



CARNET FROMAGER DES AOP

DOSSIER DE PRESSE

Le fromage : la passion des hommes et des femmes qui le fabriquent

Valoriser nos savoir-faire et donner du sens à nos fromages, tel est le modeste objectif de ce carnet fromager dédié aux Appellations d'Origine Protégées (AOP). Le Groupe Lactalis peut être fier d'œuvrer chaque jour, au travers de ces hommes et ces femmes, à la transmission et à la valorisation d'un patrimoine fromager exceptionnel.

Issus d'un savoir-faire unique, d'un travail artisanal souvent historique et culturel, nos fromages incarnent le plaisir du « bien manger », celui que nous prenons à les déguster. Consommés traditionnellement seuls ou revisités avec un accompagnement, c'est toute une histoire que les fromages racontent.

Les faire vivre en lien avec la culture gastronomique locale est indispensable pour leur donner du sens et les valoriser, donner envie et plaisir de les consommer. J'aime prendre l'exemple du Roquefort, qui associé à du chocolat ou de la banane, devient plus facile à déguster, suscite la curiosité et finalement séduit.

Ces moments créent à la fois une expérience unique pour et avec nos consommateurs. Au travers de ce carnet fromager c'est ce que nous souhaitons vous aider à réaliser.

*Xavier
Thuret*

Xavier Thuret,
MOF fromager



CARNET FROMAGER DES AOP

- 3 Les Appellations d'Origine Protégées laitières françaises
- 4 Premier acteur français des AOP
- 5 Un engagement historique
- 6 Nos fromages AOP



17 Le Groupe en Normandie

Les Appellations d'origine protégées (AOP)

laitières françaises



À noter que
AOP = AOC

En France, il y a 51 AOP laitières dont



46

fromages



3

beurres



2

crèmes

Les signes d'identification de qualité et d'origine des produits alimentaires (AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge, AB) **sont des reconnaissances officielles gérées par les pouvoirs publics nationaux et européens.** Parmi eux, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Elle exige à ce titre les mêmes conditions de production, tout en apportant les mêmes garanties au consommateur. Contrôlée par l'INAO, elle est ensuite Protégée par l'Union Européenne.

Concrètement, **l'AOP désigne les produits d'une certaine notoriété, fabriqués dans une zone géographique définie selon un savoir-faire traditionnel et reconnu.** Le produit ne peut pas être reproduit ; il est indissociable de son terroir, et la production, la transformation et l'élaboration doivent absolument avoir lieu sur ce territoire selon les règles édictées par le cahier des charges.

En bref, une AOP, c'est

Un **signe officiel de qualité exigeant**, garant d'un lien fort entre le produit et son territoire.

Des **savoir-faire transcrits** dans un cahier des charges précis pour chaque produit.

Une **garantie d'origine** des produits, issus de filières organisées et dynamiques qui font vivre leurs territoires.

Un **logo unique**, signe distinctif pour les consommateurs passionnés.

Au-delà de la protection qu'elles offrent aux consommateurs comme aux producteurs, les AOP œuvrent donc au maintien et au développement des territoires, des économies locales et de la diversité agricole et alimentaire.



Pour connaître toutes les AOP laitières, rendez-vous sur le site www.fromages-aop.com



Un engagement historique du Groupe pour préserver le patrimoine fromager.

L'Appellation d'Origine Protégée consacre des produits dont la production et l'élaboration ont eu lieu sur une aire géographique donnée et en mettant en oeuvre un savoir-faire reconnu de producteurs locaux.

Lactalis, 1^{er} fabricant de fromages AOP avec 38 appellations dans le monde, dont 28 en France.

Attaché à offrir une diversité de saveurs, le Groupe est un acteur majeur dans la préservation de savoir-faire traditionnels qui font partie de la culture et du patrimoine laitier français et européen. Il participe ainsi à maintenir une activité agricole dans des zones parfois difficiles comme en montagne.

Sur les 66 sites de production français de Lactalis, 35 fabriquent une AOP.

Ainsi, le Groupe s'engage à soutenir, promouvoir et créer des débouchés en France et à l'international pour ses fromages, parmi lesquels nous pouvons citer le Camembert de Normandie, le Livarot, le Roquefort, le Pont-l'Évêque, la Fourme d'Ambert, ou le Bleu d'Auvergne.





