



Le Camembert

Camembert est le nom d'un petit village de Normandie, à proximité de Vimoutiers dans l'Orne, qui s'appelait au XVI^e siècle « Campo Mauberti » ou « le champ de Maubert » qui peu à peu, s'est transformé en Camembert.

Apparu au début du XIX^e siècle en Normandie, selon une légende, l'**abbé Bonvoust**, prêtre réfractaire originaire de la Brie fuyant la Terreur de 1793, eut montré à une jeune fermière du village de Camembert, **Marie Harel**, le moyen de conserver un fromage frais en le salant puis en le laissant fermenter, cette pâte molle à croûte fleurie n'a pas tardé à connaître la gloire.



Repéré par Napoléon III lors de l'inauguration de la ligne Paris-Granville en 1863, c'est bien avec l'arrivée du chemin de fer que le camembert actuel vit le jour, trouvant, dès lors que les boîtes rondes en peuplier permirent son transport et sa conservation à grande échelle, sa place sur les bonnes tables bourgeoises, avant de conquérir l'appétit de tous les français.

Deux maisons, parmi d'autres aujourd'hui disparues, se spécialisèrent dans le camembert de Normandie, celle de Louis Lanquetot, fondée en 1842, et celle d'Auguste Lepetit, fondée en 1872.

En 1890, Eugène Ridet, ingénieur de son état, a l'idée d'utiliser des petites boîtes dites « jurassiennes », utilisées par un explorateur, pour le transport des camemberts. Il se rapproche d'un producteur de découpe de bois de Livarot, Georges Leroy et ensemble, mettent au point la production en série de petites boîtes en bois de peuplier déroulé et agrafé. Avant cette découverte, les fromages étaient seulement vendus dans une feuille de papier fin.

Le 31 juillet 1909, le syndicat des fabricants du véritable camembert de Normandie affirme : « Est camembert normand, un fromage à pâte molle, à égouttage spontané, ni cuite, ni pressée, ni malaxée, à caillé non divisé, légèrement salé, à moisissures superficielles, de forme ronde, d'un poids de 350g, d'un diamètre maximum de 10 à 11 centimètres, renfermant au moins 40 grammes de matières grasses pour 100 grammes, provenant du lait pur de vache et fabriqué en Normandie. »

Primitivement connue sous le nom de Cotentine, la vache « Normande » se reconnaît à sa robe tricolore brune, bringée et blanche et à ta tête blanche au mufle et aux yeux cernés de brun. Une normande produit environ 6 000 litres de lait par an.

Comment fait-on le camembert ? Il faut 2 litres de lait pour faire un camembert. Le lait cru est versé dans de grandes cuves avec de la présure issue de la caillette de veau, qui favorise le caillage du lait. Au bout d'une heure et demie, le caillé s'est formé dans les bassines. Afin de ne pas briser la fragile structure du caillé, celui-ci est prélevé à la louche.

Chaque camembert reçoit dans son moule spécial 5 louches successives de caillé. L'opération qui favorise l'égouttage du sérum est entièrement manuelle et ne doit pas excéder 5 heures. Chaque moule plein est alors soigneusement retourné et mis en attente pendant toute la nuit. Le lendemain matin, les fromages sont démoulés sur des claies et taillés, c'est-à-dire que l'on enlève la rognure à la base du moule. Le fromage est alors saupoudré d'une légère couche de sel avant de recevoir une imprégnation sur toutes ses faces d'une préparation liquide contenant un champignon spécial, le « *pénicillium candidum* » qui en moisissant va apporter au fromage toutes ses spécificités. Le fromage est placé pendant une douzaine de jours dans un hâloir, où, dans des conditions de température (13 à 15°) et d'hygrométrie favorables et maintenues, sa surface va se couvrir d'une mince pellicule blanchâtre. Au bout de 15 jours de fabrication, le produit est dit « moussé blanc ». Le fromage pourra encore s'affiner pendant une semaine supplémentaire et atteindre sa pleine maturité « affiné à point » après une autre, soit 30 à 35 jours de maturation. Pendant toutes ces journées, les fromages sont fréquemment retournés.

En 1918, le camembert acquiert son statut de fromage national, il est décidé qu'il fera désormais partie de la ration alimentaire du soldat qui consomme peu ou pas du tout de produits laitiers. Nombre de soldats issus de régions où l'on ne produit traditionnellement pas de fromages vont donc découvrir ce fromage et sa curieuse petite boîte ronde.

Dans les années 1920, les producteurs commencèrent à s'inquiéter de la concurrence malhonnête de certaines productions. Hélas, le camembert s'était tellement généralisé qu'il fut impossible de la protéger. En 1926, suite à une action judiciaire déboutée, le nom camembert tombait dans le domaine public, autorisant n'importe qui à en faire n'importe où, n'importe comment.

Il fallut attendre 1976 pour que la profession demande le classement du camembert en appellation d'origine contrôlée (devenue « protégée » depuis 1992). L'Inao accorda finalement l'AOC en 1983 avec la dénomination « Camembert de Normandie », le nom camembert tout seul n'étant plus préservé. Entre temps, les deux plus gros producteurs encore en activité, Lanquetot et Lepetit, avaient été rachetés par le groupe Besnier, présidé par Michel Besnier, auquel a succédé son fils Emmanuel en 1996, qui deviendra plus tard le géant Lactalis, aujourd'hui premier industriel laitier du monde.



