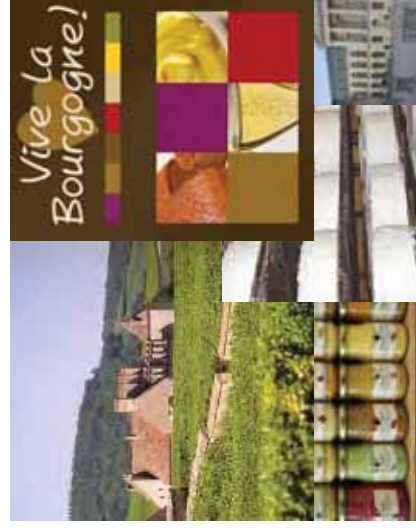


# Entrepreneurs de l'Auxois

18 juin 2013



*Tradition & Histoire*



*La qualité reconnue*



*La Bourgogne*



*Le savoir-faire artisanal*





# Une Histoire riche de cinq siècles



**16<sup>ème</sup> siècle** 🕒 L'Époisses est fabriqué par une communauté de moines Cisterciens installée dans le petit village d'Époisses

🕒 Brillat-Savarin parle de l'Époisses comme le **1820** « **Roi des Fromages** »



🕒 Relance de la production par **1956** la Famille Berthaut

**1924** 🕒 Le New York Times parle du « **King of Cheeses** »

**The New York Times**



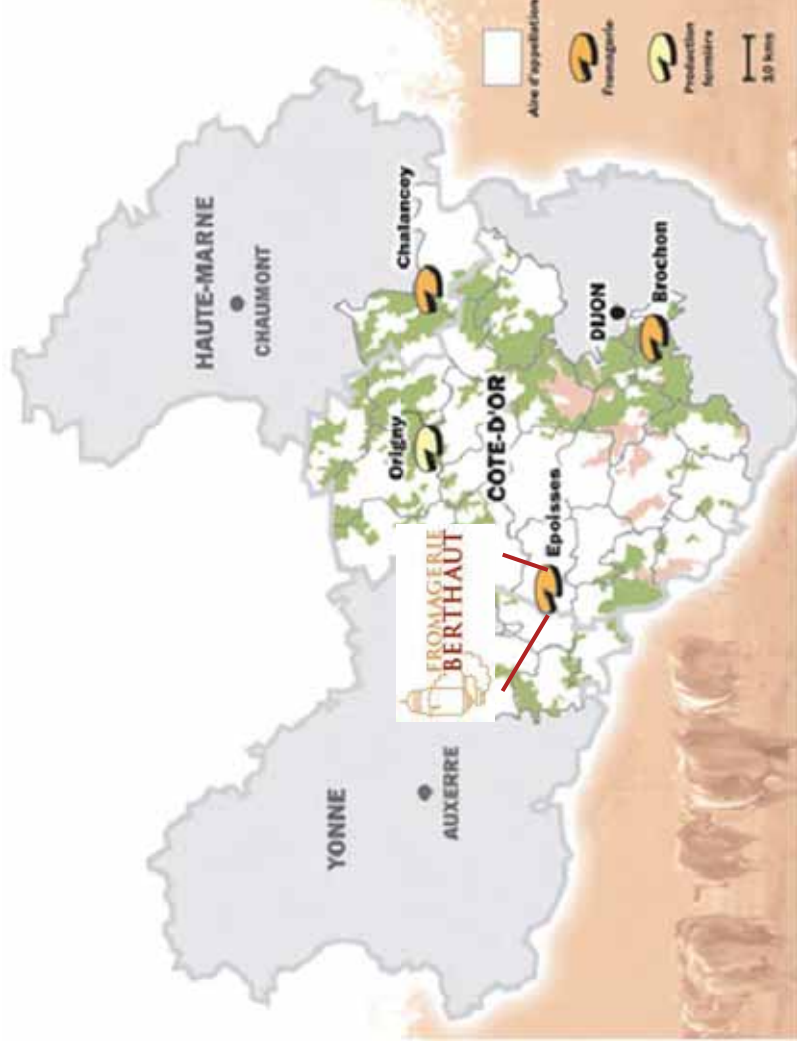
🕒 L'Époisses est reconnu au niveau Européen au travers de l'AOP **2003**

