

## LES PRODUITS LAITIERS

# Le Camembert De Normandie

### Présentation du produit

Le Camembert de Normandie est un fromage au lait de vache, de forme ronde. C'est peut-être le fromage le plus connu au monde ! Pourtant, le véritable Camembert de Normandie AOP ne constitue qu'une infime partie de la production mondiale de Camembert. Le Camembert de Normandie est aujourd'hui fabriqué comme autrefois, avec du lait cru et moulu à la louche. Il faut environ 2,2 litres de lait pour fabriquer un Camembert de Normandie, et au moins 35 jours d'affinage pour qu'il soit fait à cœur. Une fine couche blanche de champignon microscopique, que l'on appelle la fleur, recouvre le fromage. Il fait partie de la famille des fromages à pâte molle et à croûte fleurie. Son goût est doux et lacté lorsqu'il est jeune, complexe et puissant lorsqu'il est bien affiné, avec des arômes fruité, soufré (arôme soufré du chou ou de l'ail), animal, d'étable ou de sous-bois (champignon)... La date limite de consommation conseillée correspond au soixantième jour après la fabrication : ensuite, le fromage devient trop fort et perd toute sa richesse et son équilibre aromatique.

### Histoire

Le Camembert est mis au point pendant la Révolution française, vers 1791, par une fermière normande, Marie Harel. Habitante du village de Camembert, elle héberge un prêtre réfractaire originaire de la région de la Brie. Ce dernier apporte à Marie Harel des conseils pour améliorer sa fabrication de fromage. Le Camembert est né !



### Nutrition

Les fromages sont un mode de conservation du lait, tout en concentrant les principaux nutriments qu'on y trouve. La composition de chaque fromage peut varier en fonction du lait utilisé et du mode de fabrication. Le Camembert de Normandie contient environ 22 % de matières grasses, 21 % de protéines (qui bâtissent le corps) et 3 % de minéraux dont 0,4 % de calcium. On y trouve également du phosphore, du sodium, du magnésium, du potassium, du fer et des vitamines (B6, D, E).

On a l'habitude de manger du fromage, comme le Camembert, en fin de repas. Mais on peut bien évidemment le manger à d'autres moments de la journée, au petit déjeuner par exemple, au goûter avec du bon pain et des fruits secs, ou même en début de repas, en entrée (toast, salade...) ou à l'apéritif avec un bon jus de pomme ou de poire ! On peut aussi le cuisiner : en tarte, en sauce, en gratin (de pommes de terre, de légumes...), mélangé à des pâtes, sur des crêpes... les idées sont innombrables !

### Métiers : éleveur et mouleur

#### • L'éleveur

Les éleveurs doivent avoir dans leur troupeau au moins la moitié de vaches de race normande. Les vaches doivent pâturer une grande partie de l'année : elles sortent dès le printemps et rentrent à l'abri à l'automne, au mois de novembre d'une manière générale, suivant le temps qu'il fait. L'hiver, les vaches doivent obligatoirement avoir du foin à manger tous les jours. C'est donc durant la période de pâturage que les fromages sont les meilleurs, tirant parti de la qualité de l'herbe des bocages normands. Une grande attention est donnée à la traite : le lait doit être d'une qualité irréprochable. Les vaches sont traitées en moyenne 10 mois dans l'année. Elles sont mises « au repos » quelque temps avant le vêlage. La traite commence environ une semaine après la naissance du veau. Les éleveurs aiment énormément leur métier et s'occupent avec beaucoup de soin de leurs vaches. Sans amour, on ne peut pas faire de bon lait. Et sans bon lait, pas de bon Camembert de Normandie !

# La Normandie Gourmande

**EN SAVOIR PLUS**  
**Le Camembert**  
**de Normandie**

## • Le fromager

Les fromageries collectent le lait chez les éleveurs tous les jours. Le jour de la fabrication, le moulage dure 3-4 heures : il faut en effet cinq louches minimum espacées d'au moins 40 minutes pour faire un Camembert de Normandie. Chaque mouleur dispose de 250 à 300 moules posés sur une grande table et d'une bassine d'environ 330 litres de lait caillé très légèrement découpé. Une première louche est versée délicatement dans chacun des moules. Quand le mouleur arrive au dernier moule, il s'est écoulé environ 40 minutes. Il revient alors au premier pour un deuxième passage, et ainsi de suite cinq fois. Le fromage n'est démoulé que le lendemain, après s'être égoutté spontanément, grâce aux trous répartis autour du moule, sans aucune pression (seul un retournement est effectué, avec l'application d'une petite plaque de métal pour faciliter l'égouttage). Les futurs Camemberts de Normandie sont ensuite salés etensemencés en pénicillium. L'affinage peut alors commencer, à une température comprise entre 10 et 18 °C. Les Camemberts de Normandie sont emballés vers le treizième jour. L'affinage se poursuit ensuite en boîte en bois, mais à une température

inférieure. Le Camembert de Normandie ne peut être commercialisé avant le vingt et unième jour qui suit le jour de fabrication. Aujourd'hui, neuf fromageries, dont un seul fabricant fermier, produisent du Camembert de Normandie. Comme les éleveurs, les fromagers sont des passionnés. Il faut en effet beaucoup de patience, d'observation, d'expérience et de générosité pour faire un bon Camembert de Normandie.

## Qualité

Le mot « Camembert », seul, n'est pas protégé, il est devenu un terme générique tombé dans le domaine public par un jugement de la cour d'appel d'Orléans rendu le 20 janvier 1926. On peut en faire partout dans le monde. C'est la dénomination « Camembert de Normandie » qui est protégée depuis 1983 par l'AOP (Appellation d'Origine Protégée). Cela veut dire que l'on ne peut pas appeler un fromage Camembert de Normandie si le lait ne vient pas de Normandie, s'il n'est pas fabriqué en Normandie ou s'il ne respecte pas le mode de production fixé par la loi (décret ou cahier des charges). Ce décret précise toutes les conditions de production, de la ferme à la fromagerie, ainsi que la zone

géographique de production, qui s'étend sur quatre départements de la Normandie (Manche, Calvados, Orne et Eure). Toute la filière est contrôlée par un organisme indépendant qui vérifie donc que chaque acteur respecte bien le cahier des charges. Les produits sont également contrôlés par un jury d'experts six fois par an : un fromage qui ne correspond pas à la définition du Camembert de Normandie est rejeté.