Le Groupe Lactalis Premier acteur français des AOP

Fromager depuis plus de 80 ans, le Groupe Lactalis déploie un modèle de développement unique, qui allie valorisation de son patrimoine laitier et fromager à un développement international pérenne et dynamique. Premier fabricant de fromage AOP en France, avec 28 appellations couvrant l'ensemble du territoire, le Groupe s'engage à

Préserver et promouvoir le patrimoine fromager français, en créant des débouchés à l'international.

Maintenir une activité agricole dans les zones parfois difficiles (montagne) favorisant ainsi l'emploi et le dynamisme économique et social dans les territoires.

Garantir l'origine du lait dans un territoire précis.

Offrir une diversité de goûts et de saveurs.

Créer de la recherche et de l'innovation.

NOS FROMAGES EMBLÉMATIQUES AU LAIT CRU

Comté
Roquefort
Camembert de Normandie
Saint-Nectaire
Ossau iraty
Banon
Rocamadour
Brie de Meaux et de Melun
Abondance

Qu'est-ce qu'une AOP ?



L'appellation d'origine protégée - AOP est un signe de qualité de l'Union Européenne qui protège des produits dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, en application d'un cahier des charges précis. AOP = AOC

La filière AOP Lactalis en France :


3 000
collaborateurs


2 800
producteurs
de lait


445
millions de litres
de lait collectés


35
fromageries


28
fromages AOP

Camembert de Normandie



Lait cru de vache



Pâte molle
à croûte fleurie



Affinage :
21 jours

Normandie



HISTOIRE

En 1791, la révolution conduisit les pas d'un prêtre réfractaire de la Brie jusqu'au Manoir de Beaumontel à Camembert, chez une fermière nommée Marie Harel. Cette dernière écouta les conseils de ce prêtre et créa le Camembert, petit fromage rond avec une croûte fleurie et affinée plusieurs semaines.

C'est ensuite sa descendance qui développa sa fabrication. Jusqu'en 1850, les fromages sont exclusivement vendus dans la région sur les marchés locaux. Mais l'inauguration de la ligne de chemin de fer Paris-Argentan-Granville permet l'essor du fromage et le camembert se retrouve sur les étals aux Halles, le ventre de Paris. En 1890, l'ingénieur Eugène Ridet créa la fameuse boîte

de bois permettant de le transporter plus loin. Le Camembert de Normandie était prêt à partir à la découverte du monde. L'industrialisation a entraîné la reconnaissance de l'AOP afin de garantir le vrai Camembert de Normandie au lait cru et moulé à la louche.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour faire un camembert de Normandie d'exception, il faut savoir prendre son temps. Le camembert est moulé à la louche manuellement grâce aux cinq passes successives espacées chacune de 50 minutes, conformément au cahier des charges de l'appellation du Camembert de Normandie AOP et ceci pour un meilleur développement du goût et une pâte plus fondante.



Mon camembert de quand j'étais p'tit

INGRÉDIENTS

Pour 4 gourmands

- 1 Camembert de Normandie AOP bien affiné
- 150 g de pommes de terre à purée
- 50 g de beurre demi-sel
- 50 g de crème fraîche épaisse
- 1 laitue
- 10 g de moutarde
- 2 cl de vinaigre de vin vieux
- 5 cl d'huile de noix
- 3 cl de jus de poulet
- ½ baguette de pain grillé
- sel fin, gros sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Dans une casserole d'eau bouillante bien salée au gros sel, faites cuire des pommes de terre préalablement épluchées, lavées et coupées en gros morceaux. Une fois les pommes de terre bien cuites, égouttez en gardant un peu d'eau de cuisson. Passez au mixeur les pommes de terre en ajoutant le beurre et la crème. Vous devez obtenir la consistance d'un coulis. N'hésitez pas à ajouter un peu d'eau de cuisson si nécessaire. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au chaud. Parallèlement, cuire la salade 3 minutes dans l'eau bouillante bien salée. Egouttez puis rafraîchir à l'eau glacée afin de garder sa couleur bien verte.

Confectionnez la vinaigrette. Pour ce faire, dans un saladier, à l'aide d'un fouet, mélangez énergiquement la moutarde avec le vinaigre et un peu de sel fin. Montez à l'huile et rectifiez l'assaisonnement. Egouttez la salade et passez au mixeur en l'émulsionnant avec la vinaigrette jusqu'à l'obtention d'un coulis lisse et de jolie couleur verte. Débarrassez et réservez au frais.

