

# DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires \*

## 'PONT-L'ÈVEQUE'

N° CE:FR-PDO-0117-01044 – 12.10.2012

IGP ( ) AOP( X )

### 1. DENOMINATION

« Pont-l'Èvêque »

### 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

#### 3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

#### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Pont-l'Èvêque » est réservée aux fromages au lait de vache, à pâte molle, à croûte fleurie, pouvant être brossée ou lavée, de forme carrée ou rectangulaire et renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. La croûte est de couleur blanchâtre à rougeâtre, la pâte souple, non collante non coulante, de couleur ivoire à jaune paille est homogène avec quelques ouvertures, la saveur est douce avec des arômes variés (végétaux, lactiques, crémeux ou légèrement fumés)

Le « Pont-l'Èvêque » prend les formes suivantes :

- le grand « Pont-l'Èvêque » présentant une surface carrée dont la longueur est comprise entre 190 et 210 mm, un poids net indiqué à l'emballage compris entre 1200 et 1600 g, et un poids de matière sèche compris entre 650 et 850 grammes,

- le « Pont-l'Èvêque » présentant une surface carrée dont la longueur est comprise entre 105 à 115 mm, un poids net indiqué à l'emballage compris entre 300 et 400 g, et un poids de matière sèche minimum de 140 grammes,

Supprimé : 130

\* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

- le demi « Pont-l'Evêque » présentant une surface rectangulaire dont la longueur est comprise entre 105 et **115** mm et la largeur comprise entre 52 et 57 mm, un poids net indiqué à l'emballage ~~compris entre 150 et 200 g~~, et un poids de matière sèche minimum de **70** grammes,

Supprimé : 110

Supprimé : 65

- le petit « Pont-l'Evêque » présentant une surface carrée dont la longueur est comprise entre **85** et 95 mm, un poids net indiqué à l'emballage compris entre 180 et 250g, et un poids de matière sèche minimum de 85 grammes.

Supprimé : 90

### 3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

A partir du 1<sup>er</sup> mai 2017, les exploitations comportent au moins 50 % de leur effectif de vaches laitières en vaches de race normande.

### 3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, les vaches laitières pâturent au moins 6 mois dans l'année, l'exploitation comporte au minimum 0.33 ha de surface en herbe par vache laitière traite dont au moins 0.25 ha de surface en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite, ainsi que 2 ha de prairie par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.

La ration de base du troupeau constituée de fourrages est produite **au minimum** à hauteur de 80 % sur **des parcelles** de l'exploitation **situées dans l'aire géographique** (calculée en matière sèche). L'apport en aliments complémentaires est limité à 1 800 kg par vache du troupeau et par année civile.

### 3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait, la fabrication, l'affinage ~~des fromages~~ sont effectués dans l'aire géographique délimitée au point 4.

Supprimé : et le conditionnement

### 3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Chaque fromage AOP « Pont-l'Evêque » commercialisé est muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale au deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage, la mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP » et le symbole AOP de l'Union européenne.

Supprimé : Les opérations d'affinage et de conditionnement des fromages sont intimement liées et sont donc effectuées dans l'aire géographique délimitée au point 4. L'affinage comprend en effet un passage en hâloir, puis le cas échéant un affinage complémentaire après conditionnement. ¶

Mise en forme : Puces et numéros

## 4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Liste des cantons et communes de l'aire géographique de production de l'AOP « Pont-l'Evêque ».

### Dans le département du Calvados

Les cantons en entier d'Aunay-sur-Odon, Balleroy, Bayeux, Le Bénvy-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Eventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Honfleur, Isigny-

sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Evêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Thury-Harcourt, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy, Vire.

Le Canton de Cabourg à l'exception des communes de Colombelles, Escoville, Hérouvillette, Ranville.. Le canton de Falaise-Nord, à l'exception des communes d'Aubigny, Bons-Tassilly, Falaise, Potigny, Saint-Pierre-Canivet, Soulangy, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Villers-Canivet. Le canton de Villers-Bocage à l'exception des communes de Le Locheur, Missy, Noyers-Bocage.

Les communes d'Airan, Argences, Barou-en-Auge, Bazenville, la Caine, Canteloup, Cléville, Courcy, Commes, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Grimbosq, Hamars, La Hoguette, Janville, Jort, Longues-sur-Mer, Louvagny, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux, Montigny, Moul, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-en-Cinglais, Norrey-en-Auge, Ouffières, Préaux-Bocage, Port-en-Bessin-Huppain, Ryes, Saint-Vaast-sur-Seulles, Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Pair, Saint-Pierre-du-Jonquet, Sainte-Honorine-du-Fay, Saint-Martin-de-sallen, Sommervieu, Tracy-sur-Mer, Troarn, Trois-Monts, Vaux-sur-Aure, Vendeuvre, Vienne-en-Bessin.