🕒 L'INAO reconnaît le lien au terroir de l'Époisses par l'AOC **1991**





# Un lien intime avec le terroir de Bourgogne



➔ Vaches de race Simmental française, Brune et Montbéliarde

➔ 85 % de l'alimentation issue de l'aire géographique



# L'Époisses, un fromage d'exception



Procédés de fabrication identiques à ceux décrits dans les textes du début du XIXème siècle

2 **Références d'Époisses AOP: Piécé 250g et 900g** (poids variable)

🍷 La seule AOC à *caillé lactique et croûte lavée*

Caillage 🍷 Coagulation du lait très lente: **16 heures mini**

Affinage 🍷 28 Jours minimum en caves fraîches et humides  
🍷 Lavages avec de l'eau enrichie en Marc de Bourgogne

➡ **Un fromage généreux et Typé**

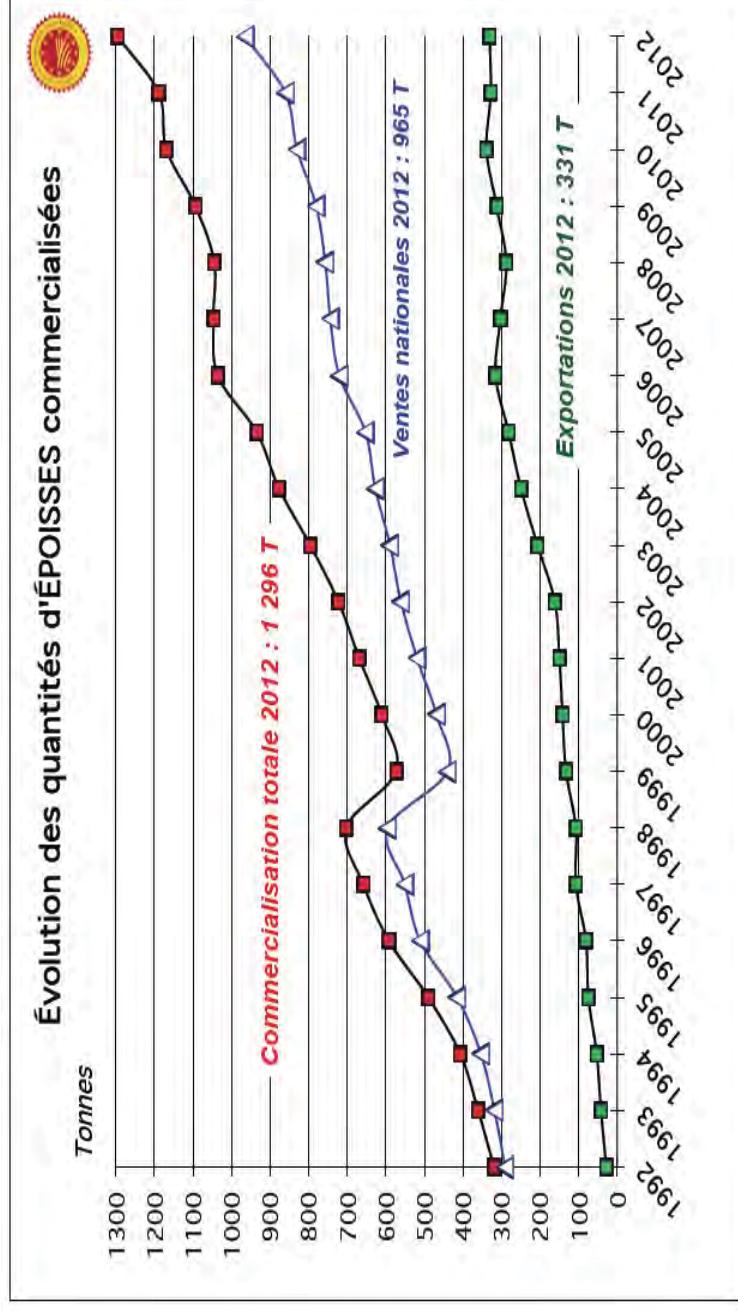


# Une consommation toujours plus forte...



## Évolution des volumes commercialisés

Tonnes



Total Commercialisé  
+/- 1300 Tonnes

Une consommation nationale doublée en 10 ans

Une des AOC les plus dynamiques

Un pic de consommation festif (ventes x2 sur décembre)