Au moment du service, dans de grandes assiettes, versez un peu de coulis de pommes de terre, de salade, l'ensemble taché avec du jus de poulet.

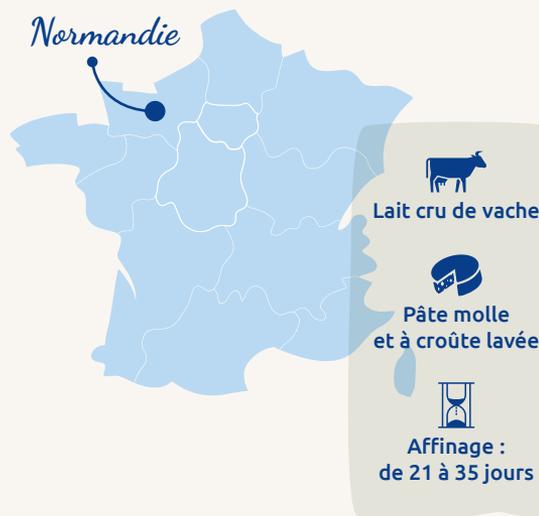
Râpez le pain grillé à l'aide d'une microplane et placez dessus une belle part de Camembert à température ambiante.



Un morceau de l'histoire de Jean-Charles

Dans mon enfance, il était coutume de déguster le fromage dans l'assiette qui avait servie pour le plat. De là les saveurs de pommes de terre, salade, vinaigrette et jus de viande se mêlaient au goût prononcé d'un Camembert bien affiné. Une gourmandise de saveurs inoubliables. Dans cette recette, j'ai souhaité raviver mes souvenirs et retrouver, de façon moderne, cet équilibre gourmand qui a bercé ma jeunesse !!

Le Livarot



Financiers de Livarot aux figues et jambon de pays

INGRÉDIENTS

Pour 16 financiers environ

- 120 g de Livarot
- 60 g de jambon cru de pays
- 2 œufs
- 4 figues fraîches
- 12 cl de lait tiède
- 110 g de farine de blé
- 1 cuill. à café de levure chimique
- 20 g poudre amandes
- 15 g d'olives noires hachées
- 1 cuillère de miel
- 1 cuillère d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C.

Coupez les tranches de jambon et le Livarot avec la peau en petits cubes, réservez !

Dans un saladier, **travaillez les œufs** au fouet et ajoutez la farine, la poudre d'amandes, la levure, le sel et le poivre.

Incorporez petit à petit, l'huile et le lait tiède.

Mélangez bien et incorporez les olives et le mélange Livarot jambon.

Versez le mélange dans des moules à financiers et enfournez pour 10 minutes (selon les moules).

Déposez une tranche de figue et une tranche de Livarot sur chaque financier, badigeonnez de miel et enfournez à nouveau 10 minutes.

La pointe d'un couteau enfoncée dans le financier doit ressortir sèche pour signifier que **les financiers sont cuits**.

Le Livarot est reconnaissable à sa croûte jaune orangé entouré de ses 3 à 5 laïches de roseaux. C'est un fromage à pâte molle et à croûte lavée produit à partir de lait collecté dans le Pays d'Auge. Sa pâte est blonde et fondante. Il a le goût de son terroir : franc et prononcé.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Autrefois les laïches qui entouraient les Livarots étaient utilisées pour maintenir leur forme cylindrique. Aujourd'hui, ces cinq tours de roseaux sont devenus une caractéristique physique incontournable du Livarot. Le geste ancestral qui consiste en un tour de main à entourer le Livarot de 3 à 5 tours (stipulé dans le cahier des charges de l'AOP) est toujours réalisé manuellement à la fromagerie par les lieuses. Ce sont environ 250 Livarots qui sont liés chaque heure par une seule lieuse ! Les roseaux poussaient autrefois au bord des mares dans les fermes. Cette particularité lui vaut depuis longtemps le surnom de « colonel » en lien avec les cinq galons du gradé.