#### **Dans le département de l'Eure**

Les cantons en entier de Bernay-est, Beuzeville, Cormeilles, Thiberville.

Le canton de Bernay-Ouest, à l'exception des communes de Plasnes, Valailles. Le canton de Broglie, à l'exception de la commune de Mesnil-Rousset. Le Canton de Pont-Audemer, à l'exception des communes de Colletot, Corneville-sur-Risle. Le canton de Quillebeuf-sur-Seine, à l'exception des communes d'Aizier, Bourneville, Sainte-Croix-sur-Aizier, Tocqueville, Vieux-Port. Le canton de Saint-Georges-du-Vièvre, à l'exception des communes de Saint-Benoît-des-Ombres, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Grégoire-du-Vièvre, Saint-Pierre-des-Ifs.

Les communes de Morsan, Notre-Dame-d'Epine, Saint-Victor-d'Epine.

#### **Dans le département de La Manche**

Les cantons en entier de Barenton, Barneville-Carteret, Brécey, Bréhal, Canisy, Carentan, Cerisy-la-Salle, Coutances, Gavray, La Haye-du-Puits, La Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Juvigny-le-Tertre, Lessay, Marigny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Percy, Périers, Sourdeval, Saint-Clair-sur-l'Elle, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Lô, Saint-Lô-Est, Saint-Lô-Ouest, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Ovin, Saint-Pois, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Torigni-sur-Vire, Valognes, Vesly, Villedieu-les-Poêles.

Le canton d'Avranches, à l'exception des communes d'Avranches, Marcey-les-Grèves, Saint-Martin-des-Champs, Vains, Le Val-Saint-Père.. Le canton de Quettehou, à l'exception de la commune de Octeville-l'Avenel.

Les communes de Les Chéris, Marcilly, Le Mesnil-Ozenne.

#### **Dans le département de l'Orne**

Les cantons en entier d'Athis-de-l'Orne, Briouze, Domfront, La Ferté-Macé, Flers, Flers-Nord, Flers-Sud, Gacé, Juvigny-sous-Andaine, Le Merlerault, Messei, Passais, Putanges-Pont-Ecrepin, Sées, Tinchebray, Vimoutiers.

Le canton de Carrouges, à l'exception de la commune de Ciral. Le canton de Courtomer, à l'exception des communes de Bures, Sainte-Scolasse-sur-Sarthe. Le canton de Ecouché, à l'exception des communes de Goulet, Sentilly. Le canton d'Exmes, à l'exception de la commune de Silly-en-Gouffern. Le canton de la Ferté-Frênel, à l'exception des communes de Couvains, Gauville, Glos-la-Ferrière, Marnefer, Saint-Nicolas-de-Sommaire. Le canton de Mortrée, à l'exception des communes de Boissei-la-Lande, Marcei, Médavy, Saint-Christophe-le-Jajolet, Saint-Loyer-des-Champs.

Les communes de Boitron, Bursard, Chambois, Coudehard, Ecorches, Essay, Louvières-en-Auge, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Nécy, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Lambert-sur-Dives, Trun.

## 5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire d'appellation du « Pont-l'Evêque » s'étend sur une partie du territoire des trois départements de la Basse Normandie (Calvados, Manche et Orne) ainsi que sur la frange occidentale du département de l'Eure. Cette aire bénéficie d'un climat de type océanique **tempéré avec des précipitations abondantes (> à 700 mm) et bien répartie sur l'année**. Les paysages herbagers **au relief doux** sont dominés par une ambiance bocagère et par la présence d'un réseau hydrographique dense et de nombreux marais associés. **La prairie qui a historiquement occupé une proportion écrasante de la surface agricole de la zone géographique en forme toujours plus de la moitié**.

Cette région de tradition **d'élevage bovin est le berceau de la race Normande**. **Aujourd'hui les conditions d'alimentation des vaches laitières sont toujours marquées par la part prédominante de l'herbe dans la ration des animaux et sa consommation sous forme pâturée au cours d'une période d'au moins 6 mois par an**. Cette très ancienne tradition herbagère et laitière a débouché **sur des savoir-faire** d'élaboration de fromage à pâtes molles **de grande notoriété** dont la consommation intervient après un temps d'affinage relativement court. **Cette notoriété est avérée depuis 1622 : Hélié le Cordier, écrivain normand, publie un poème en 16 chants en l'honneur du « Pont-l'Évêque » dont provient la célèbre phrase : "Tout le monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème". C'est ainsi que le Pont l'Evêque, dès le début du XVIIIème siècle, dans un souci de différenciation, a pris sa forme carrée avec l'utilisation de moules en bois ; et qu'en 1722, l'historien De Masseville a pu rapporter que les fromages de la région de Pont-l'Évêque sont "fort estimez et transportez en divers pais"**.