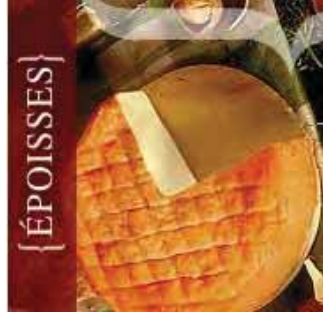


# Gamme Berthaut

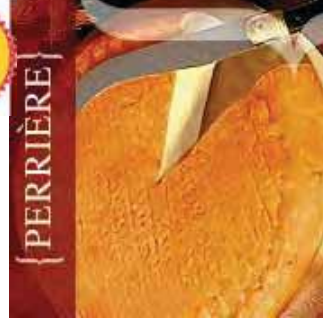


## La gamme des AOP

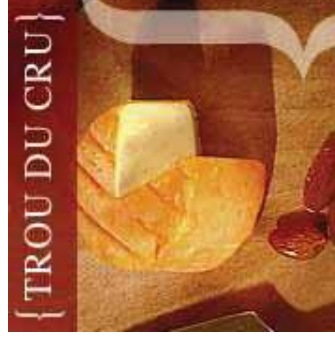
## Les spécialités de Bourgogne



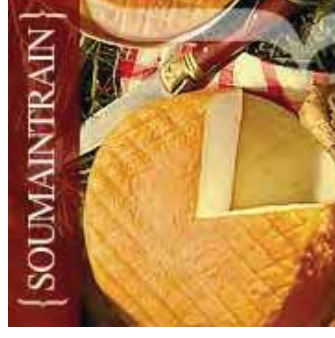
Époisses Pièce  
250g



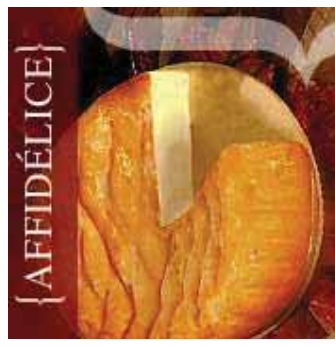
Époisses Le Perrière  
900g (poids variable)



Trou du Cru  
60g



Soumaintrain  
400g



Affidélité  
200g

Lavage Frottage ->

Marc de Bourgogne

Eau

Chablis



# Au Libre-Service depuis mars 2013



# Berthaut: Découvrez l'Exception



**Une qualité reconnue grâce à une exigence supérieure :**

	Époisses AOP	Époisses Berthaut
Durée de l'affinage	4 semaines	<b>5 semaines</b>
Soin du produit	1 à 2 frottages par semaine au marc de Bourgogne	<b>9 frottages</b> au marc de Bourgogne



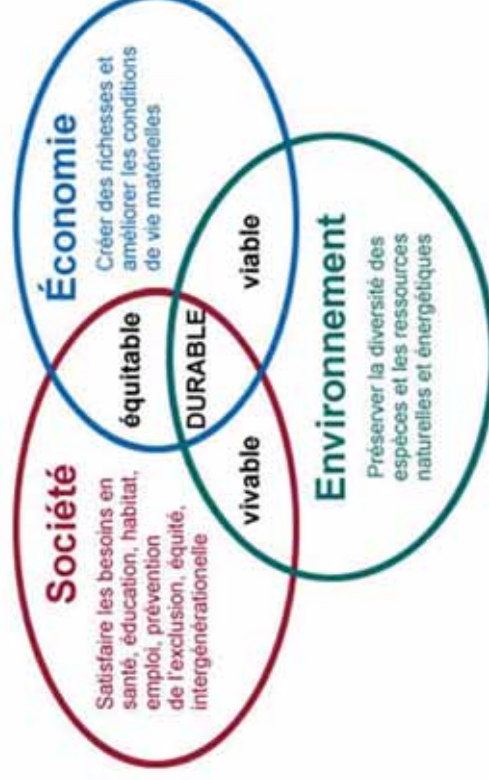
**95 Médailles au concours général agricole depuis 42 ans  
dont 47 en Or !**

