

Le camembert est-il condamné ?



Les géants industriels, à l'image de Lactalis, veulent que leur camembert porte le label AOP (appellation d'origine protégée) tout en utilisant du lait pasteurisé. Faut-il dire adieu au vrai camembert ?

Avec Florence
Humbert

Depuis 1983, la région Normandie a obtenu le statut AOC pour le "Camembert de Normandie" afin de lutter contre la perte de la tradition, avec "un processus d'évolution génétique" ou une partie du troupeau doit être obligatoirement composée de vaches normandes (depuis 2017, au moins 50%). Mais les géants industriels à l'image de Lactalis veulent aussi que leurs produits portent le label AOP (appellation d'origine protégée) tout en utilisant du lait pasteurisé. Après des années de lobbying, les producteurs industriels seront désormais autorisés à le faire à partir de 2021, après un accord conclu entre les producteurs et les transformateurs laitiers et l'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'AOP Camembert de Normandie. Le chauffage du lait tel qu'il est préconisé par l'accord détruit la flore aromatique et les ferments indigènes qui donnent son goût au célèbre fromage normand.

Une solution à deux niveaux est ainsi préconisée: les consommateurs avertis qui préféreront le vrai camembert au lait cru issus de vaches normandes pourront encore s'en fournir dans les régions françaises (notamment dans la région normande originelle) et pour le reste, il faut espérer que les producteurs industriels s'alignent d'avantage sur les normes AOP. Malheureusement, l'industrie a tendance à faciliter la vente de camembert à prix très bas, ce qui fragilise les initiatives des petits fermiers et rend leur production chère et difficile à faire perdurer.

Les géants industriels à l'image de Lactalis ont obtenu que leurs produits portent la mention "fabriqué en Normandie" sur les boîtes. Une mention trompeuse, non conforme au droit européen et normalement réservée à l'AOP Normandie. Pourtant portée devant les tribunaux, l'ODG a été déboutée pour vice de forme.

Atlantico: L'étiquette "camembert fabriqué en Normandie" a-t-elle encore un sens?

Florence Humbert : Non elle n'a aucun sens puisque la seule contrainte est d'avoir une usine qui fabrique le camembert en Normandie. Tout le reste (l'origine de fabrication, l'origine du lait, le traitement du lait) est absolument libre au fabriquant. C'est donc une mention trompeuse puisque la plupart des consommateurs pensent que "fabriqué en Normandie" a plus de crédibilité que le terme "camembert de Normandie AOP", dans le sens où ils ne savent pas toujours ce que c'est qu'une appellation d'origine contrôlée.

Une AOP est la protection d'une provenance, d'une ère délimitée et le respect d'usages "locaux, loyaux et constants" c'est-à-dire le respect d'une tradition, d'un savoir faire, qui a une antériorité historique et qui vise à protéger ce savoir-faire. Un produit qui est fabriqué dans une région est inimitable. On ne peut pas le faire ailleurs qu'à cet endroit parce que c'est tout un ensemble géographique de races, d'espèces variétales et tout un savoir faire qui se construit peu à peu dans cette zone géographique.

Le camembert est un produit du terroir protégé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité. Une organisation française unique qui certifie 46 fromages et 300 vins avec la mention AOC. Les déréglementations du secteur agroalimentaire condamne-t-elle d'autres produits ?

Ce compromis d'une AOP à deux niveaux, c'est-à-dire à un niveau qui autorise la pasteurisation du lait et une autre plus haut de gamme qui reprend l'ancien terme "véritable camembert de Normandie", risque de faire tache d'huile. En effet, la pasteurisation du lait est beaucoup plus pratique pour l'industrie donc ça peut donner des idées à d'autres appellations fromagères qui ne verraient pas pourquoi on leur refuserait quelque chose qu'on a accepté pour la Normandie, qui est quand même l'appellation fromagère emblématique. Le camembert est un mythe national, c'est pour cela que ça fait autant de remous et qu'il y a autant d'opposition et de gens qui ne sont pas d'accord. Mais ce n'est pas fini, car le cahier des charges reste à écrire. Cet accord est applicable à partir de 2021 et une commission d'enquête va être nommée. On va réécrire un cahier des charges et la bataille va être rude. Lactalis étant l'acteur dominant, il va forcément peser de tout son poids pour avoir le moins de contraintes possibles. On ne voit pas très bien comment il pourrait respecter une recette compliquée comme le camembert traditionnel qui représente tout un équilibre qui est impossible à obtenir lorsqu'on fait 400 000 camemberts par jour.

Comment les petits producteurs de camembert au lait cru peuvent-ils résister? Ce marché de niche peut-il espérer un avenir à long terme ?

Ils sont déjà très mal en point car il ne reste plus que deux producteurs fermiers et trois ou quatre producteurs de camembert AOP au lait cru : c'est donc Lactalis et le groupe Savencia avec le Rustique et Cœur de Lion qui tiennent le marché.

En termes d'avenir à long terme, c'est difficile de le dire à l'avance. On verra ce que ça donne d'ici quatre ou cinq ans. On est encore dans l'expectative et en plein dans la bataille. Il va sûrement se créer un marché haut de gamme de camembert au lait cru qui va plaire aux amateurs. Ça va devenir un produit de luxe et non un produit banal. Ce sera acheté par des gens qui recherchent un goût particulier, un terroir, des traditions et qui accepteront de payer un peu plus cher. Mais le système du camembert était déjà en déliquescence parce que 90% des camemberts du marché sont fabriqués à la chaîne avec du lait pasteurisé et vendus en grande surface. Le mal est déjà fait. La tromperie, c'est d'étiqueter AOP un produit qui ne respecte pas les règles de base de l'appellation d'origine.

La pasteurisation, le chauffage du lait, l'élevage (quelle race de vache on choisit ? Une Holstein avec un lait très pauvre ? Une vache normande qui est l'espèce originelle de Normandie ?)... Les industriels vont devoir faire des concessions, ils devront notamment réimplanter un tiers de vaches normandes. Maintenant, est-ce que ça a un sens pour le consommateur ? Il va y avoir des pressions énormes pour affaiblir au maximum le cahier des charges.

Une dernière chose importante: le concept de l'AOP tel qu'il a été inventé au début du 20^{ème} siècle est de protéger des systèmes d'agriculture de terroir. Maintenant, c'est devenu un enjeu économique parce qu'évidemment le mot "Normandie" fait vendre mais ce n'est pas du tout l'objectif originel dans la pensée des créateurs de l'Appellation d'Origine.

Tout n'est pas joué. Il y a quand même de la grogne du côté des producteurs fermiers. J'étais en début de semaine au concours international des fromages fermiers au lait cru sans OGM. Il y avait quand même 210 fromages qui ont été testés donc ça signifie quand même qu'il y a une dynamique.

Le camembert Normand ne représente pas une simple bataille de fromage mais fait appel à d'autres enjeux plus symboliques.