



Pont-l'Évêque

Pâte molle et croûte lavée

LE PRODUIT

Identifiable à sa forme carrée ou rectangulaire qui le distingue des autres fromages normands, le Pont-l'Évêque AOP est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, de couleur blanchâtre à rougeâtre. Il est élaboré à partir de lait de vache. Au cours de l'affinage, la croûte est brossée et/ou lavée. On peut trouver le Pont-l'Évêque AOP en quatre formats.

ARÔMES ET SAVEURS

La saveur du Pont-l'Évêque AOP est douce avec des arômes variés : lactiques, végétaux, crémeux

ou parfois légèrement fumés.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'AOP Pont-l'Evêque couvre une large partie de l'ancienne Basse Normandie. Elle s'étend sur un peu plus de 1 300 communes des départements de l'Orne, du Calvados, de la Manche et une partie de l'Eure.

UN PRODUIT RECONNU

L'aire de production dispose d'excellentes conditions naturelles pour la production d'herbe. L'alimentation première des vaches s'en trouvant bonifiée, le lait produit présente ainsi une très bonne aptitude à la fabrication de fromages. Les fromagers ont mis au point des techniques de type pâte molle avec un affinage court. Tout ceci fait du Pont-l'Evêque un fromage doux et aromatique.

Le saviez-vous

La forme carrée du Pont-l'Evêque date du XVIII^e siècle. A cette époque, les producteurs ont adopté cette forme dans un souci de différenciation. Ils faisaient déjà du marketing !

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production couvre actuellement les 5 départements normands et la Mayenne.

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 Pont l'Evêque

55 rue du Général Moulin

14300 CAEN

N°SIRET : 50855362500015

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/pont-leveque-13477>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_PontEveque_G_20241209.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>