ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE

ADCOM®-RP

CONFÉRENCE DE PRESSE

sur le thème :

« 10e anniversaire de l'AOP SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE :
un savoir-faire local d'exception pour un fromage de chèvre unique ! »

Le 03 mai 2018
au restaurant GrandCœur - Paris

Retour en images sur la Conférence de presse

SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP, sur le thème :

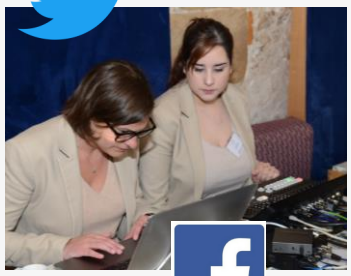
« 10e anniversaire de l'AOP SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE : un savoir-faire local d'exception pour un fromage de chèvre unique ! »

ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE
ADCOM®-RP

La Conférence de Presse SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP

sur le thème :

« 10e anniversaire de l'AOP SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE :
un savoir-faire local d'exception pour un fromage de chèvre unique ! »



ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE

ADCOM®-RP

La Conférence de Presse SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP, suite…

ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE
ADOCOM-RP

ADOCOM-RP
ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE

Quelques uns des principaux médias représentés lors de la conférence de Presse SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP

Le Monde

Les MARCHÉS
LE MÉDIA DE L'ALIMENTAIRE

LA REVUE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE
RIA

madame FIGARO

AGRA alimentation

l'Humanité
LE JOURNAL FONDÉ PAR JEAN JAURÈS

Notre temps

version femina

Réussir La chèvre
La revue des éleveurs de chèvres

Cuisine et Vins de France

la Nouvelle République

Télé star

HOMACTU

TOUT POUR LES FEMMES.COM

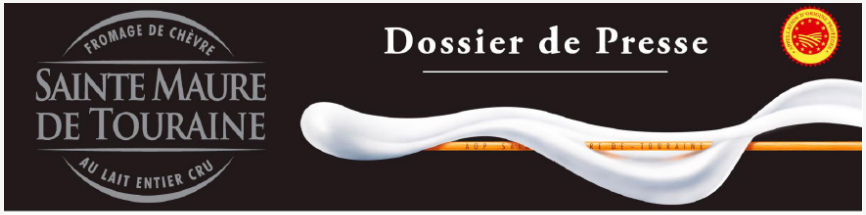
CAMPAGNE Gourmande

TOUTL'UNIVERSCULINAIRE.COM

ETC...

L'information des journalistes : Le Dossier de Presse de la Conférence SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP du 3 mai 2018

ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE
ADCOM®-RP



10E ANNIVERSAIRE DE L'AOP SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE : UN SAVOIR-FAIRE LOCAL D'EXCEPTION POUR UN FROMAGE DE CHÈVRE UNIQUE !

Héritier d'un savoir-faire séculaire soigneusement cultivé au sein de la Touraine, le célèbre fromage de chèvre au lait cru « Sainte-Maure-de-Touraine » fête le 10e anniversaire de son Appellation d'Origine Protégée (AOP). Une reconnaissance récente pour ce fromage dont le succès dépasse très largement les frontières de son aire de production. En 2017, près de 7 millions de ce fromage emblématique ont été produits, un chiffre en hausse de +26,8% par rapport à 2010. Ce fromage de terroir, unique en son genre, sait se démarquer avec sa forme de bûche, plus étroite d'un côté que de l'autre, et sa couleur cendrée. Ce fromage singulier possède même une signature, gage d'excellence et de transparence : il est traversé en son cœur d'une paille signée du nom de son producteur. Exclusivement fabriqué et affiné en Touraine, à partir du lait cru, frais et entier des chèvres élevées dans le territoire de l'appellation, le Sainte-Maure-de-Touraine AOP est à la fois l'héritier d'une tradition séculaire et le gardien de la vitalité locale. Chaque jour, il mobilise près de 500 professionnels engagés pour assurer sa qualité et son lien au terroir, dans le respect du strict cahier des charges de son AOP.

