





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'Evêque 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'Evêque AOP en quatre formats.

ARÔMES ET SAVEURS

La saveur du Pont-l'Evêque 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 XVIIIe 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. : <u>c.pacary@fromage-normandle.com</u>

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.: certipag@certipag.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://inao.gouv.fr/produit/pont-leveque-13477

List of links present in page

- 1. mailto:c.pacary@fromage-normandie.com
- 2. mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr
- 3. mailto:certipaq@certipaq.com
- 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:slepesteur@certipaq.com