



## En 2016, les Rencontres de Cambremer prennent de la hauteur !

Après avoir accueilli le Monde en 2015, qui pouvait encore prétendre à être l'invité d'honneur des Rencontres de Cambremer ? Si ce n'est un autre monde... parfaitement différent de celui de la Normandie. Notre région de bord de mer convie donc « la montagne » à Cambremer : la Savoie est l'invitée d'honneur de la 22ème édition des Rencontres de Cambremer ! Une région riche de 7 fromages sous signe d'origine et de qualité, de 3 vins AOP avec 21 dénominations géographiques.

### LA SAVOIE, INVITÉE D'HONNEUR

Dans cette région pas de vaches normandes mais des vaches aux robes assez proches : l'abondance, la montbéliarde et la rousse tarine. Entendrons-nous chanter les clarines ?

Des fromages ... et des vins !

« *Vin de Savoie* », « *Roussette de Savoie* », « *Seyssel* »... Dans le vignoble le plus haut de France, la Savoie affiche 3 AOP et 21 dénominations géographiques.

Des vins blancs... beaucoup (70 %) mais également des rouges (20%), des rosés et même des effervescents : le Vin de Savoie mention crémant vient d'être reconnu (septembre 2015)... De joyeux élixirs présentés tous dans une même bouteille : « *la savoyarde* », marquée à l'épaule du blason de Savoie.

Tout cela sent bon vos dernières vacances... Des vacances de neige ou de randonnée estivale ? Bref de bons moments à se remémorer en discutant avec les producteurs, en assistant aux tables rondes du samedi matin, en participant aux ateliers de l'info, du goût et de cuisine dédiés à la Savoie .

...Valorisation de l'herbe par le pâturage, des races locales, fromages au lait cru... Et peut-être au final découvrir que la Savoie et ses valeurs ne se situent pas aux antipodes de la Normandie !

#### LIRE PAGE 2

La Savoie ne sera pas la seule à être mise à l'honneur, puisque **CETTE ANNÉE LES TEMPS D'ÉCHANGES ET DE RÉFLEXION VONT S'INTÉRESSER... AU CONSOMMATEUR !**

Avec notamment une question qui sera le thème de la table ronde du samedi matin :

« *Quels consommateurs pour les produits d'appellation ? Aujourd'hui et demain ?* »

#### LIRE PAGE 3

#### AUTRE NOUVEAUTÉ : LA MUSIQUE !

Qui dit festival entend souvent musique. Même s'il s'agit là d'un festival gourmand, dédié au concept d'appellation d'origine et aux produits qui bénéficient de cette reconnaissance, la musique, déjà très présente, prend cette année une place plus importante avec un double concert gratuit, le samedi à 17h30 : **RAKIA & JAHEN OARSMANN**

**ET AUSSI LE PLEIN D'ATELIERS DE CUISINE, DU GOÛT, DE L'INFO, POUR ENFANTS** animés par des chefs, des blogueuses culinaires, des experts en goût, mais également des randonnées, le marché des AOC/AOP qui ravissent un public de fidèles et d'amateurs.

# Moments d'échanges

LE SAMEDI 30 AVRIL DE 9H30 À 13H00 DANS LA GRANGE AUX DÎMES

UNE MATINÉE D'ÉCHANGES ANIMÉS PAR PHILIPPE LEGUELTEL, CORRESPONDANT DES ECHOS EN NORMANDIE

## 9H30 - INTERVENTION N°1

« La Savoie - région invitée d'honneur - se présente : complémentarités et limites d'un territoire aux multiples ressources, coexistence du tourisme, de l'activité économique et des produits AOP ? »

INTERVENANTS :

- **Sébastien BRETON**, Directeur de l'association des fromages AOP et IGP de Savoie
- **Stéphanie DAGHERIR**, Consultante, chargée de la stratégie de communication des fromages de Savoie

## 10H45 - INTERVENTION N°2

« Que se passe-t-il sur le plan international au niveau des Identifications Géographiques ? »

INTERVENANT :

- **Claude VERMOT-DESROCHES**, Président d'origIn France, ONG qui représente plus de 400 associations de producteurs et autres institutions liées aux Indications Géographiques de 40 pays.

## 11H00 - TABLE RONDE

### « Quels consommateurs pour les produits d'appellation ? Aujourd'hui et demain ? »

Les études nous disent qu'en matière d'achats alimentaires, les consommateurs sont aujourd'hui demandeurs de traçabilité, de sécurité alimentaire, d'origine et de qualité. Les produits AOC / AOP auraient donc un boulevard ouvert à leur développement ? Si ce n'est que ... dans la pratique, une majorité de consommateurs achète du prix. Attentes... demandes... réalité...

La segmentation du marché est donc de plus en plus forte. Quelles distributions pour les produits d'appellation ? Des places sont à prendre ou à créer.

... Si tant est que les produits AOC / AOP répondent effectivement aux attentes des consommateurs et qu'ils développent des stratégies pour se faire connaître, comprendre et choisir par ceux-ci.

