

AOP pour les fromages français au lait de vache	Nature du fromage	Date d'enregistrement	Contact
Abondance AOP	Fromage : lait cru de vache [pâte pressée cuite]	1990 [AOC] 1996 [AOP]	Abondance AOP
Beaufort AOP	Fromage : lait cru de vache [pâte pressée cuite]	1968 [AOC] 2009 [AOP]	Beaufort AOP
Bleu d'Auvergne AOP	Fromage : pâte persillée [lait cru ou pasteurisé de vache]	AOC [1975] AOP [1996]	Bleu d'Auvergne AOP
AOP fromage Bleu de Gex ou Bleu de Septmoncel	Fromage : pâte persillée [lait cru de vache]	1977 [AOC] 2008 [AOP]	AOP fromage Bleu de Gex
AOP Bleu des Causses	Fromage : lait cru de vache [pâte persillée]	1953 [AOC] 1996 [AOP]	AOP Bleu des Causses
AOP fromage Bleu du Vercors Sassenage	Fromage : pâte persillée [lait cru de vache]	1998 [AOC] 2001 [AOP]	AOP fromage Bleu du Vercors Sassenage
AOP fromage Brie de Meaux	Fromage : lait cru de vache [pâte molle à croûte fleurie]	1980 [AOC] 1996 [AOP]	AOP fromage Brie de Meaux
Brie de Melun AOP	Fromage : lait cru de vache [pâte molle à croûte fleurie]	1980 [AOC] 2009 [AOP]	Brie de Melun AOP
Camembert de Normandie AOP	Fromage : lait cru de vache [pâte molle à croûte fleurie]	1982 [AOC] 1996 [AOP]	Camembert de Normandie AOP
Cantal AOP, Cantal jeune, Cantal entre deux, et Cantal vieux AOP	Fromage : lait cru ou pasteurisé de vache [pâte pressée cuite]	1956 [AOC] 1996 [AOP]	Cantal AOP, Cantal jeune, Cantal entre deux, et Cantal vieux AOP

AOP pour les fromages français au lait de vache	Nature du fromage	Date d'enregistrement	Contact
AOP fromage Chaource	Fromage : lait cru ou pasteurisé de vache [pâte molle à croûte fleurie]	1970 [AOC] 1996 [AOP]	AOP Chaource
Comté AOP	Fromage : lait cru de vache [pâte pressée cuite]	1958 [AOC] 1996 [AOP]	Comté AOP
AOP fromage Epoisses	Fromage : pâte molle à croûte lavée [lait cru ou pasteurisé de vache]	1991 [A.O.C.] 1996 [A.O.P.]	AOP fromage Epoisses
Fromage AOP Fourme d'Ambert	Fromage : lait cru ou pasteurisé de vache [pâte persillée]	1972 [AOC] 1996 [AOP]	AOP Fourme d'Ambert
Fourme de Montbrison AOP	Fromage : lait cru ou pasteurisé de vache [pâte persillée]	1972 [AOC] 2010 [AOP]	Fourme de Montbrison AOP
AOP Laguiole	Fromage : lait cru et entier de vache [pâte pressée non cuite]	1961 [AOC] 1996 [AOP]	Fromage AOP Laguiole
Langres AOP	Fromage : pâte molle à croûte lavée [lait de vache cru, thermisé ou pasteurisé]	1991 [AOC] 2009 [AOP]	Fromage Langres AOP
Appellation d'Origine Protégée Livarot	Fromage : pâte molle à croûte lavée [lait de vache cru, thermisé ou pasteurisé]	1975 [AOC] 1996 [AOP]	Appellation d'Origine Protégée Livarot
appellation Maroilles [AOP Maroilles], quart, mignon, sorbais, classique	Fromage : pâte molle à croûte lavée [lait de vache cru ou pasteurisé]	1955 [AOC] 1996 [AOP]	appellation Maroilles [AOP Maroilles], Maroilles Quart, Maroilles Mignon, Maroilles Sorbais, Maroilles Classique

AOP pour les fromages français au lait de vache	Nature du fromage	Date d'enregistrement	Contact
Fromage AOP Mont d'Or	Fromage : [pâte molle à croûte lavée], lait de vache cru	1981 [AOC France] 1997 [AOP France] 2003 [AOP Suisse]	Fromage AOP Mont d'Or
AOP Morbier [appellation d'origine protégée Morbier]	Fromage : lait cru de vache [pâte pressée non cuite]	AOC [2000] AOP [2002]	appellation d'origine protégée Morbier [AOP Morbier]
Munster AOP	Fromage : pâte molle à croûte lavée [lait de vache cru ou pasteurisé]	1969 [AOC] 1996 [AOP]	Fromage Munster AOP
Fromage Neufchâtel AOP	Fromage : lait cru ou pasteurisé de vache [pâte molle à croûte fleurie]	1969 [AOC] 1996 [AOP]	Fromage Neufchâtel AOP
Pont l'Evêque fromage AOP	Fromage : pâte molle à coûte lavée [fromage de vache cru ou pasteurisé]	1972 [A.O.C.] 1996 [A.O.P.]	AOP fromage Pont l'Evêque
Fromage Reblochon AOP	Fromage : lait cru de vache [pâte molle à croûte lavée]	1958 [Appellation d'Origine Contrôlée] 1996 [Appellation d'Origine Protégée]	AOP fromage Reblochon
Saint Nectaire AOP	Fromage : lait cru ou pasteurisé de vache [pâte pressée non cuite]	1955 [appellation d'origine] 1964 [appellation d'origine contrôlée] 1996 [appellation d'origine protégée]	Saint Nectaire AOP
Appellation Salers [AOP Salers]	Fromage : pâte pressée non cuite [lait de vache cru ou pasteurisé]	1961 A.O.C. 2003 A.O.P.	Appellation Salers [AOP Salers]
Tome des Bauges AOP	Fromage : lait cru de vache [pâte pressée non cuite]	AOC [2002] AOP [2007]	appellation Tome des Bauges [AOP]

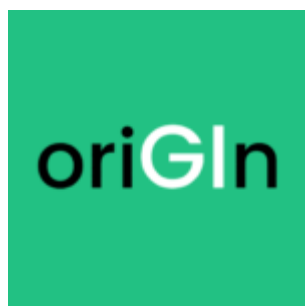
## Liste des fromages AOP au lait de vache en France

Index des fromages au lait de vache labellisés Appellation d'Origine Protégée en France.

Cette liste recense également les Appellations d'Origine [A.O.], et les Appellations d'Origine Contrôlée [A.O.C.] des fromages français.

Liste gratuite à télécharger au format PDF sur [oriGIn](http://www.originfood.info) [www.originfood.info]

Retrouvez notre article complet sur les appellations d'origine protégée françaises : [inventaire des produits gastronomiques AOP en France](https://www.originfood.info/aop-france/) [https://www.originfood.info/aop-france/]



**oriGIn** - Nature's most precious gift

E : [contact@originfood.info](mailto:contact@originfood.info)

W : [www.originfood.info](http://www.originfood.info)