

LES PRODUITS LAITIERS

Le Livarot

Présentation du produit

Le Livarot est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée, d'une belle couleur orangée. Ce fromage odorant et savoureux a un goût puissant et très aromatique : on y décèle des arômes soufrés (arôme soufré du chou ou de l'ail), animal (cuir), fumé (charcuterie fumée). Il existe quatre formats : le petit Livarot, le trois quarts Livarot, le Livarot (format traditionnel de 500 grammes) et le grand Livarot de 1,5 kg destiné au rayon coupe des crèmeries.

Il faut environ 5 litres de lait pour faire un Livarot de 500 grammes et presque 2 mois d'affinage pour qu'il soit affiné à cœur.

Histoire

Le Livarot naît à la fin du Moyen Âge, au cœur de la Normandie. C'est un fromage fermier, peu différent du Camembert et du Pont-l'Évêque. On désigne alors l'ensemble des fromages bas-normands sous le même nom : les angelots. Ce nom évolue en angelot, terme marquant l'origine géographique de ces fromages, le pays d'Auge. Puis, le Livarot prend le nom de la petite ville de Livarot, située près de Lisieux, qui abrite un des plus gros marchés régionaux où se vendent ces fromages à cette époque. Les fermiers utilisent alors le lait à la ferme : la matière grasse sert pour faire du beurre et le lait écrémé est transformé en un fromage, le Livarot. C'est donc un fromage maigre, riche en protéines, au goût marqué, qui se conserve de 4 à 6 mois. Pour éviter que le Livarot ne s'affaisse et perde sa forme d'origine (en raison de sa faible teneur en matière grasse), le fromage est cerclé de brins de laîche, ce qui facilite aussi son transport. Les laîches sont issues du roseau appelé massette. Leur récolte a lieu en août-septembre dans les lagunes naturelles ou aménagées.



Rassemblées en gerbes, elles sont mises à sécher dans une grange aérée. Puis, les feuilles sont fendues en bandelettes d'un demi-centimètre de large et ébouillantées plusieurs heures avant d'être posées à la main sur les livarots. Les cinq bandes (en réalité entre trois et cinq) lui valent aujourd'hui le surnom de « colonel » car elles font penser aux galons d'un colonel de l'armée.

Le 19^e siècle marque l'apogée du Livarot. L'élevage laitier se développe dans le pays d'Auge. En 1877, on compte deux cents affineurs et 4,5 millions de Livarots environ sont fabriqués. C'est alors le fromage le plus consommé en Normandie, surnommé la « viande du pauvre ». Il s'agit en effet d'un fromage très nutritif, vendu à un prix compétitif par rapport à la viande, et par conséquent énormément consommé dans le milieu ouvrier.

Nutrition

Les fromages sont un mode de conservation du lait, tout en concentrant les principaux nutriments. La composition de chaque fromage peut varier en fonction du lait utilisé et du mode de fabrication.

Le Livarot contient environ 25 % de matières grasses, 20 % de protéines et 5 % de minéraux (calcium, sodium, fer et vitamines). C'est un aliment sain, nutritif et avec beaucoup de caractère !

On a l'habitude de le manger 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, des fruits secs et de la confiture, ou même en début de repas, en entré (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 fromager

• L'éleveur

Le Livarot doit être fabriqué avec du lait de vaches exclusivement de race normande. L'éleveur fait pâturer les vaches 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 du pays d'Auge. L'éleveur donne une grande attention à la traite : le lait doit avoir 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 Livarot !

• Le fromager

Le lait, collecté chez les éleveurs, est transporté dans les fromageries.

Il faut d'abord réchauffer le lait pour la fabrication. Après l'emprésurage et la coagulation, le caillé est légèrement découpé et brassé. Le sérum est alors partiellement soutiré. Vient ensuite l'étape du moulage et de l'égouttage.

Le futur Livarot est enfin démoulé et salé, puis entreposé dans les caves d'affinage. Pendant l'affinage, les fromages sont lavés

au moins trois fois avec une eau salée, qui peut être additionnée de ferment et de rocou. Le rocou est un colorant orange naturel, issu d'un arbuste d'Amérique du Sud. Les fromages sont ensuite cerclés avec les laïches et emballés. L'affinage se poursuit jusqu'au vingt-deuxième jour minimum pour les petits formats et au trente-cinquième jour pour les plus



grands. Quatre fromageries, dont un atelier fermier, fabriquent aujourd'hui du Livarot. 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 Livarot.

Qualité

Le Livarot est protégé depuis 1975 par l'AOP (Appellation d'Origine Protégée). Il est fabriqué exclusivement dans le pays d'Auge, une petite région de bocage à l'est de Caen. Les conditions de production, de la ferme à la fromagerie, ainsi que la zone géographique de production, sont spécifiées dans un texte officiel et doivent être respectées. Ainsi, toute la filière est contrôlée par un organisme indépendant qui vérifie 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 Livarot (en termes d'aspect, de texture et de goût) est rejeté. Plusieurs rejets consécutifs peuvent aboutir à la suspension de l'AOP pour la fromagerie.