

INVITÉ D'HONNEUR

Cambremer invite le Monde (... de l'Origine)

Les rencontres de Cambremer, festival des Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) et Appellations d'Origine Protégées (AOP) en Normandie, accueillent cette année non moins que ... le MONDE (de l'origine). Et pour cela, quel meilleur témoin que l'ONG oriGIn qui fédère au niveau international quelque 400 associations de producteurs et autres institutions liées aux Indications Géographiques de plus de 40 pays.

oriGIn

Organization for an International
Geographical Indications Network

Découvrez sur son stand combien les identifications géographiques sont importantes pour les consommateurs afin de préserver les productions locales de qualité.

PARMI LES IDENTIFICATIONS GÉOGRAPHIQUES, LA PLUS EXIGEANTE : L'APPELLATION D'ORIGINE



Qu'est-ce que c'est ?

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 proposent les règles de production, qui sont arrêtées par les pouvoirs publics. L'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) est chargé par l'État d'assurer le contrôle et 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.

de 9 h 30
à 13 h 00

MOMENTS D'ÉCHANGES

le samedi 2 mai dans la Grange aux Dîmes animés par Eric ROUX, journaliste, créateur et animateur de l'observatoire des cuisines populaires.

Table Ronde n°1 « Identification géographique,
outil de mondialisation positive ! »

Contre l'uniformisation alimentaire, pour la valorisation des cultures gastronomiques du monde !

INTERVENANTS

- **Christian AMBLARD**, Délégué général du Syndicat du Pruneau d'Agen (IGP), membre du comité exécutif d'oriGIn monde
- **Elizabeth BARHAM**, Fondatrice et Directrice de l'American Origin Products Research Foundation
- **Leo BERTOZZI**, Représentant de l'AICIG (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche)
- **Pat KOLE**, Vice-Président de l'Idaho Potato Commission
- **Philippe MONGONDRY**, Responsable du Master Food Identity - Groupe ESA, Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers
- **Claude VERMOT-DESROCHES**, Président d'oriGIn section France et Président du CIGC, Comité Inter-professionnel de Gestion du Comté

Table Ronde n°2 « Au sein des Identifications géographiques,
l'Appellation d'Origine : une démarche qui s'inscrit dans le temps... mais pourrait bien ne pas être éternelle... »

Faut-il se battre pour la différenciation, contraintes à l'appui, ou assouplir les disciplines de production pour satisfaire le marché ? Comment rester crédible vis-à-vis du consommateur ?

INTERVENANTS

- **Elizabeth BARHAM**, Fondatrice et Directrice de l'American Origin Products Research Foundation
- **Jean-Luc DAIRIEN**, Directeur de l'INAO
- **Charles DEPARIS**, Président de l'Association des 3 fromages AOP de Basse-Normandie
- **Anne-Marie GRANGER-GODBOUT**, PDG du CARTV, Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, « cousin » québécois de l'INAO
- **Agathe LETELLIER**, Productrice de Calvados

UN P'TIT CREUX ?

Pour la 2^{ème} année consécutive, les AOC/AOP se la jouent « street food » en adoptant la cuisine de rue... Une cuisine de rue simple et savoureuse, facile à manger comme à refaire et à des prix tout doux ! Street food, food truck, les deux jours à Cambremer.

LE MARCHÉ DES PRODUITS AOC / AOP

Toujours plus nombreux à participer, ils viennent et reviennent au marché des AOC/AOP à Cambremer... Au total, près de 50 exposants venus de toute la France mais pas seulement... d'Italie, de Norvège, de Suisse !

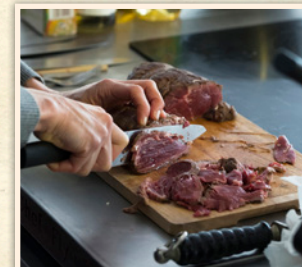


Aux côtés des AOC/AOP de Normandie (Cidre Pays d'Auge, Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais, Pommeau de Normandie, Poiré Domfront, Camembert de Normandie, Livarot, Pont l'Évêque, Neufchâtel, Beurre et Crème d'Isigny) retrouvez la viande bovine de Maine Anjou, les fromages d'Auvergne (Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Cantal entre-deux, Salers, Saint-Nectaire, Fourme de Montbrison), les fromages de Midi-Pyrénées (Bleu des Causses,

Roquefort et Ossau-Iraty), les fromages et les vins de Franche-Comté (Comté, Morbier, Bleu de Gex, vins et crémant d'Arbois), du Nord Pas de Calais (Maroilles), les Rhums de la Martinique, les fromages et vins de Bourgogne (Epoisses, Chablis blanc, Irancy rouge, Bourgogne rouge, Givry rouge et Crémant de Bourgogne), les fromages de Suisse (Gruyère, Emmentaler, Tête de Moine, Etivaz, Vacherin Fribourgeois, Raclette du Valais, Sbrinz), les AOC/AOP italiennes (Jambon de Parme, Jambon de San Daniele, Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala, Vins Italiens...) et enfin les produits norvégiens : Gamalost fra Vik (fromage), Stockfish (morue séchée), Fenalår fra Norge (agneau séché), Sider frå Hardanger (cidre), Skjennning (galette fine et croustillante), et enfin Kurv fra Valdres (saucisse séchée).

LES ATELIERS DE CUISINE - Tente Flyin Chef (place de l'église)

Un chef est aux fourneaux... Il prépare, il mitonne, il explique... Le public est à l'écoute, attentif à toutes les précisions, les conseils, les astuces et tours de mains... Ce qui n'exclut pas les questions de la part du public et ... les dégustations en fin de séance !



DIMANCHE 3 MAI

10 h > « Ballottine de maquereau au thym citron, velouté de petits pois et Neufchâtel à la menthe »
Stéphane CARBONE Restaurant Stéphane Carbone (Caen)

11 h 15 > « Crostinis de Torrfsk des Lofoten (cabillaud), Fenalår croustillant (agneau séché) et soupe de topinambour »
Francisca Witsø - Norvège

12 h 30 > « Cronesquis de Pont-l'Évêque au Sarrasin »
Noémie LEBOCY & Thomas POUILLE - GRETA Calvados / Lycée François Rabelais-Ifs

13 h 45 > « Cheesecake au Camembert de Normandie et gelée de Cidre Pays d'Auge »
Coralie BESNIER & Stéphane MARAIS - GRETA Calvados / Lycée François Rabelais-Ifs

15 h > « Pommes de terre de l'île de Ré gratinées au Parmesan et Bleu d'Auvergne »
Caroline VIGNAUD
Le Goût Sauvage - Saint-Lô

SAMEDI 2 MAI

11 h > « Comté 24 mois, oignons aigre-doux & sauce soubise »
Sébastien RÉMY L'Angle Saint Laurent (Bayeux)

12 h 15 > « Profiterole de Chevrotin et fines herbes »
Nawel CHATI, Chef Flyin-Chef pour oriGIn

13 h 30 > « Roulade de bœuf mariné et Beaufort »
Nawel CHATI, Chef Flyin-Chef pour oriGIn

14 h 45 > « Beignet d'huître au Pommeau de Normandie, andouille en croûte de sarrasin »
Arnaud VIEL La Renaissance (Argentan)

16 h > « Tartine de comté, aigre doux d'andouille, herbes et épices »
Benoît MAJOREL - Le Goût des Autres (Caen)

17 h 15 > « Pommes grenailles confites gratinées à l'Abondance »
Nawel CHATI, Chef Flyin-Chef pour oriGIn