**Médaille d'Or au Mondial du fromage 2013**





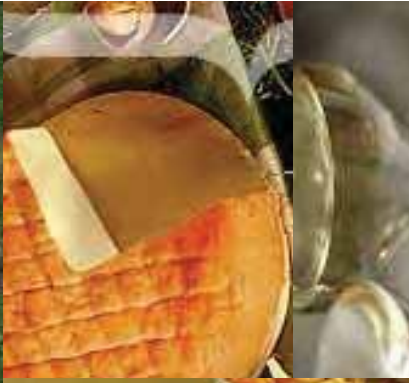
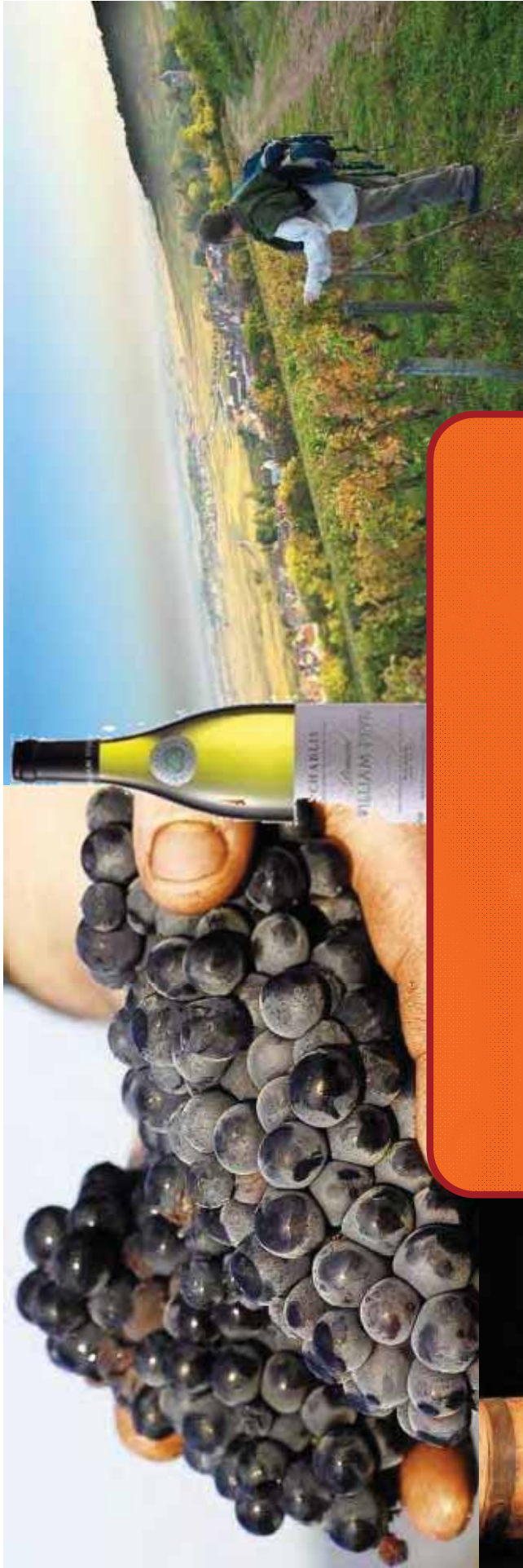
## Démarche ISO 26000 concernant la Responsabilité Sociétale des Entreprises



Soutien du Centre de Génétique de l'Hôpital des enfants (CHU Dijon) au travers de l'ARGAD (Association pour la Recherche Génétique des Anomalies du Développement)







Merci !