Un fromage de haute précision pour des saveurs uniques

Le Sainte-Maure-de-Touraine AOP est un fromage de précision qui peut être reconnu en un clin d'œil ! Il possède une forme caractéristique de bûche « tronconique » avec deux extrémités aux diamètres distincts. Sa flore de surface arbore une jolie couleur allant du gris clair au gris bleuté, abritant une pâte onctueuse d'un blanc pur, traversée dans toute sa longueur par une paille de 16 cm de long signée du nom du producteur. Jeune, à 10 jours d'affinage, il offre une coupe franche et lisse, une texture onctueuse et fondante, des arômes équilibrés, acidulés et noisettés. Avec le temps, il devient plus caprique et corsé et sa texture, plus sèche, devient plus friable. Les consommateurs l'apprécient particulièrement pour sa douceur et son onctuosité. Ils le savourent aussi bien froid que chaud, seul ou au cœur de délicieuses créations culinaires, … Il répond aux attentes d'authenticité des Français d'aujourd'hui et à toutes leurs envies gourmandes en s'inscrivant dans les dernières tendances de consommation !

SOMMAIRE

Le Sainte-Maure-de-Touraine AOP : un savoureux fromage héritier d'une longue histoire p.7

Le Sainte-Maure-de-Touraine AOP : la délicieuse expression d'un terroir garantie par une AOP p.9

Le Sainte-Maure-de-Touraine AOP : plus qu'un savoir-faire, un art de faire p.11

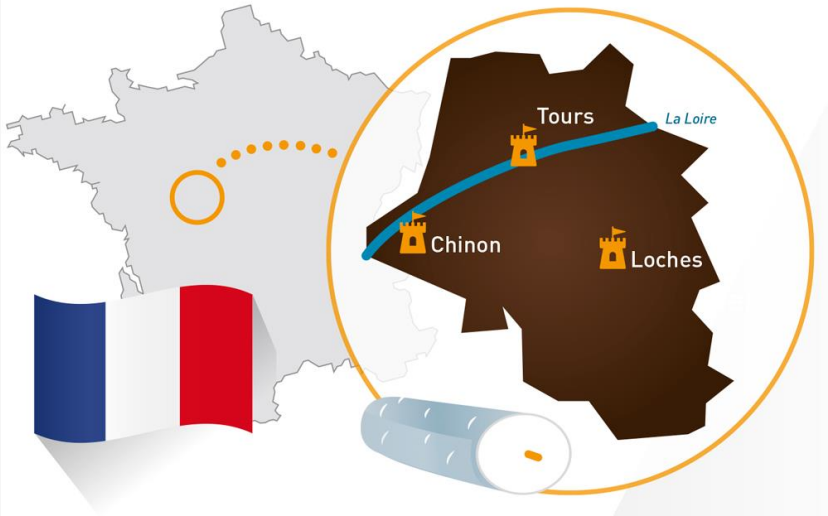
Le Sainte-Maure-de-Touraine AOP : des professionnels engagés pour la vitalité locale p.14

Le Sainte-Maure-de-Touraine AOP : très tendance et inspirateur de créations culinaires p.17

ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE
ADCOM-RP

UNE ZONE GÉOGRAPHIQUE STRICTEMENT DÉLIMITÉE

Une fabrication 100 % Terroir



SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP : UNE FABRICATION MILLIMÉTRÉE

ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE
ADCOM-RP

PRÈS DE 7 MILLIONS DE SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP FABRIQUÉS EN 2017

500 EMPLOIS DIRECTS GÉNÉRÉS PAR LE SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP

Sur grand écran la Conférence de Presse SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP

ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE

ADCOM®RP

FROMAGE DE CHÈVRE
SAINTE MAURE DE TOURAINE
AU LAIT ENTIER CRU

10E ANNIVERSAIRE DE L'AOP "SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE" : UN SAVOIR-FAIRE LOCAL D'EXCEPTION POUR UN FROMAGE DE CHÈVRE UNIQUE !

