

Livarot AOP. Majestueux depuis 1893



Avec le soutien financier de :



Fonds européen agricole pour le développement rural
L'Europe investit dans les zones rurales



OPÉRATION DE SOUTIEN POUR LE LIVAROT AOP

Depuis quelques années, les Fromages AOP de Normandie constatent une chute des ventes d'un de leurs fromages phares : le Livarot AOP. Préoccupés par la situation, ils ont décidé de prendre les choses en main pour renverser la tendance.

La mission est claire : revaloriser le Livarot AOP et ses qualités gustatives afin de lui redonner une place de choix sur les plateaux de fromage des Français. Avec sa couleur orangée atypique et les 5 tours de laïches qui le cerclent, le Livarot AOP a l'image d'un fromage noble et de caractère, un classique des fromages normands. Malgré tout, sa notoriété a diminué, mettant la filière en danger.

Symbole du patrimoine gastronomique, les Fromages AOP de Normandie ont à cœur d'encourager les moments de consommation du Livarot AOP en sensibilisant les prescripteurs. Le plan s'articule donc en plusieurs parties.

D'abord, une identité graphique offrant une image modernisée, un logo épuré et reconnaissable pour ne pas l'oublier. Ensuite, avec une présence digitalisée, le Livarot AOP devient accessible et connecté. Il est à présent possible de retrouver le Livarot AOP sur le compte Instagram @livarot.aop, permettant d'entrer dans l'univers de ce fromage majestueux. Enfin, un appel est lancé aux chefs restaurateurs normands et d'ailleurs, afin de redonner ses lettres de noblesse à ce fromage d'exception et lui rendre sa place sur les cartes.

Grâce à la caution de ces chefs, le Colonel compte retrouver le chemin des cuisines de tous. Dans un burger, en sauce ou dans un risotto, le Livarot AOP se marie parfaitement avec des mets sucrés comme salés, accompagné par exemple d'un subtil et délicieux Sancerre blanc. Toutes les recettes des chefs seront repartagées sur Instagram, idéal pour s'improviser chef à la maison.

**Découvrez tout l'univers
du Livarot AOP sur Instagram**

[@livarot.aop](https://www.instagram.com/livarot.aop)

LIVAROT AOP

SES CARACTÉRISTIQUES

Le Livarot est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée. Il contient au moins 40 % de matière grasse. Il faut 5 litres de lait pour fabriquer un Livarot de 500 g. Le Livarot est de forme cylindrique. Il est entouré trois à cinq bandelettes originellement pour l'empêcher de s'affaisser durant son affinage, d'où son surnom de « Colonel » (grade militaire à 5 galons). Ces bandelettes sont fabriquées à partir de laïches, traditionnellement en roseaux, récoltées en août ou septembre dans les marais du Pays d'Auge. Le Livarot est également reconnaissable à sa couleur orangée, due à des ferments naturels, et parfois à l'emploi de rocou, un colorant naturel.

Il existe 4 formats de Livarot :

200 g : petit Livarot

350 g : 3/4 Livarot

500 g : Livarot

1.2 kg : grand Livarot

Sa pâte fondante possède une saveur puissante et caractéristique, évoquant des notes florales, animales, soufrées et fumées.

SON IMPACT ÉCONOMIQUE

Le Livarot est produit dans le Pays d'Auge, petit territoire de bocage situé à cheval sur les départements du Calvados, de l'Orne et de l'Eure. 7,9 millions de litres de lait chaque année, issus de troupeaux de vaches 100% normandes, sont utilisés pour produire du Livarot AOP. Près de 80 fermes sont responsables de l'approvisionnement en lait. Près de 750 tonnes de Livarot ont été vendus l'an dernier. 4 fromageries fabriquent du Livarot, dont 2 producteurs fermiers qui transforment le lait de leur propre troupeau.

SON HISTOIRE

Le Livarot naît à la fin du Moyen Âge, au cœur de la Normandie. A l'époque, les fermiers utilisaient la matière grasse du lait pour faire du beurre, et le lait écrémé était transformé en un fromage, le Livarot. C'était donc un fromage maigre, riche en protéines, qui se conservait 4 à 6 mois. Le Livarot était essentiellement produit l'été, au moment où le lait était le plus abondant. Les Livarots en blanc étaient amenés par les fermiers au marché où des affineurs les achetaient pour les affiner eux-mêmes puis les revendre. Ils les vendaient sur place ou les envoyaient dans la France par voie ferrée.

Au XIX^e siècle, le Livarot est le fromage le plus consommé en Normandie, avec 4,5 millions de Livarots fabriqués (contre 2 millions de Camemberts de Normandie). Après la guerre, la fabrication de Livarot n'est pourtant plus qu'une activité marginale à côté de la production de Camembert. Cependant dans les années 70, quelques fromagers demandent et obtiennent la reconnaissance en AOP du Livarot.



SA MÉTHODE DE FABRICATION

Une fois le lait produit dans la zone et selon les règles définies par le cahier des charges, il est collecté puis transporté dans une fromagerie où commence le processus de fabrication du Livarot.

