

C'est le camembert de Normandie AOP au lait cru qu'on assassine

Par **Véronique Richez-Lerouge**, Présidente de l'association Fromages de terroirs.
(<http://www.liberation.fr/auteur/18563-veronique-richez-lerouge>) — 14 mai 2018 à 19:06



Une fromagerie dans le village de Camembert. Photo Charly Triballeau. AFP

L'emblématique fromage moulé à la louche pourrait bientôt être fabriqué avec du lait pasteurisé. Une victoire pour l'industrie agroalimentaire, un risque fatal pour les fermiers et les consommateurs.

Le plus populaire des fromages tricolores, le calendos, né dans les limbes de la Révolution française au cœur du bocage normand, va basculer dans la pasteurisation. Autant dire qu'il va perdre son caractère et sa typicité, pour devenir une vulgaire pâte molle sans goût. Chauffé à des températures élevées, le lait devient une matière inerte et « infromageable » en tant que telle sans le recours à la technologie car on détruit des flores aromatiques et des ferments indigènes. Ce n'est plus du camembert.

Honte, scandale, imposture... les mots ne sont pas assez forts pour dénoncer la forfaiture dont la France, créatrice du système des appellations d'origine qu'elle brandit partout en modèle, sera accusée d'avoir commis si les Français ne protestent pas.

Au nom de la loi économique, fallait-il sacrifier le vrai camembert qui doit sa singularité au lait cru (non chauffé) et au moulage à la louche, seuls aptes à développer une intensité et une complexité aromatiques et à restituer le terroir normand ?

Cela ressemble à un mauvais rêve qui se répète. Mais cette fois-ci, on se réveille avec la gueule de bois. Le 21 février, sous l'égide de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), les poids lourds du secteur ont remporté le morceau. Un accord entre tous les fabricants a ouvert la voie à la pasteurisation et plus seulement au lait cru, dans un cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) Camembert de Normandie.

Dans une époque de détresse agricole et d'alerte sanitaire, tout le monde a envie de croire à un bon accord, qui réconcilierait la famille autour d'un camembert. L'annonce par communiqué d'un armistice dans la guerre de dix ans entre producteurs de camembert AOP et industriels, est passée sans bruit à la veille du Salon de l'Agriculture.

Mais, la réalité, si nous laissons faire, est inverse : dans cinq ans à peine, le « véritable camembert de Normandie » sera un produit de luxe, réservé aux initiés, tandis que la masse des consommateurs devra se contenter d'un ersatz fabriqué selon les méthodes industrielles. Pour les uns, le lait cru, moulé à la louche, aux arômes complexes. Pour les autres, un plâtre pasteurisé mais pouvant néanmoins se réclamer d'une appellation d'origine protégée (AOP) Camembert de Normandie.

Voilà ce que les « sages » de l'Inao appellent un bon accord ! A quoi sert donc l'Inao ? Il est en principe chargé d'être le garant des usages « ancestraux, loyaux et constants », ces valeurs sont les piliers des signes de qualité. Le lait cru vivant et savoureux est de toute évidence un marqueur de ce patrimoine fromager à préserver.

Or, sous couvert de protéger une zone géographique « Normandie », le compromis rédigé au burin technobureaucratique consacre deux versions de camembert. L'une respecte la tradition et le palais du consommateur ; l'autre, de piètre qualité gustative, a pour vertu essentielle d'être adaptée au modèle économique mortifère de la grande distribution, autant dire neuf camemberts sur dix (60 000 tonnes contre 5 400 tonnes). L'original sera englouti dans un océan de médiocrité. A quoi sert l'Inao si un signe de qualité cautionne l'original et sa copie ?

Tous les fromages d'appellation qui ont choisi la voie de la pasteurisation, donc in fine le volume, ont dégradé la qualité tout en ne réglant rien à la question de la rémunération des producteurs laitiers. Seuls les grands groupes en ont tiré bénéfice. Certaines AOP ne comptent presque plus de fabrications artisanales. La cohabitation lait cru, lait pasteurisé - pratiquée dans plus de 50 % des AOP nationales, pontl'évêque, neufchâtel, livarot, ossau-iraty, cantal, fourmes d'Ambert et de Montbrison, bleu d'Auvergne, époisses, maroilles, munster... - n'a entraîné que médiocrité et tensions dans la filière laitière, accélérant la disparition des petits artisans.

