

# LES FROMAGES PAR RÉGIONS

**ÎLE-DE-FRANCE :**  
 1 Coulommiers  
 2 Brie de Melun AOP,  
 3 Brie de Meaux AOP

**NORD-PAS-DE-CALAIS :**  
 8 Mimolette française  
 9 Boulette d'Avesnes  
 10 Maroilles AOP

**CHAMPAGNE-ARDENNES :**  
 13 Chaource AOP,  
 3 Brie de Meaux AOP,  
 14 Langres AOP

**PICARDIE :**  
 10 Maroilles AOP

**LORRAINE :**  
 15 Carré de l'Est  
 16 Munster AOP

**ALSACE :**  
 16 Munster AOP

**BOURGOGNE :**  
 17 Charolais AOC  
 13 Chaource AOP,  
 18 Epoisses AOP,  
 19 Mâconnais AOP

**FRANCHE-COMTÉ :**  
 20 Cancoillotte  
 21 Comté AOP,  
 22 Bleu de Gex  
 Haut Jura AOP,  
 23 Morbier AOP,  
 24 Mont-d'Or AOP,  
 25 Gruyère

**RHÔNE-ALPES :**  
 25 Gruyère  
 26 Reblochon AOP,  
 27 Saint Marcellin,  
 28 Beaufort AOP,  
 29 Fourme de Montbrison AOP,  
 30 Rigotte de Condrieu AOC,  
 31 Tome des Bauges AOP,  
 32 Chevrotin AOP,  
 33 Abondance AOP,  
 34 Bleu du Vercors-Sassenage AOP,  
 35 Picodon AOP

**CORSE :**  
 36 Brocciu AOP

**PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR :**  
 37 Banon AOP

**LANGUEDOC-ROUSSILLON :**  
 35 Picodon AOP,  
 38 Bleu des Causses AOP,  
 39 Roquefort AOP,  
 40 Pélardon AOP

**MIDI-PYRÉNÉES :**  
 38 Bleu des Causses AOP,  
 39 Roquefort AOP,  
 41 Rocamadour AOP

**LIMOUSIN :**  
 50 Cantal AOP

**AUVERGNE :**  
 50 Cantal AOP,  
 51 Bleu d'Auvergne AOP,  
 52 Saint Nectaire AOP,  
 53 Fourme d'Ambert AOP,  
 54 Laguiole AOP,  
 55 Salers AOP,  
 56 Gaperon

**HAUTE-NORMANDIE :**  
 4 Pont-l'Évêque AOP,  
 6 Camembert de Normandie AOP,  
 7 Neufchâtel AOP

**BASSE-NORMANDIE :**  
 4 Pont-l'Évêque AOP,  
 5 Livarot AOP,  
 6 Camembert de Normandie AOP

**BRETAGNE :**  
 11 Saint Paulin  
 12 Emmental

**PAYS DE LA LOIRE :**  
 12 Emmental  
 43 Sainte Maure  
 de Touraine AOP,  
 44 Valencay AOP,  
 45 Curé nantais

**CENTRE :**  
 43 Sainte Maure  
 de Touraine AOP,  
 44 Valencay AOP,  
 46 Crottin de Chavignol AOP,  
 47 Selles-sur-Cher AOP,  
 48 Pouligny St Pierre AOP

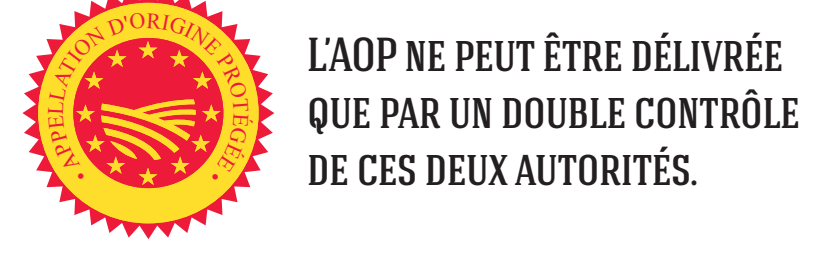
**POITOU-CHARENTES :**  
 43 Sainte Maure de Touraine AOP,  
 49 Chabichou du Poitou AOP

**AQUITAINE :**  
 42 Ossau-Iraty AOP

**POUR ÊTRE RECONNU APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE, UN FROMAGE DOIT :**

- Provenir d'une aire de production délimitée
- Répondre à des conditions de production précises
- Posséder une notoriété dûment établie
- Faire l'objet d'une procédure d'agrément de reconnaissance en AOC par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) et puis, en AOP par l'Union Européenne

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE :** C comme Contrôlée par l'INAO.  
**APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE :** P comme Protégée par l'Union Européenne.



L'AOP NE PEUT ÊTRE DÉLIVRÉE QUE PAR UN DOUBLE CONTRÔLE DE CES DEUX AUTORITÉS.