





# Camembert de Normandie

Pâte molle et croûte fleurie

## LE PRODUIT

S'il est une AOP emblématique du patrimoine fromager français, c'est probablement le Camembert de Normandie! Cette AOP désigne un fromage à pâte molle, à croûte fleurie, en forme de cylindre plat d'environ 11 cm de diamètre. Il est fabriqué exclusivement à partir de lait cru. Les troupeaux sont composés de 50% au minimum de vaches de race normande et pâturent au moins 6 mois par an.

### ARÔMES ET SAVEURS

Le Camembert de Normandie a une saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis plus franche et fruitée avec davantage d'affinage.

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'AOP Camembert de Normandie couvre une large partie de l'ancienne Basse-Normandie. Elle s'étend sur un peu plus de 1500 communes des départements de l'Orne, du Calvados, de la Manche et une frange de l'Eure.

### UN PRODUIT RECONNU

L'aire est le berceau de 3 AOP normandes : Livarot, Pont-l'Evêque et Camembert de Normandie. Les conditions naturelles propices à la production d'herbe et l'emploi de la race normande permettent de disposer d'un lait avec une très bonne aptitude à la fabrication de fromage. Le savoir-faire de fabrication du Camembert de Normandie s'y est développé autour du moulage fractionné et de l'égouttage spontanné.

### Le saviez-vous

Il y a camembert et Camembert... Si ce fromage à pâte molle tire son nom du village de Camembert dans l'Orne, le nom camembert est devenu générique en France et dans le monde. Seul le Camembert de Normandie bénéficie de l'appellation d'origine. Cette appellation garantit son lieu de fabrication et sa méthode d'obtention traditionnelle. Pour le reconnaître, fiez-vous au logo AOP rouge et jaune!

# Informations techniques

Cahier des charges Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires Contenu Textes réglementaires

Aire géographique Situation L'aire concerne actuellement les 5 départements normands.

#### 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 Camembert de Normandie

55 rue du Général Moulin 14000 CAEN

N°SIRET: 50135324700023 Contact: Céline PACARY Tél.: 02 31 85 50 93

Mél.: c.pacary@fromage-normandle.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 lles 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/camembert-de-normandie-21884

### List of links present in page

- https://www.inao.gouv.fr/var/inao\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP\_CamembertDeN ormandie\_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