

LES PRODUITS LAITIERS

Le Pont-
l'Évêque

Présentation du produit

Le Pont-l'Évêque fait partie de la famille des pâtes molles à croûte lavée. Mais avec le temps, il s'est peu à peu différencié notamment du Livarot et est devenu une sorte d'intermédiaire entre les croûtes fleuries et les croûtes lavées. Sa croûte est en effet jaune d'or à orangée, avec une très légère fleur blanche. Sa pâte est crémeuse, de couleur jaune pâle, son goût est doux mais très aromatique. On le caractérise par un bon goût de beurre ou de crème fraîche, des arômes de fruit sec (noisette), de foin. Il faut environ 3,5 litres de lait pour faire un Pont-l'Évêque de 360 grammes et environ 45 jours pour l'avoir bien crémeux à cœur. Il existe quatre formats : le petit Pont-l'Évêque, le demi-Pont-l'Évêque, le Pont-l'Évêque (format traditionnel de 500 grammes) et le grand Pont-l'Évêque de 1,5 kilo destiné au rayon coupe des crèmeries.



Histoire

Le Pont-l'Évêque apparaît au 12^e siècle. Des moines le fabriquent alors et il est connu sous le nom d'angelot. En 1225, Guillaume de Lorris, dans le *Roman de la Rose*, écrit : « Les bonnes tables étaient toujours garnies au dessert de fromages angelots. » Ce terme d'angelots (qui par la suite désignera aussi d'autres fromages normands) vient du nom d'une pièce de monnaie. Ce fromage sert alors de moyen d'échange, de rémunération... et d'impôt ! Au 15^e siècle, les angelots sont les fromages les plus réputés du royaume. En 1588, dans un ouvrage de Charles de Bourgueville, *Recherches et Antiquités de la province de Neustrie*, nous retrouvons les angelots. Le nom s'inspire alors du pays d'Auge d'où vient le Pont-l'Évêque. Il est apprécié sous ce nom à Paris. Au 17^e siècle, ce fromage prend le nom de la petite ville de Pont-l'Évêque où se tenait l'un des plus importants marchés de la région et où il se vendait. En 1622, Hélié Le Cordier, écrivain normand, publie un poème en seize chants en l'honneur du Pont-l'Évêque d'où provient la célèbre phrase : « Tout le

monde également l'aime car il est fait avec tant d'art que, jeune ou vieux, il n'est que crème. » Le Pont-l'Évêque prend alors des formes variées du fait de la vaisselle de céramique utilisée. Sa forme carrée est définitivement adoptée au 19^e siècle, notamment pour se différencier du Livarot.

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 Pont-l'Évêque contient environ 24 % de matières grasses, 21 % de protéines et 4 % de minéraux (calcium, sodium, phosphore, fer et vitamines). Il est riche en calcium, pour construire des os solides. C'est un aliment sain, nutritif et d'une douceur incomparable : idéal pour bien grandir !

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, brick...) ou à l'apéritif avec un bon jus de pomme ou de poire ! On peut aussi le cuisiner : en tarte, en sauce, en gratin, mélangé à des pâtes, sur des crêpes... les idées sont innombrables !

Métiers : éleveur et fromager

• L'éleveur

Les éleveurs doivent avoir dans leur troupeau au moins la moitié de vaches normandes. 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 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 Pont-l'Évêque !

• Le fromager

Le lait, collecté chez les éleveurs, est transporté dans les fromageries. À la fromagerie, le lait est réchauffé pour la fabrication. Après l'emprésurage et la coagulation, le caillé est légèrement découpé et brassé. Le sérum est alors partiellement soutiré.

Viennent ensuite les étapes du moulage et de l'égouttage, qui durent au moins 15 heures.

Les futurs Pont-l'Évêque sont enfin démoulés et salés, puis entreposés dans les caves d'affinage. Pendant l'affinage, les fromages sont retournés et peuvent être brossés, afin de développer la belle couleur jaune orangé. L'affinage dure 18 jours minimum pour les petits formats et 21 jours minimum pour le grand Pont-l'Évêque.

Treize fromageries, dont cinq ateliers fermiers, fabriquent aujourd'hui du Pont-l'Évêque. 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 Pont-l'Évêque.

Qualité

Le Pont-l'Évêque devient une AOP (Appellation d'Origine Protégée) en 1972. Il est produit dans une zone géographique bien précise, qui s'étend sur quatre départements (Manche, Calvados, Orne et Eure). Cette zone ainsi que les conditions de production, de la ferme à la fromagerie, sont spécifiées dans le texte officiel de l'AOP (décret) 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 Pont-l'Évêque (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.