Le Pont-l'Évêque

Normandie



Lait cru de vache



Pâte molle
et à croûte lavée



Affinage :
de 18 à 21 jours

D'origine monastique, le Pont-l'Évêque est l'un des plus anciens fromages français, dont on retrouve la trace au XII^e siècle sous le nom d'Angelot. C'est au XVII^e siècle qu'il prend le nom du village où il est fabriqué : Pont-l'Évêque, situé entre Lisieux et Deauville en Normandie. Ce fromage à pâte molle et à croûte lavée, ou brossée, se caractérise par sa croûte jaune d'or à orangée et sa pâte souple aux arômes de crème et d'étable. Il a acquis sa forme carrée au XVII^e siècle afin de se différencier des autres fromages du Pays d'Auge.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Pont-l'Évêque sont lavés au cours de leur affinage ce qui développe tous leurs arômes les plus subtils et met en valeur toute la typicité du terroir. Après une dizaine de jours d'affinage, ils sont triés et vérifiés un à un par les mains expertes des trieuses qui vérifient leur qualité et leur affinage.



Roulé de dinde au Pont-l'Évêque

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 4 escalopes de dinde larges et fines
- 150 g de Pont-l'Évêque
- 4 branches d'estragon
- Sel, poivre
- Huile d'olive

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C. (th 6).

Coupez le fromage en lamelles, effeuillez l'estragon, étalez les escalopes, tapissez-les de Pont-l'Évêque et d'estragon, poivrez.

Roulez les escalopes sur elles-mêmes en enfermant le fromage, maintenez-le roulé fermé à l'aide de ficelle de cuisine, de façon à obtenir 4 petits rôtis. Salez légèrement, poivrez.

Déposez les roulés dans un plat au four, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.

Mettez à cuire 20 minutes en arrosant régulièrement les roulés de dinde.

Coupez les roulés en morceaux biseautés et servez immédiatement.

Le Neufchâtel




Lait cru de vache


Pâte molle
et à croûte fleurie


Affinage :
minimum 10 jours



Tomates farcies entre Sud-Ouest et Normandie

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 1 Neufchâtel
- 2 cuisses de canard confites
- 4 grosses tomates à farcir
- 250 g de champignons
- 1 pomme
- 2 oignons
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Creusez les tomates, assaisonnez l'intérieur, retournez et laissez égoutter.

Faites fondre une cuillère de graisse de canard, et faites sauter les oignons émincés ainsi que la pomme et les champignons. Ajoutez la viande de canard émiettée.

Farcissez les tomates avec cette préparation, et sur le dessus déposez deux belles tranches de Neufchâtel.

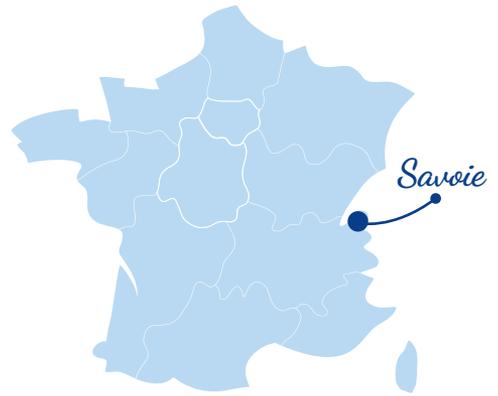
Passez au four 20 min à 180 °

Le Neufchâtel est le plus ancien des fromages normands : on trouve des écrits attestant de son existence dès 1035 ! Il est produit dans le Pays de Bray, en Seine-Maritime, avec du lait de vache de race normande. Sa forme si originale est connue en Normandie depuis le VI^e siècle. La légende raconte que pendant la guerre de Cent ans, les paysannes normandes envoyaient ces fromages en forme de cœur aux soldats pour leurs témoigner leur amour.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour le Neufchâtel, la technique de fabrication est différente. Une fois le lait transformé en caillé, il est filtré afin de faire ressortir le sérum. Pour cela, il est déposé dans des toiles suspendues que l'on presse afin d'obtenir le caillé idéal pour la fabrication. Les toiles sont alors décrochées et conservées au frais jusqu'au lendemain. C'est seulement après cette étape que le caillé est salé et les fromages moulés.

L'Abondance



Lait cru de vache



Pâte pressée
cuite



Affinage :
minimum 100 jours

Créé au Moyen Âge par des moines dans la vallée d'Abondance, ce fromage ne peut être fabriqué qu'à partir de lait cru de trois races de vache que sont la Tarine, la Montbéliarde et l'Abondance. Il est préparé dans un chaudron de cuivre, ensuite moulé, puis pressé dans un cercle qui donnera à son talon sa forme concave si caractéristique. En bouche, sa pâte souple et fondante révèle de légères notes de noisette. Son affinage dure au minimum 100 jours, pendant lesquels l'Abondance sera retourné toutes les 48 heures, sur des planches d'épicéa.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En été, de nombreux producteurs fermiers montent leur troupeau en alpage. Cette zone herbagère située entre 1 300 et 1 850 m d'altitude dessine le paysage si particulier des Alpes du Nord. Les vaches trouvant à cette altitude une herbe riche en nutriments qui favorisent leur lactation et donnent à l'Abondance son goût si typique. Afin de garantir ce goût, les vaches doivent pâturer au moins 150 jours par an. En hiver, lorsque les alpages se transforment en piste de ski, les vaches sont à l'étable et se régalent de foin de l'été.



