

Le camembert

C'est le roi des fromages français ! Mais c'est aussi l'un des plus menacés... Portrait mouvementé d'une pâte fleurie.

Laurent Seminel

MARIE HAREL, MÈRE DU CAMEMBERT

1791. Un prêtre réfractaire, venu de Brie, se réfugie dans la ferme de Beaumont qui domine le petit village de Camembert. Il enseigne à la jeune Marie Harel les secrets du fromage que l'on faisait en son pays. Ainsi naissait le camembert, vendu sur les marchés de Vimoutiers et d'Argentan. Les cinq enfants de sa fille deviendront tous fromagers...

L'AOP CAMEMBERT DE NORMANDIE

Cette appellation protège le vrai camembert de Normandie, soit 5 % de la production française de camembert. Les caractéristiques de ce fromage au lait cru de vache, de la famille des pâtes fleuries, sont **définies par un cahier des charges précis** :

- la production du lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages doivent être réalisés dans une **zone géographique définie, à cheval sur 4 départements** : Calvados, Manche, Orne et Eure.
- Le lait cru doit être issu d'un cheptel composé d'un **minimum de 50 % de vaches de race normande**. Celles-ci doivent pâturer au moins 6 mois dans l'année.
- Certaines étapes de fabrication (moulage, salage, affinage, etc.) répondent à des **critères très stricts**. Par exemple, le caillé, obtenu dans de grandes bassines, doit être « prélevé puis déposé dans les moules en cinq passages au minimum, chacun des dépôts étant espacé de 40 minutes au moins ».



1 camembert



5 louches de caillé

2,21 de lait

13 à 15 jours d'affinage

dans le hâloir pour qu'il s'habille de sa « fleur » blanche

250 g minimum après affinage

Que signifie moulé à la louche ?

Le camembert de Normandie AOP doit être moulé soit de façon manuelle « à l'aide de cuillerons hémisphériques montés au bout d'un manche », soit de façon automatisée « à l'aide de têtes de moulage articulées » (la première méthode, manuelle, concerne la majorité des camemberts AOP).

LA BATAILLE DU LAIT CRU

2007 : Lactalis et Isigny Sainte-Mère (90 % de la production de camembert AOP) décident de renoncer au lait cru, qui représenterait un danger sanitaire. Ils réclament un assouplissement de la réglementation de l'AOP pour obtenir le droit de traiter thermiquement le lait cru. Les défenseurs du camembert au lait cru – Graindorge, Réot et Gillot – crient au scandale.

2008 : le ministère de l'Agriculture tranche en faveur du lait cru sans traitement. Réponse de Lactalis : il signale à la direction générale de l'alimentation des traces de bactéries pathogènes dans les camemberts de la maison Graindorge. Ambiance !

2016 : Lactalis rachète son ancien ennemi Graindorge. Les dents grincent dans le bocage normand...

LES AUTRES CAMEMBERTS

Le camembert **fabriqué en Normandie** : à différencier du « camembert de Normandie ». Cette version peut être au lait cru, au lait thermisé, au lait microfiltré ou au lait pasteurisé.

Le lait doit provenir d'un des quatre départements normands. **Le camembert** : comme le cheddar, le brie ou le gruyère, ce fromage peut être fabriqué dans le monde entier.

Fabrication du camembert



Remplissage à la louche



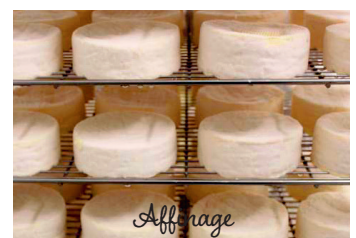
Égouttage



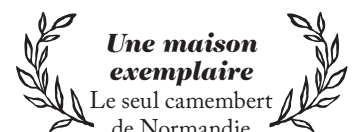
Démoulage



Salage



Affinage



Une maison exemplaire

Le seul camembert de Normandie à la fois **fermier et bio** est fabriqué par **Patrick Mercier à la ferme du Champ Secret**, dans l'Orne, à partir de lait cru de vaches 100 % normandes nourries à l'herbe (fermeduchampsecret.com).

ricochet

L'Histoire de France en boîte, p. 322

LA TATIN DE POMMES AU CAMEMBERT

POUR 6 PERSONNES

1 camembert
400 g de pâte feuilletée environ
4 pommes (fruits)
40 g de beurre
Sucre roux de canne

Préchauffer le four à 180 °C. Éplucher les pommes et les couper en tranches épaisses, puis les faire revenir doucement dans le beurre en y ajoutant une cuillerée de sucre roux de canne. Disposer un papier sulfurisé dans le fond du moule ou du plat. Répartir les pommes sur

toute la surface du moule et ajouter le camembert détaillé en tranches. Recouvrir avec la pâte feuilletée en bordant la pâte à l'intérieur du moule. Cuire 20 minutes, retirer quand la croûte est dorée. Servir tiède avec une salade verte et un cidre fermier brut.