP depuis 1996

LIVAROT

1 036 T

AOC depuis 1975
AOP depuis 1996

NEUFCHÂTEL

1 512 T

AOC depuis 1977
AOP depuis 1996

BEURRE D'ISIGNY

4 750 T

AOC depuis 1986
AOP depuis 1996

CRÈME D'ISIGNY

4 010 T

AOC depuis 1986
AOP depuis 1996

CALVADOS

4 487 000 bouteilles

AOC depuis 1984

CALVADOS PAYS D'AUGE

1 795 000 bouteilles

AOC depuis 1942

CALVADOS DOMFRONTAIS

39 000 bouteilles

AOC depuis 1997

CIDRE PAYS D'AUGE

387 500 bouteilles

AOC depuis 1996
AOP depuis 2000

POMMEAU DE NORMANDIE

700 000 bouteilles

AOC depuis 1991

POIRÉ DOMFRONT

74 500 bouteilles

AOC depuis 2001
AOP depuis 2004

PRÉ-SALÉS

DU MONT-SAINT-MICHEL

2 000 agneaux

Prévision 2011 :

4 000 agneaux

AOC DEPUIS 2009

CHIFFRES 2010

Contacts Presse

Michèle Fréné - Elsa Burnel

5, rue des Mazurettes

14000 Caen

Tél : 02 31 75 31 00

Fax : 02 31 73 43 43

mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr

6. Carnet Pratique

DATES Samedi 30 avril et dimanche 1er mai 2011

HORAIRES De 10h à 18h

LIEU Au coeur du bourg de Cambremer, au fil des ruelles

ENTRÉE L'accès aux Rencontres de Cambremer est gratuit
Le Parking est payant : 3 €. Le ticket de parking, vendu par des bénévoles, donne droit à "verre passeport" grâce auquel vous aurez accès, gratuitement, aux dégustations de stand en stand.

INFORMATIONS Office de Tourisme de Cambremer – Tél : 02 31 63 08 87

Les inscriptions aux randonnées sont à effectuer auprès du Comité départemental de la randonnée pédestre du Calvados (CDRP)
Tél : 02.31.82.28.83 / cdtp.calvados@wanadoo.fr

RESTAURATION Les tables de Cambremer, les viandes à la broche (Cochon de Bayeux) samedi midi et dimanche midi.

Cambremer, c'est où ? Cambremer est à 2h00 de Paris
(Prendre l'A13, direction Caen. Sortie La Haie Tondue (29a))
. à 30 mn de Deauville,
. à 15 mn de Lisieux (la gare la plus proche pour les trains en provenance de Paris)

Contacts Presse
Michèle Fréné - Elsa Burnel
5, rue des Mazorettes
14000 Caen
Tél : 02 31 75 31 00
Fax : 02 31 73 43 43
mfc@michele-frene-conseil.fr

Samedi 30 avril

Dimanche 1^{er} mai

2011

www.lesrencontresdecambremer.fr