Conférence de Presse
3 mai 2018

UN ENGAGEMENT CITOYEN

Les professionnels du Sainte-Maure- de-Touraine AOP :
un engagement pour le développement local

+

un rôle **citoyen** et **solidaire** :
production des pailles confiée à l' ESAT de Bridoré
(établissement et service d'aide par le travail)
situé en Indre et Loire, territoire de l'AOP

↓

récolte, préparation et gravure des pailles

↓

- **Soutien** de personnes en situation de handicap
- Contribution à leur **insertion** ou réinsertion **sociale et professionnelle**

UNE FABRICATION DE MAIN DE MAÎTRE

- Collecte du **lait entier frais**, sans traitement thermique
- **Emprésurage cru**, entre 18°C et 20°C
- **Caillage** de 18 à 24 h
- **Moulage manuel** à la louche dans des moules de forme évasée
- **Égouttage** pendant 24 à 48 h
- **Démoulage manuel**
- Insertion de la **paille de seigle** pyrogravée
- **Saupoudrage** avec du charbon végétal mélangé à du sel pour un affinage lent et délicat
- **Égouttage** sur des claies pendant 36 à 48 heures
- **Affinage** dans un hâloir frais, humide et ventilé, au moins **10 jours**

Des échanges fructueux pendant et à l'issue de la Conférence de Presse SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP

ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE
ADCOM®-RP

Des échanges fructueux pendant et à l'issue de la Conférence de Presse SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP, suite…

ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE
ADCOM®-RP

La Conférence de Presse SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP sur les réseaux sociaux

ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE
ADOCOM-RP

Julien COQUET @JuCOQUET · 20 h
Un **sainte-maure-de-touraine** marié à la patate douce et à la graine de courge, ça se passe au restaurant GrandCoeur avec @FromageSMT #Tours #Chinon

FromSteMaureTouraine @FromageSMT · 3 h
#LeSaviezVous ?
Près de 7 millions de #SainteMaureDeTouraineAOP ont été fabriqués en 1 an : +26,8% vs 2010 !
#SavoirFaire #Qualite #Fromage #Chevre #MadeInFrance #Tradition #gastronomie #AOP #FromageDeChevre #terroir
buff.ly/2FCAZUf

ADOCOM-RP @AdocomRP · 4 h
10e anniversaire de l'AOP Sainte-Maure-De-Touraine :
Dans un instant suivez en #LiveTweet sa conférence de presse avec #SainteMaureDeTouraineAOP : un savoir-faire local d'exception pour un #fromage de #chevre unique !
buff.ly/2FCAZUf
#SavoirFaire #AOP #madeinFrance

Fromage Sainte Maure de Touraine - AOP
3 h ·
#SainteMaureDeTouraineAOP respecte un cahier des charges stricte, on vous dit tout !
https://buff.ly/2FCAZUf
#Fromage #FromageDeChevre #patrimoine #SavoirFaire #Terroir #gastronomie #AOP #FromageAOP

ADOCOM-RP @AdocomRP · 3 h
#LeSaviezVous ?
Près de 7 millions de #SainteMaureDeTouraineAOP ont été fabriqués en 1 an : +26,8% vs 2010 !
#SavoirFaire #Qualite #Fromage #Chevre #MadeInFrance #Tradition #gastronomie #AOP #FromageDeChevre #terroir
buff.ly/2FCAZUf

FromSteMaureTouraine @FromageSMT · 3 h
Connaissez-vous l' #histoire du #SainteMaureDeTouraineAOP ?
buff.ly/2FCAZUf
#SavoirFaire #Qualite #Fromage #Chevre #MadeInFrance #Tradition #gastronomie #AOP #FromageDeChevre #terroir

Des créations culinaires « *sur mesure* »
pour le SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE AOP par le Chef Nino La Spina

Gaspacho vert avec râpé de fromage
de chèvre Saint-Maure-de-Touraine AOP

Agneau de lait poireaux fondants à la moutarde et
sa crème de fromage de chèvre Saint-Maure-de-Touraine AOP

Patate douce avec émulsion fromage
De chèvre Saint-Maure-de-Touraine AOP

Pâte de fruits betterave et fromage
de chèvre Saint-Maure-de-Touraine AOP

ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE
ADOCOM®-RP

Organisation globale pour Sainte-Maure-de-Touraine AOP :
ADOCOM®-RP AGENCE DOGNIN COMMUNICATION
11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08
e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr - Qualification : Agence Certifiée OPQCM