Abondant potimarron

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- | | |
|-------------------------------------|--------------------|
| 1 Kg de potimarron | 20 g de beurre |
| 2 cuillères à soupe d'huile d'olive | 1 pincée de sel |
| 150 g d'abondance AOP | 1 pincée de poivre |
| 50 cl de crème entière fluide | 1 pincée muscade |
| 1 gousse d'ail | |

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6 – chaleur tournante).

Épluchez le potimarron et retirez les pépins, coupez la chair en dés. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Ajoutez la gousse d'ail entière, arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez.

Passez au four 15 minutes

Le Saint-Nectaire



Auvergne



Lait de vache



Pâte pressée



Affinage :
28 jours minimum

Au Moyen Âge, ce fromage à pâte pressée portait le nom de « fromage de seigle » en référence à son affinage sur de la paille de seigle. C'est ensuite, au **xvii^e** siècle qu'il prend le nom de **fromage de Saint-Nectaire**, en référence au **Baron Henri de Senneterre**, qui se consacra à sa promotion. Il est même dit que le **Roi Soleil** l'appréciait tellement qu'il en faisait venir à dos d'âne pour en faire profiter sa cour.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Première AOP fermière au lait de vache en Europe, le Saint-Nectaire est fabriqué sur l'une des plus petites zones de production, située exclusivement en montagne dans les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne.



Samoussa de veau et oignons confits, Saint-Nectaire fermier

INGRÉDIENTS

Pour 16 financiers environ

- 300 g de viande de veau hachée
- 10 cl de Côteaux du Layon
- 200 g de Saint-Nectaire
- 2 grosse cuillère à soupe de sauce soja sucrée
- 3 gros oignons
- 20 g de beurre
- 1 bouquet de persil
- 20 g de sucre
- 10 feuilles de pâte à brick
- 1 grosse carotte
- huile d'olive
- sel et poivre

PRÉPARATION

Pelez et râpez la carotte, émincez les oignons.

Hachez le persil, taillez 20 « tronçons » de Saint-Nectaire.

Faite suer les oignons dans le beurre, ajoutez-y le Côteaux du Layon, le sucre, laissez confire sur feux doux.

Dans une poêle, **faites revenir** la carotte râpée dans un peu d'huile d'olive, ajoutez la viande de veau, laissez cuire 5 min à feux vif, déglacez avec la sauce soja sucrée, ajouter les oignons confits, le persil haché et sortez du feu.

Découpez des bandes de pâte à brick d'environ 8 cm de large, mettre 1 cuillère à soupe de farce en bas à gauche de votre bande de pâte. Déposez sur la farce le Saint-Nectaire, repliez la pâte sur le Saint-Nectaire en formant un triangle. Collez la pâte à l'aide d'un pinceau et de l'huile d'olive.

Faites frire les samoussas à la friteuse (1 à 2 minutes seulement) ou dans une poêle et dégustez chaud avec une salade verte.



Le Banon



Lait de chèvre



Pâte molle



15 jours minimum

Le Banon est un fromage provençal connu depuis l'époque gallo-romaine : l'empereur Antonin Le Pieux (86-161 après J.C.) en mangea tellement qu'il en mourut.

Le fromage était aussi présent au Moyen Âge sur les tables seigneuriales en Provence.

Puis en 1849 l'abbé FERAUD, grand monographe des Basses Alpes note, au mot Banon, « on tient à Banon plusieurs foires qui sont fréquentées. Le fromage que l'on y vend est très estimé ».

Le Banon est enveloppé dans une feuille de châtaignier liée avec des brins de raphia.

Il peut être consommé frais ou après affinage pendant deux à trois semaines en cave fraîche et humide.



