



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'Évêque, 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

Président(e) : LEFEVRE Bruno **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

Président(e) : DU COUEDEC Pierre **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

Président(e) : 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

Président(e) : 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

Président(e) : 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

Président(e) : 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

Président(e) : 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

Président(e) : 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

Président(e) : 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

Président(e) :

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_2021_0222.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>