NATHALIE GOULET, HERVÉ MAUREY, CATHERINE MORIN-DESAILLY, SONIA DE LA PROVÔTÉ

«« Nous défendons le véritable camembert de Normandie »»

02/04/2019

Un partenariat historique entre les producteurs de « Camembert de Normandie » et les industriels producteurs de Camembert « fabriqué en Normandie », et l'INAO conclu un long travail de médiation ayant pour objectif d'ici 2021 la construction et la mise en œuvre d'un cahier des charges visant à conforter un signe de qualité unique : l'AOP Camembert de Normandie.

Ce projet d'AOP met fin à des années de querelles historiques, la coexistence entre l'AOP « Camembert de Normandie au lait cru moulé à la louche » et le Camembert vendu sous la mention « fabriqué en Normandie » était devenu insupportable pour les producteurs AOP et source de confusion pour les consommateurs. Il aboutira à la construction et la montée en gamme d'une nouvelle filière de qualité qui impactera toute l'agriculture normande : il contribuera à consolider et à sécuriser une filière lait de qualité non délocalisable en Normandie.

L'accord prévoit un cahier des charges très exigeant en matière de race et d'alimentation. Il n'existait d'ailleurs aucun cahier des charges pour les opérateurs du camembert « fabriqué en Normandie » et, d'ailleurs, si la Normandie fabrique 82% des camemberts français (75 000 tonnes de ce fromage), 93% ne bénéficiaient pas de l'appellation d'origine. Le compromis propose ainsi deux niveaux de produits :

• Un 1er niveau pour le Camembert AOP "cœur de gamme" au lait pasteurisé, cru, microfiltré thermisé sur la base des contraintes suivantes : au moins 30 % de vaches normandes dans chaque troupeau permettant d'avoir 50 % de lait de normande dans la collecte globale afin d'obtenir un niveau de qualité significatif pour un rendement fromager de +2,7 % ; un niveau de pâturage fixé à 25 ares minimum par vache 6 mois par an ; la présence minimum d'herbe toute l'année dans la ration des vaches laitières ; l'absence totale d'OGM ; le lait peut être cru, thermisé, micro filtré ou pasteurisé ;

• Un 2ème niveau pour le Camembert AOP « haut de gamme » permettant la mention valorisante « véritable » ou « authentique » Camembert de Normandie, exclusivement au lait cru, reposant sur les prescriptions suivantes : 66 % de vaches normandes dans les troupeaux (contre 50% exigé auparavant) ; un pâturage équivalent à 25 ares par vache sur 6 mois ; la présence minimum d'herbe toute l'année dans la ration des vaches laitières ; l'absence totale d'OGM ; autre nouveauté, une exigence de 50 mètres linéaires par ha pour le bien-être animal.

L'accord propose aussi une extension de l'aire d'appellation à toute la Normandie (sauf zones de plaine) et la disparition de la mention « fabriqué en Normandie » sur les camemberts hors AOP.

Il est attendu que l'AOP Camembert de Normandie passe de 5 700 tonnes à 40.000 tonnes en 2021 (lait cru + pasteurisé+microfiltré + thermisé), celui des vaches normandes de 200 000 à 225 000 et le nombre d'élevages sous AOP de 500 actuellement à 2.500 élevages soit 1/3 des élevages laitiers en Normandie. L'AOP devrait peser, en 2021, 910 M de litres, soit 25 % du lait produit en Normandie !

Contact presse : Frédérique HENRY / Camille LOUIS
01 42 34 21 18 / 01 42 34 30 58 - communication@uc.senat.fr
Internet : www.udi-uc-senat.fr
Twitter : @UC_Senat
Facebook : SenateursUDIUC