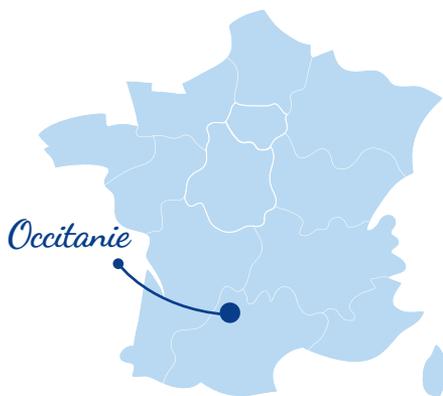
*A déguster avec des fruits d'été : abricots, melon, cela sent bon le sud !
En arrière-saison, pensez aux confitures et pâtes de fruits*



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le banon est la plus petite AOP de France. Seul le lait issu de races locales : chèvres commune provençales, Roves, Alpines, est autorisé dans sa fabrication. L'alimentation des chèvres est constituée de pâturages en prairies, au minimum 210 jours/an ou de fourrages secs.

Le Rocamadour



Lait de chèvre



Pâte molle



6 jours minimum



Autrefois appelé Cabecou de Rocamadour, qui signifie en langue d'Oc, « petit fromage de chèvre », il est étroitement lié aux invasions arabes et à l'apparition des chèvres au Moyen Âge. Ce fromage rond et plat, se fabrique à partir de lait de chèvres de race alpine qui se nourrissent d'une végétation riche et variée, ce qui lui vaut sont délicieux goût.

LE SAVIEZ-VOUS ?

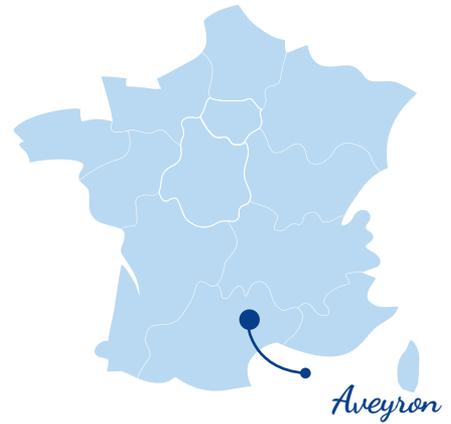
Le Rocamadour est un fromage très crémeux et moelleux grâce notamment à son affinage spécifique de 6 à 7 jours. Entre sa peau qui reste souple et le cœur du fromage se développe une fine couche de crème. On dit alors que le fromage « piaule ».



A proposer sur un toast grillé, avec un mesclun et des quartiers de clémentines. Le plus ? une vinaigrette jus de clémentines, vinaigre de Xérès, huile d'olive, sel et piment d'Espelette

Le Roquefort

Premier fromage à avoir obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée en 1925, ses notes bleutées lui confèrent certainement un petit air de noblesse ! Une légende en raconte la création accidentelle. Un berger préférant les femmes à ses brebis, aurait oublié dans une grotte son repas composé de pain et de caillé. A son retour, la moisissure, c'est à-dire le développement du penicillium, avait recouvert le pain et métamorphosé le caillé en un fromage bleuté. Le Roquefort était né. Le lait utilisé dans la fabrication du Roquefort est du lait de brebis de race Lacaune uniquement. La collecte est réalisée chaque jour de décembre à juillet chez des éleveurs-producteurs situés dans une zone géographique limitée autour du village de Roquefort-sur-Soulzon.



