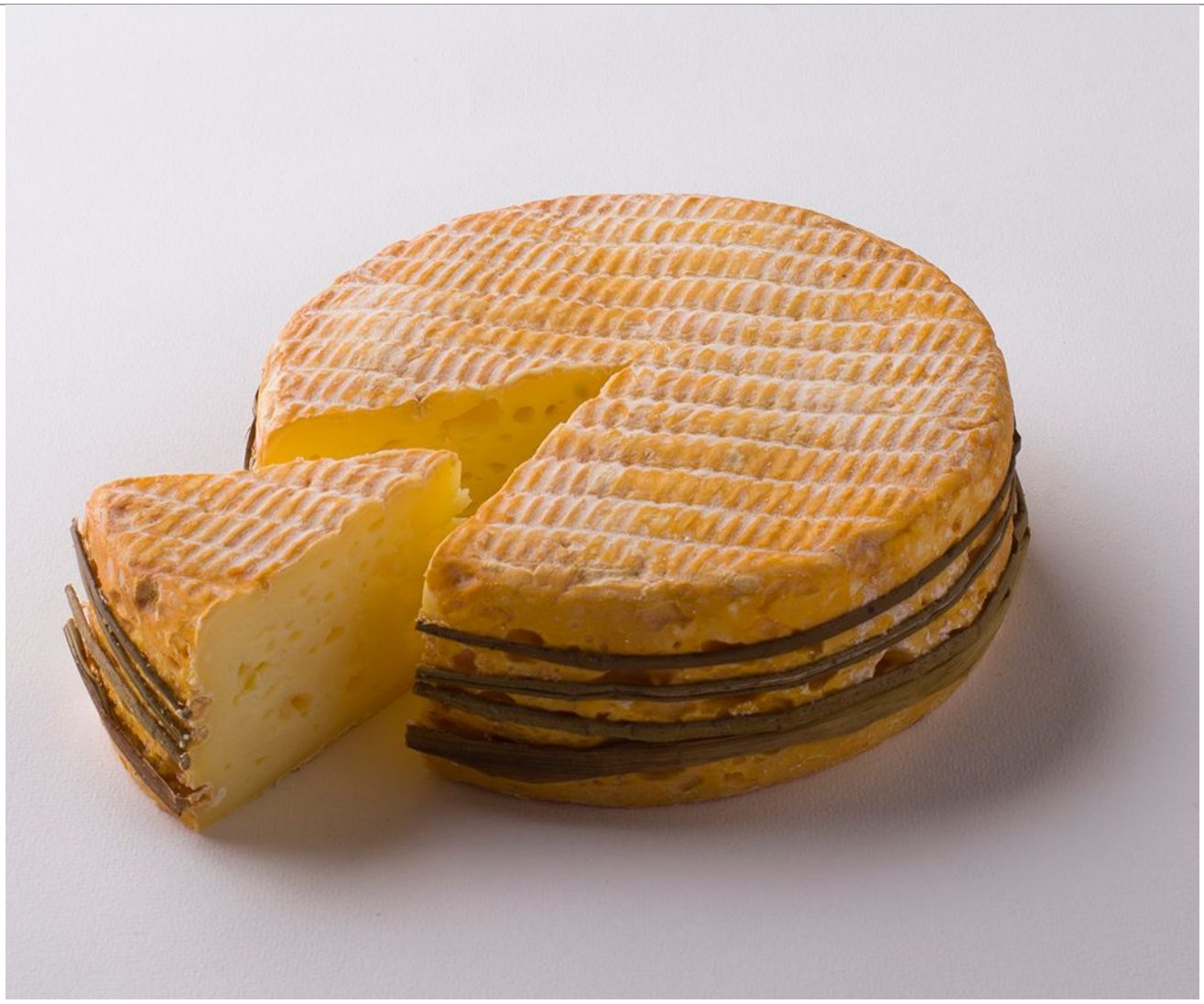
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Livarot

Pâte molle et croûte lavée

LE PRODUIT

L'AOP Livarot est un fromage élaboré exclusivement à partir de lait de vaches de race normande. Vous le reconnaîtrez facilement grâce aux lanières qui le ceinturent. Le Livarot est un fromage à pâte molle, de couleur jaune paille à rougeâtre. Au cours de l'affinage, les fromages sont lavés régulièrement, contribuant ainsi au développement des arômes et le classant parmi les fromages à croûte lavée.

ARÔMES ET SAVEURS

L'AOP Livarot se caractérise par la puissance et la persistance de ses arômes. Sa pâte est souple, légèrement salée et fondante en bouche. Elle possède une saveur marquée qui évoque des goûts floraux de paille et de foin ainsi que des goûts animaux et fumés. On peut trouver le Livarot AOP en quatre formats différents.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'AOP Livarot correspond à la région naturelle du Pays d'Auge, entre la Manche au nord et les collines du Perche au sud. Elle s'étend sur 290 communes des départements de l'Orne, du Calvados et de l'Eure.

UN PRODUIT RECONNU

Le Pays d'Auge dispose d'un climat océanique et de sols à dominante argileuse. Ces conditions naturelles sont propices à la production d'herbe qui constitue la base de l'alimentation des vaches de l'appellation. Le Pays d'Auge est aussi une région forte d'un véritable savoir-faire en matière de fabrication de fromages à pâte molle : Pont-l'Evêque, Livarot et Camembert de Normandie, rien que ça !

Le saviez-vous

Mes (fr)hommages, Colonel ! Le Livarot AOP est surnommé "le Colonel" en raison des 5 lanières qui le ceinturent, comme les 5 galons du Colonel. Ces lanières végétales, appelées "laîches", sont mises en place au cours de l'affinage. Elles servent à maintenir la forme donnée par le moule. Cette opération s'appelle le cerclage.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La zone d'appellation s'étend au centre et au sud de la région naturelle du Pays d'Auge, à cheval sur les départements du Calvados et de l'Orne sur 290 communes.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Organisme de défense et de gestion de l'AOP Livarot

55 rue du Général Moulin
14300 CAEN

N°SIRET : 50472982300014
Contact : Céline PACARY
Tél. : 02 31 85 50 93
Mél. : c.pacary@fromage-normandie.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Caen

6 boulevard Général Vanier
14053 CAEN CEDEX 4
CS 65321

N°SIRET : 13000270200095
Tél. : 02 31 95 20 20
Fax : 02 31 43 53 01
Mél. : INAO-CAEN@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Contact : Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/livarot-4593*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_Livarot_G_20210222.pdf
2. mailto:c.pacary@fromage-normandie.com
3. mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:certipaq@certipaq.com
12. mailto:slepesteur@certipaq.com