En 2007, lassé de devoir se conformer au cahier des charges de l'AOC, qui impose le lait cru à un système industriel fabriquant plusieurs centaines de milliers de fromages par jour, le groupe Lactalis, qui représentait 80% de la production du camembert de Normandie, formula une exigence inacceptable : le cahier des charges de l'appellation devait être rectifié en autorisant l'usage de lait thermisé (une pseudo-pasteurisation par chauffage du lait à plus de 60°C. A la suite de quoi fut lancée une vaste campagne de désinformation sur la supposée dangerosité du lait cru, ne reculant devant rien pour discréditer les producteurs restés fidèles aux produits vivants. Une commission représentative de toutes les filières de la profession, après rigoureuse enquête, rendit son verdict en mars 2008 : non seulement le camembert de Normandie restait exclusivement et intégralement au lait cru, mais de plus, l'aire d'appellation, élargie par laxisme à des géographies non conformes, se voyait réduite de 50%, avec obligation de « normandiser » le cheptel en remplaçant progressivement les croisements nordiques prim'holstein par des vaches de race normande, seules détentrices de la légitimité originelle du camembert sur son terroir d'origine. La formule « fabriqué en Normandie » ne prouve en rien que le lait utilisé, provient bien de Normandie. Cette formule est interdite par la directive européenne 2081/92

disposant qu'un produit industriel ne peut utiliser le nom d'un territoire d'appellation d'origine, déjà en usage, à des fins commerciales, et permet au fabricant de pasteuriser son lait à 72°.

L'authentique camembert de Normandie 100% fermier au lait cru de vaches normandes issu de l'agriculture biologique est ressuscité. Il n'en existait tout simplement plus depuis quarante ans, voire quatre-vingts ans si l'on s'en tient au paramètre bio. Le dernier camembert à l'ancienne fut en effet élaboré en 1981 par Daniel Courtonne, producteur à Saint-Germain-de-Montgommery, au cœur du pays d'Auge, dans le calvados. Considéré à l'époque comme « le meilleur camembert du monde », le « Royal Montgommery » était servi à l'Élysée à la table du général De Gaulle. L'arrivée d'un nouveau camembert fermier réunissant tous les critères de l'authenticité normande est donc un événement magistral. Situé à Chamsecret, entre La Ferté-Macé et Domfront, dans l'Orne, l'exploitation de Patrick Mercier s'est reconvertie dans l'élaboration de camemberts AOC fermiers. Le terme « fermier » signifie que le lait provient exclusivement du troupeau de la ferme, composé à 100% de vaches normandes. Le lait est à la fois cru et bio. « Champs Secret » est désormais sur les étals des bons crémiers affineurs de France. Ceux produits du printemps à l'automne sont évidemment sublimes.



Côté industriel, il ne reste plus que huit sites de production laitière de camembert de Normandie au lait cru. En maisons indépendantes : Réaux à Lessay, Gillot à Saint-Hilaire-de-Briouze, Grain d'orge à Orbec et à Saint-Loup-de-Fribois et la fromagerie du Val de Sienne à Gavray.



Ajoutons tout de même les marques Jort à Bernières-d'Ailly, Moulin de Carel à Saint-Pierre-sur-Dives, et Bourdon à Orbec-en-Auge, propriétés du groupe Lactalis, sans oublier la coopérative Isigny Sainte Mère, dont le lait provient de l'un des meilleurs terroirs normands. Dernier né dans sa catégorie, le camembert de Normandie bio élaboré dans la fromagerie de Saint-Léger-sur-Sarthe, dans l'Orne.

La situation du camembert de Normandie AOC reste précaire car tout laisse croire que le loby industriel devrait renouveler une offensive de dénigrement du lait cru pour obtenir l'autorisation du traitement thermique pour toutes les AOP.

Au printemps 2007, le groupe Lactalis annonçait son intention d'abandonner l'appellation « Camembert de Normandie ». Motif officiel : le lait cru de la vache présenterait des risques bactériens pathogènes menaçant la sécurité alimentaire des consommateurs. Motif réel : le lait thermisé permet de découpler la fabrication de camemberts industriels alors que le lait cru impose un protocole de traitement plus coûteux à grande échelle. A l'issue de l'enquête publique en mai 2008, le verdict tombait : le camembert de Normandie d'appellation d'origine doit être produit exclusivement à partir de lait cru provenant de Normandie. Tout traitement du lait, désautorise formellement l'usage commercial de la formule

« Camembert de Normandie » et toute référence à l’AOC. Réduisant l’aire d’appellation, par trop étendue, et stipulant l’obligation d’augmenter le pourcentage de vaches de race normande dans les troupeaux laitiers (40% en 2015 et 60% en 2019). (Décret publié au JO du 18 septembre 2008).

Fleuron du groupe, la marque Lepetit dut ainsi renoncer à la mention « Camembert de Normandie », remplacée par « Fabriqué en Normandie ». Le groupe décida de passer de la thermisation du lait (chauffé à 63°) à sa pasteurisation totale (72°), tuant toute la flore du lait. Le camembert Lepetit basculait tout net dans la catégorie fromage industriel sans que cela ne soit jamais annoncé publiquement. La présentation et l’esthétique de l’étiquette sont restées les mêmes, au risque qu’un consommateur non initié confonde l’ancienne et la nouvelle formule en pensant acheter un camembert au lait cru ... fabriqué en Normandie.



Avant 2008

Actuel

Le nom « Camembert » (tout seul) ne fut **jamais** protégé. On peut donc l’utiliser dans le monde entier depuis un arrêt de la cour d’appel d’Orléans de 1926, confirmant que le nom camembert est un terme générique tombé dans le domaine public.



Mongolie

Indonésie

Algérie

Japon

Russie

Hollande