Aveyron



Lait de brebis



Pâte persillée



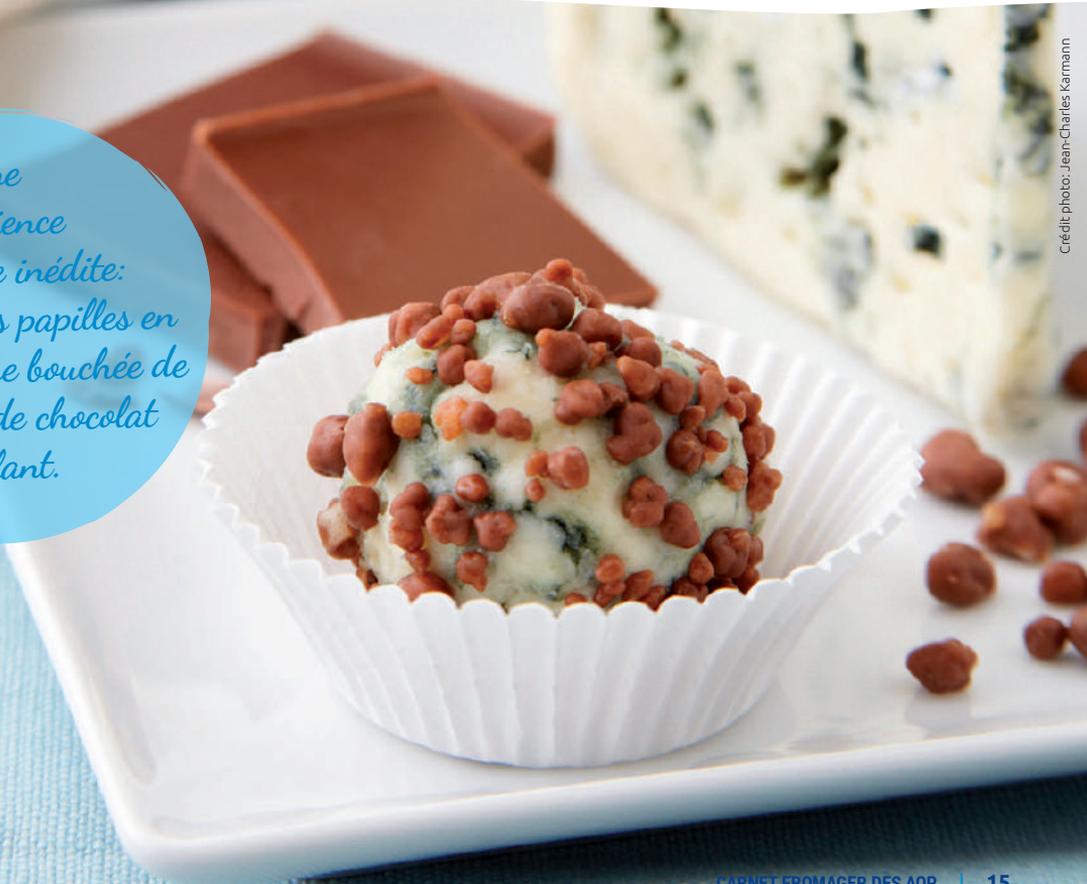
4 mois minimum

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Roquefort est considéré comme le roi des fromages et le fromage des rois. Au xv^e siècle, le Roi Charles, amateur de ce fromage au lait de brebis, octroie le monopole de l'affinage au bourg de Roquefort-sur-Soulzon et fait des caves de Roquefort un lieu protégé. Les caves sont l'unique environnement qui permet de favoriser le développement du Penicillium Roqueforti qui est fabriqué sur des pains de seigle.



Une expérience fromagère inédite : surprenez vos papilles en enrobant votre bouchée de Roquefort de chocolat pétillant.



Crédit: photo: Jean-Charles Karmann

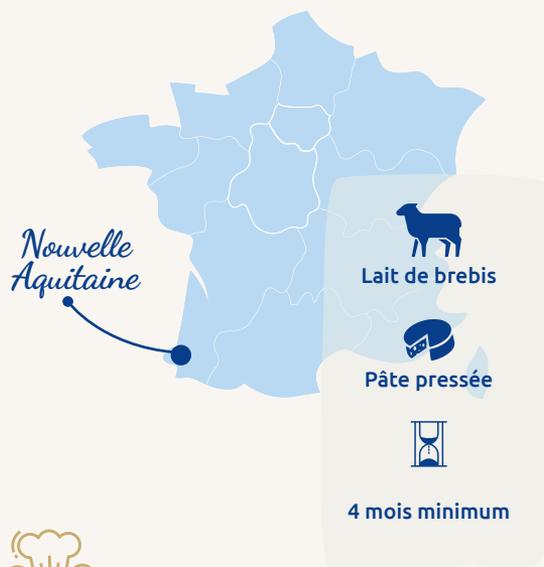
L'Ossau-Iraty



On trouve les premières traces de ce fromage dans les Pyrénées Occidentales au Néolithique. A partir du XIV^e siècle, des tomes fromagères serviront de monnaie d'échange et seront même reconnues dans de nombreux contrats de location ou de vente, constituant la première source de revenu des bergers. Ce fromage tire son nom de ses deux terroirs d'origine, la vallée d'Ossau en Béarn et du massif d'Iraty au Pays Basque. Fromage au lait de brebis, dit de garde, il se savoure traditionnellement avec de la confiture de cerises noires ou de coings.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'Ossau-Iraty est fabriqué avec du lait de brebis de deux différentes races de manech. Les manech à tête noire qui sont élevées dans les montagnes basques, dans la forêt d'Iraty, la Haute-Savoie et la vallée des Aldudes. Les manech à tête rousse qui sont élevées dans les côteaux basques, plus précisément la Basse-Soule et la Basse-Navarre.



