

# Normandie

## côte fromages



Des fromages sous **Appellation d'Origine Protégée (AOP)** qui **garantissent l'origine normande**, la typicité et l'assurance d'une production «du lait au fromage», **dans le respect d'un savoir-faire ancestral.**

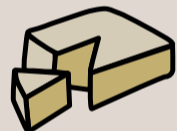
### Race normande privilégiée dans les troupeaux :



**50%** en Camembert de Normandie



**100%** en Livarot



**50%** Pont-l'Évêque



**60%** en Neufchâtel

### Valorisation de l'herbe :



**80%** de la production fourragère provient de la ferme (autonomie des exploitations en AOP)

### Tonnages issus d'une production au lait cru



**+70%**



**100%** pour l'AOP Camembert de Normandie

## Chiffres clés

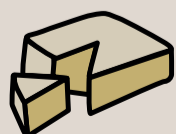
### Principales productions (données 2021)



**16** producteurs  
**6 015 tonnes**  
de Camembert de Normandie



**4** producteurs  
**725 tonnes**  
de Livarot



**11** producteurs  
**2 195 tonnes**  
de Pont-l'Évêque



**20** producteurs  
**1 633 tonnes**  
de Neufchâtel