INTERVENANTS :

- **Florence HUMBERT**, journaliste à « *Que Choisir* »
- **Florent VACHERET**, rédacteur en chef de « *Linéaires* », le magazine de la distribution alimentaire
- **Dominique HUTIN**, journaliste viticole - France Inter - Émission « *On va déguster !* » .
- **Nicolas LEBEAU**, Producteur de Moules de Bouchot AOP de la baie du Mont Saint-Michel
- **Jean-Luc DAIRIEN**, Directeur de l'INAO
- **Olivier BEUCHERIE**, Consultant, Professeur au Master Food Identity - Groupe ESA Angers



Dans l'ordre d'apparition : Sébastien BRETON, Stéphanie DAGHERIR, Claude VERMOT-DESROCHES, Florence HUMBERT, Florent VACHERET, Dominique HUTIN, Jean-Luc DAIRIEN, Olivier BEUCHERIE et enfin Philippe LEGUELTEL.

**LE PROPRE DES RENCONTRES DE CAMBREMER :  
LA RENCONTRE, L'ÉCHANGE, LA PÉDAGOGIE...**

**ALORS VENEZ RENCONTRER, ÉCHANGER ET DÉCOUVRIR... DÈS LE SAMEDI MATIN !**



CONTACT PRESSE :

Michèle Fréné - Elsa Burnel / T. 02 31 75 31 00 / mfc@michele-frene-conseil.fr

Un événement proposé par la Communauté de Communes de Cambremer

# Venez à Cambremer et devenez expert !

Toute la journée durant\*, le samedi et le dimanche, tout est mis en œuvre pour que le grand public soit, de façon ludique et conviviale, initié aux valeurs de l'appellation d'origine. Pour qu'il puisse découvrir, comprendre, déguster et acquérir les produits qui bénéficient de cette reconnaissance.

Marché des produits, rencontres avec les producteurs, restauration AOC/AOP, randonnées commentées dans les paysages qui donnent naissance à de si bons produits... Avec la volonté toujours de présenter, d'expliquer...

**\* De 9h30 à 19h, le samedi 30 avril / De 10h à 18h le dimanche 1er mai**

## NOUVEAUTÉ !

## Qui dit festival dit musique !

En 2016, les Rencontres de Cambremer se rapprochent du Cargö, la salle des musiques actuelles de Caen, celle-là même qui sélectionne et accompagne des artistes ou groupes locaux, « *qui ont le potentiel de développement le plus évident* » dans le cadre du « *Tremplin AOC* ».

C'est ainsi que le **samedi 30 avril, à 17h30**, les visiteurs de Cambremer pourront assister à un **double concert gratuit** donné par deux artistes normands :



**RAKIA**



**JAHEN OARSMAN**

## ANIMATIONS



### Les Ateliers de cuisine

Un must à Cambremer ! Un chef est au fourneau. Il prépare, il mitonne, il explique ... Le public est à l'écoute, attentif à toutes les précisions, les conseils... En 2016, une dizaine de chefs se succéderont parmi lesquels **Sébastien Rémy, John Latour, Pierre Lefebvre, Benoît Majorel, Stéphane Carbone, Caroline Vignaud, Jérôme Bansard, et Eric Provost** qui s'est penché sur **la cuisine des étudiants** ; il leur démontrera qu'on peut bien manger et « *bon marché* » avec des produits AOC/AOP. Cerise sur le gâteau, Cambremer accueille cette année le pâtissier Jean-François Foucher pour un atelier sucré !

### Les Ateliers enfants

Moulage de fromages normands, dégustation de jus de pomme, découverte des produits AOC/AOP de Normandie et d'ailleurs tout en s'amusant. Pendant près d'une heure, les enfants partent à la découverte d'une AOC/AOP...



### Les Ateliers de l'Info

Paroles de producteurs, pour que tout soit clair ! À chaque heure sa rencontre avec un produit AOC/AOP.

### Les Ateliers du Goût

40 minutes de dégustation, pour faire connaissance sur le bout des doigts et du palais avec un produit ou une famille de produits AOC/AOP, et de judicieuses associations... Un expert guide la découverte.

### Le marché des produits AOC/AOP

Une cinquantaine d'exposants AOC/AOP de Normandie et d'autres terres... Un verre passeport permet de goûter gracieusement... en toute modération comme il se doit.

### Les randonnées pédestres dans les paysages AOC/AOP

... Avec à l'appui, rencontre avec des producteurs, visite de caves et d'un séchoir à foin, découverte des savoir-faire et bien sûr de savoureuses dégustations (3€/pers. - Gratuit pour les moins de 12 ans.)

**Voir le programme détaillé des ateliers sur [www.lesrencontresdecambremer.fr](http://www.lesrencontresdecambremer.fr)**

L'entrée du festival est gratuite. Le parking est obligatoire et payant... Donc remplissez la voiture ! 4€ / voiture qui donnent droit à une place de parking et à un verre passeport pour des dégustations... en toute modération. Possibilité de restauration AOC/AOP sur place avec une animation Food Truck !

CONTACT PRESSE :

Michèle Fréné - Elsa Burnel / T. 02 31 75 31 00 / [mfc@michele-frene-conseil.fr](mailto:mfc@michele-frene-conseil.fr)

Un événement proposé par la Communauté de Communes de Cambremer



© Photos : V. meigné / P. Dufflot / C. Bossard