

Retrouvez fermes, fromageries, crèmeries et restaurants sur la Route des Fromages AOP de Normandie!







www.routedesfromagesdenormandie.fr

LE PROJET « ROUTE DES FROMAGES » QU'EST-CE QUE C'EST ?

La **« Route des Fromages AOP de Normandie »** est un réseau de fromageries et d'exploitations agricoles ouvertes au public, ainsi que de crémiers et restaurateurs mettant en avant nos produits AOP. Son objectif ? Promouvoir auprès des visiteurs de Normandie et d'ailleurs les Hommes et les savoir-faire liés à nos AOP fromagères.

Cette Route répond à une véritable demande en terme de tourisme gastronomique et d'entreprise. Grâce à cette Route, les touristes pourront facilement découvrir les secrets des 4 fromages phares de Normandie. À travers des visites, de la vente et de la dégustation, producteurs et transformateurs pourront partager leurs savoir-faire, de la production de lait jusqu'à l'affinage de leurs fromages.





Pour être reconnu AOP, un produit laitier doit :

- > Provenir d'une zone délimitée, de la production du lait à l'affinage des fromages
- > Respecter des conditions de production précises, héritage d'un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrites dans un cahier des charges
- > Posséder une notoriété dûment établie.



5 RAISONS D'EN FAIRE LA PROMOTION





UNE VRAIE ATTENTE DE LA PART DES CONSOMMATEURS

Goûter aux produits du terroir, découvrir les méthodes de fabrication traditionnelle... Telle est la demande des visiteurs.





DES PRODUITS PHARE **DE LA NORMANDIE**

Les fromages AOP de Normandie sont l'expression de la qualité et la richesse de ce territoire. De la Manche à la Seine-Maritime, l'Or blanc de nos vaches normandes s'exprime au travers de nos 4 fromages : plaisir et expérience du goût assurés!





DES RENCONTRES AUTHENTIQUES

La Route des Fromages permet aux visiteurs de partir à la rencontre des producteurs de lait et des fromagers, de déguster nos produits mis en valeur par les professionnels des métiers de bouche...





MIEUX COMPRENDRE LES SPÉCIFICITÉS DES FROMAGES

Produire en AOP signifie adhérer à un cahier des charges, préservant la tradition fromagère de la Normandie. Pour mieux comprendre. il suffit de se rendre dans l'une de nos fromageries, qui révèlera les secrets de ces trésors normands...





ACHETER LOCAL

L'achat directement auprès du producteur prend une dimension de proximité plus valorisante et enrichissante; l'échange et le conseil de dégustation sont au rendez-vous!

QUELS OUTILS SONT À VOTRE DISPOSITION ?

La Route des Fromages met à disposition de chaque acteur des outils adaptés pour en faire la promotion :



Une carte papier recensant toutes les informations sur les points d'accueil de la Route



Un site web

www.routedesfromagesnormands.fr

QUI CONTACTER?

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à contacter Laurine LEMESLE au 02 32 97 53 01 ou l.lemesle@fromage-normandie.com