### 5.2. Spécificité du produit

Le « Pont-l'Evêque » **est un fromage au lait de vache à pâte molle qui présente depuis l'utilisation de moule en bois au XVIIIème siècle une forme carrée ou rectangulaire avec des arêtes vives et des angles vifs**. Sa croûte de couleur blanchâtre à rougeâtre **renferme** une pâte souple, non collante, de couleur ivoire à jaune paille. Sa saveur est douce avec des arômes **fréquemment** lactiques, **végétaux et parfois** légèrement fumés.

Supprimé : La

Supprimé : fromagère, est le berceau de trois des principaux fromages normands (Livarot, Pont-l'Evêque et Camembert). En son sein, se sont développées tout à la fois une dynamique activité

Supprimé : et une production laitière spécifique. La spécificité de la production laitière tient à la fois à la race de vaches utilisée : la Normande, mais aussi aux conditions d'alimentation marquées par la part prédominante de l'herbe dans la ration des animaux et sa consommation sous forme pâturée au cours d'une période d'au moins 6 mois par an.¶

Mise en forme : Pucés et numéros

Supprimé : aux conditions d'alimentation marquées par la part prédominante de l'herbe dans la ration des animaux et sa consommation sous forme pâturée au cours d'une période d'au moins 6 mois par an.

Supprimé : Le 'Pont-l'Evêque' est un fromage dont les premières mentions écrites remontent au XVIIème siècle. L'utilisation de moule en bois a permis au XVIIIème siècle de lui donner sa forme carrée actuelle. Dans la 2ème moitié du XIXème siècle, ce fromage connaît un important succès populaire grâce à sa diffusion dans les villes par l'intermédiaire du réseau de chemins de fer. ¶ Comme il dispose d'une bonne notoriété dès cette époque, les fabricants élargissent leur gamme en diversifiant les qualités, selon la teneur en matière grasse du lait mis en œuvre. On en produit même trois variétés, dont la qualité est classée par rapport à la quantité de crème contenu, voire rajouté dans le lait employé. Le 'Pont-l'Evêque' est alors surtout recherché par les restaurants et fait figure de « fromage de luxe ». ¶

Supprimé : pour principaux caractères :

Supprimé : selon le format,

Supprimé : à

Supprimé : une

Supprimé : non coulante

Supprimé : . est homogène avec quelques ouvertures, une

Supprimé : r

Supprimé : crémeux ou

**5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)**

Les conditions climatiques pluvieuses et douces de la zone géographique permettent une production herbagère importante toute l'année. Cette dernière autorise une production de lait à partir d'animaux nourris principalement à l'herbe. Ce lait, provenant notamment de vaches de race normande qui pâturent longuement, présente une grande fromageabilité.

A coté des savoir-faire herbagers et laitiers, un savoir-faire fromager s'est développé et a permis l'émergence très ancienne de la notoriété du « Pont L'Evêque ». Ce savoir-faire fromager relève des technologies dites « pâtes molles » à affinage relativement courts. Celles-ci sont très adaptées à l'absence de contraintes climatiques et topographiques qui n'imposent pas la nécessité de conserver très longuement le lait sous forme de fromage. Il en résulte un fromage doux et aromatique reconnu de très grande qualité depuis des siècles.

**Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006\*]

**Supprimé** : Le lien entre le terroir du 'Pont-l'Evêque' et ses caractéristiques se manifeste à travers les conditions du milieu naturel favorables à l'exploitation de l'herbe et les pratiques d'élevage spécifiques au terroir normand associé au savoir-faire fromager développé grâce à l'antériorité de production du 'Pont-l'Evêque'. ¶  
Les caractéristiques organoleptiques du 'Pont-l'Evêque' sont orientées par la spécificité du lait mis en œuvre. Cette spécificité lui est conférée par le recours important au pâturage qui est couramment pratiqué de mars à novembre, grâce à la douceur du climat et à la forte disponibilité de surfaces en herbe ainsi que l'utilisation d'animaux de race normande, utilisée depuis plus d'un siècle dans la région du fait de ses aptitudes fromagères. Le savoir-faire fromager s'est développé en tirant partie des aptitudes du lait produit dans l'aire. ¶

\* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.