

La **fête**
des
A.O.P.

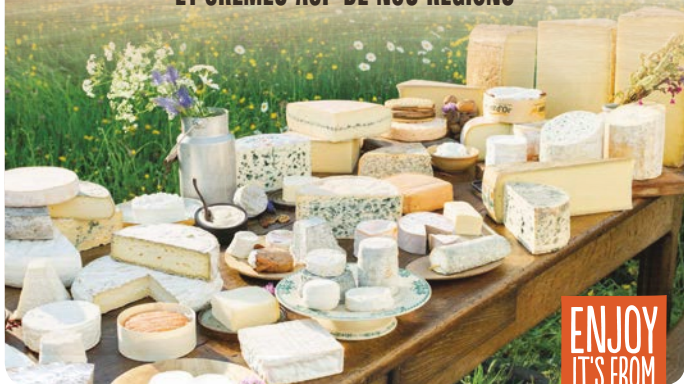


**DERRIÈRE CE LABEL EUROPÉEN,
LA PREUVE DE L'AUTHENTICITÉ**

50 FROMAGES, BEURRES ET CRÈMES AOP

**DU 16 AU 18 NOVEMBRE,
PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE À PARIS**

**DÉCOUVREZ LES FROMAGES, BEURRES
ET CRÈMES AOP DE NOS RÉGIONS**



**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

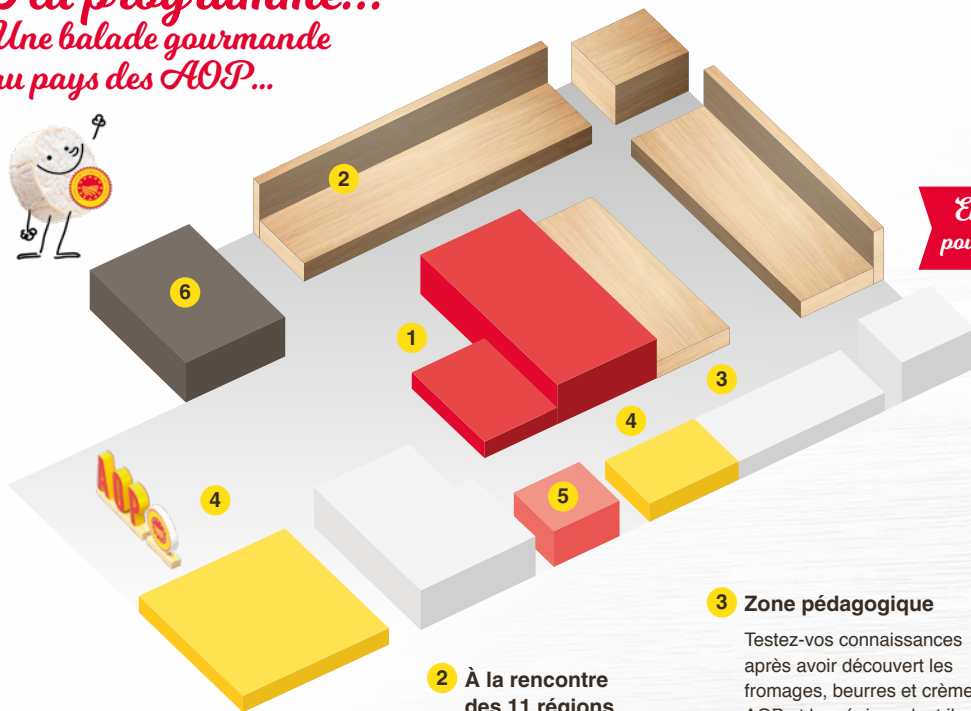


CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE



Au programme...

Une balade gourmande au pays des AOP...



1 Présentation des 50 AOP laitières, de leur origine et de leurs caractéristiques

- Initiation à la traite : découvrez comment on obtient le lait qui sert à fabriquer les fromages, beurres et crèmes AOP
- Secrets de fabrication : Découvrez les gestes et savoir-faire de fabrication des produits AOP
- Exposition photo par Picturoule : François et Théo ont traversé la France à vélo à la rencontre des 50 AOP laitières et ont rapporté des photos de leur périples.

2 À la rencontre des 11 régions AOP

Les professionnels vous attendent sur 11 stands pour vous faire découvrir et déguster les 50 AOP laitières de nos régions.

3 Zone pédagogique

Testez vos connaissances après avoir découvert les fromages, beurres et crèmes AOP et les régions dont ils sont issus.

4 Animations pour les enfants

- Course de tracteur à l'extérieur
- Coloriages collaboratifs
- Maquillage

5 Photocall

Prenez-vous en photo au pays des AOP.

6 L'Atelier des AOP

Tout au long de la journée, découvrez des astuces de dégustation des AOP, des recettes et suggestions gourmandes.

Horaires

Vendredi 16 novembre • de 17 h à 20 h

Samedi 17 novembre • de 10 h à 19 h

Dimanche 18 novembre • de 10 h à 18 h

Entrée gratuite pour petits et grands

La boutique des AOP :

Et pour finir ce délicieux parcours gourmand, achetez en direct à nos producteurs les fromages beurres et crèmes AOP de nos régions !

La fête des AOP : UNE GRANDE PREMIÈRE !

et évènement s'inscrit au cœur d'une campagne d'information sur le label européen AOP et sur les 50 fromages, beurres et crèmes AOP, financée avec l'aide de l'Union Européenne.

Que signifie l'AOP ?

Le logo AOP signifie Appellation d'Origine Protégée. C'est un label officiel qui certifie à la fois l'origine du produit et des savoir-faire, attestés par un cahier des charges précis. Il est délivré avec l'accord de l'INAO et de la Commission Européenne, qui veillent conjointement à son contrôle.

Que représentent les 50 AOP laitières dans nos régions ?

53 000 emplois sur nos territoires, tous indélocalisables !

18 000 fermes laitières et 400 ateliers de fabrication ou d'affinage ;

45 fromages au lait de vache, de brebis ou de chèvre,

3 beurres et 2 crèmes et des plaisirs gustatifs sans cesse renouvelés !



À l'année prochaine !

Pour une 2^e édition de la Fête des AOP
et retrouver plus d'infos
sur www.fromages-AOP.com

Le contenu de ce document ne représente que les opinions de son ou ses auteurs et relève de leur seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive « consommateurs, santé, agriculture et alimentation » déclinent toute responsabilité pour toute utilisation qui peut être faite des informations qu'il contient. Crédits photos: Shutterstock, WeSoundCompany, CNIEL, C. Herfédan, T. Bryone.