Beaucoup d'entre elles ont en réalité perdu des parts de marché. Le bleu des Causses AOP ne compte plus aucun fermier. Plus grave, en voulant répondre à une détresse légitime des éleveurs laitiers desquels les consommateurs sont solidaires, les techniciens de l'appellation risquent d'entraîner dans le sillage du camembert l'ensemble des signes de qualité dans ce nivellement par le bas. Demain, ce sera le brie de Meaux, l'autre pâte molle, qui pasteurisera sans états d'âme ! Puis le reblochon...

La France, reconnue comme le pays du fromage, irait-elle à contre-courant ? Le fromage au lait cru se développe partout, même aux Etats-Unis ! Si les géants industriels veulent bénéficier de l'image de l'appellation d'origine, qu'ils se mettent à faire de la qualité en fabriquant exclusivement au lait cru l'incomparable exception française.

Nous réclamons le droit au bien-manger pour tous dans la République française. Le véritable camembert au lait cru ne doit pas être réservé à une certaine catégorie de consommateurs, mais un produit fier de ses origines populaires et rustiques.

Durant toute la Première Guerre mondiale, il nourrissait les soldats dans les tranchées, il était fabriqué dans toutes les régions de France, il trônait sur les tables paysannes et embaumait les cuisines. Les étiquettes en témoignent. Vouloir en faire un produit de luxe est une injustice et une insulte à l'histoire.

Monsieur le président de la République, monsieur le ministre de l'Agriculture, nous réclamons un camembert au lait cru pour tous ! Aidons les producteurs laitiers en visant la qualité dans le respect de nos traditions !

Liberté, égalité, camembert !

Premiers signataires

Chefs : Olivier Roellinger, Sébastien et Michel Bras, Anne-Sophie Pic, Arnaud Daguin, Michel et César Troisgros, Emmanuel Renaut, Jean-Michel Lorrain, Christophe Bacquié, Franck Pelux, Jany Gleize, Xavier Mathieu, Cédric Béchade, Julien Dumas, Mathieu Guibert, Ronan Kervarrec, Philippe Mille, Nicolas Magie, Guillaume Anor, Julien Lucas, Patrick Henrioux, Christopher Coutanceau, Jean-Georges Klein, Guy Martin, François Pasteau, Vincent Betton, Jean-André Charial, Jérôme Artiguebere.

Vignerons : Olivier Cousin, Sylvie Augereau, Nicolas Reau, Alexandre Bain.

Personnalités : Ali Badou, Jacques Bonaffé, Camille Labro, Jacques Weber, Carlo Pedrini, Pierre-Brice Lebrun, Sébastien Demorand, Luc Dubanchet, François-Régis Gaudry, Eric Morain...

Fromagers : Xavier et François Bourgon, Philippe et Romain Olivier. ➔

Véronique Richez-Lerouge Présidente de l'association Fromages de terroirs.(<http://www.liberation.fr/auteur/18563-veronique-richez-lerouge>)

CONTENUS SPONSORISES PUBLICITÉ

(http://self-booking.ligatus.com/?utm_source=ligatus-de&utm_medium=placement&utm_content=text&utm_campaign=branding) (http://self-booking.ligatus.com/?utm_source=ligatus-de&utm_medium=placement&utm_content=logo&utm_campaign=branding)

<p>Eine neue Sprache lernen in nur 3 Wochen? Babbel Selbstversuch</p>	<p>In 1 Minute den Wert Ihres PKW berechnen, Top-Preisangebot erhalten und sofort verkaufen. Wir kaufen Ihr Auto!</p>	<p>Surpoids : Un ingénieur a découvert ce truc à faire tous les jours Perdre du ventre</p>	<p>Klassenfotos von 1950, 1951, 1952, 1953, 1954, 1955, 1956, 1957, 1958, 1959, 1960, 1961, ... Finde Dein Klassenfoto!</p>
--	--	---	--

<p>Entdecken Sie das Dieselangebot für den NISSAN QASHQAI. Jetzt ab 119€ monatlicher Rate. NISSAN QASHQAI DIESEL</p>	<p>Les Français en sont fous ! Découvrez combien vous allez gagner ! Conseils en Bitcoin</p>	<p>Allianz Mein Haushalt: die perfekte Kombi für kleine Haushalte - schon ab 6,50€ mtl. Haftpflicht- Hausrat Kombi</p>	<p>Können Sie einschätzen, was Treppenlifte wirklich kosten? Die Antwort wird Sie überraschen Was kosten Treppenlifte?</p>
---	---	---	---