Wrap des Pyrénées à l'Ossau Iraty

INGRÉDIENTS

Pour 16 financiers environ

- 180 g d'Ossau Iraty
- 1 oignon rouge
- Sel, poivre
- Mesclun
- 2 tomates
- Coriandre
- 1 yaourt au lait de brebis
- 30 g de moutarde à l'ancienne
- 30 g de confiture de cerises noires
- 100 g de magret fumé
- Une pincée de piment d'Espelette
- 4 tortillas

PRÉPARATION

Lavez et taillez la salade. Hachez finement les oignons. Lavez et coupez en petits dés les tomates. Emincez la coriandre.

Faites des copeaux d'Ossau-Iraty avec un économètre. Dans un même temps, confectionnez la sauce en mélangeant le yaourt, la confiture, la moutarde, le piment puis salez et poivrez.

Garnissez les tortillas avec la sauce au yaourt puis placez dessus la garniture : magrets de canard dégraissés, copeaux d'Ossau-Iraty, oignons, tomates, salade et coriandre.

Roulez très serré et découpez des petites spirales que vous fixerez avec un pic.

Le Groupe Lactalis en Normandie

Dynamique Humaine



13% des recrutements du Groupe en France

Près de **150** alternants et stagiaires formés par an



Un exportateur majeur



25% de son activité en Normandie exportée dans le monde

Un investissement majeur dans la formation laitière avec l'ENIL de Saint-Lô.

Un partenariat avec les Compagnons du Devoir et Du Tour de France unique pour les Métiers de la Maintenance

Dynamique industrielle

Plusieurs millions d'euros investis chaque année dans les sites de production pour accompagner le développement du Groupe, améliorer les conditions de travail et garantir la sécurité des collaborateurs.



1 830 collaborateurs

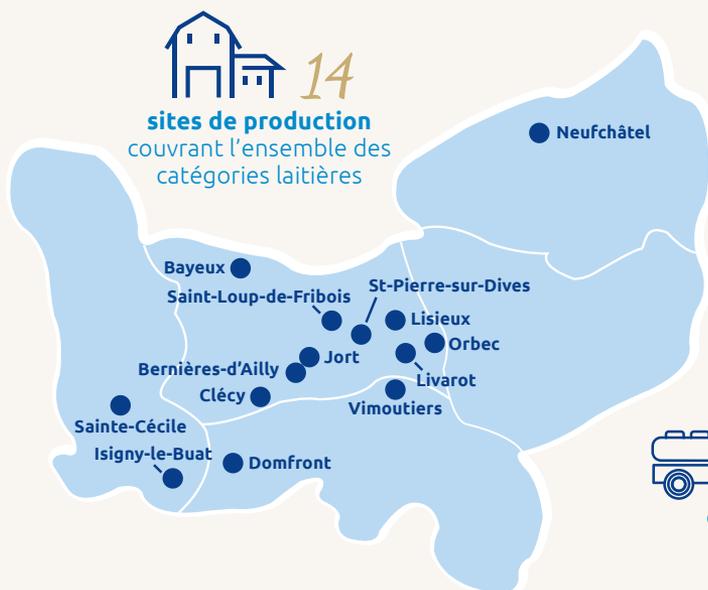
12% des effectifs du Groupe en France



2 950 producteurs de lait



14 sites de production couvrant l'ensemble des catégories laitières



1,3 milliard de litres de lait collectés



24% de la collecte française

Les AOP Normandes, un engagement pérenne



150 millions de litres de lait AOP collectés

auprès de

360 producteurs

C'est ici tout le modèle du Groupe qui s'exprime :

Etre présent avec l'expertise et la valorisation des savoir-faire,

Graindorge : fleuron normand des AOP, qui complète et dynamise désormais l'offre.

sur l'ensemble des marchés des camemberts, pour répondre aux attentes et aux goûts des consommateurs.

Jort et Moulin de Carel : deux marques historiques du Groupe Lactalis pour les AOP normandes.

*Suivez le Groupe
en vous connectant sur :*



Contacts presse Lactalis France :

FHCOM, frederic.henry@fhcom.net, 06 20 83 23 73



WWW.LACTALIS.COM