



*Camembert  
de Normandie*

La marque de noblesse

**COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE**

4 mai 2018

## PROJET 2021



**AOP « Camembert de Normandie »**  
une filière d'avenir en construction pour une  
appellation toujours plus forte et plus qualitative.

Le 21 février dernier un accord de principe a été signé, sous l'égide de l'INAO (institut national de l'origine et de la qualité), entre les acteurs de la filière AOP « Camembert de Normandie » et les producteurs de lait et de fromages Camembert portant la mention « fabriqué en Normandie » pour permettre la création d'une grande appellation.

Cette démarche s'appuie sur un futur cahier des charges qui devra être approuvé par tous les acteurs de la filière et qui pourrait être validé en 2021 par l'INAO.

Ce cahier des charges aura pour principaux objectifs de valoriser une partie importante de la production de lait, renforcer le poids de la race normande dans les exploitations, renforcer le pâturage et le recours à l'herbe. Autre enjeu majeur : le développement du lait cru en apportant une mention distinctive aux Camemberts au lait cru et moulés à la louche.

L'organisme de gestion de l'AOP « Camembert de Normandie » va également se donner les moyens financiers pour renforcer la dimension lait cru au sein de l'appellation.

Dans ce contexte, producteurs de lait, producteurs fermiers, transformateurs, éleveurs se fédèrent et s'organisent autour d'une même ambition collective afin de créer une véritable valeur ajoutée autour de leur appellation. Cette démarche de progrès va assurer la renaissance de l'AOP « Camembert de Normandie » et ainsi garantir aux consommateurs un produit à la hauteur de sa renommée.

Avec un objectif de production estimé à terme à 40 000 tonnes, qui verra l'implication d'environ 2 000 producteurs de lait sur l'aire d'appellation, l'AOP « Camembert de Normandie » devrait devenir la 2<sup>e</sup> appellation fromagère française.



# AOP « CAMEMBERT DE NORMANDIE », CAMEMBERT PORTANT LA MENTION « FABRIQUÉ EN NORMANDIE » :

## RÉGLER UNE SITUATION DEVENUE TROP CONFUSE POUR LE CONSOMMATEUR

Avant cette nouvelle aventure collective coexistaient deux types de production : D'un côté, les producteurs de lait et transformateurs de fromages AOP «Camembert de Normandie» qui respectaient un cahier des charges strict et précis. De l'autre côté, majoritairement des transformateurs de Camembert portant la mention «fabriqué en Normandie». La coexistence de ces deux produits posait questions...

En effet, tout a commencé en 1983 avec l'obtention de la reconnaissance de l'AOC pour le camembert au lait cru, moulé à la louche, fabriqué en ex Basse Normandie avec du lait provenant d'une zone définie entre Calvados, Manche, Orne et une partie de l'Eure.

En parallèle de cette reconnaissance, existait depuis bien longtemps la production de Camembert portant la mention «fabriqué en Normandie». Pour ce produit, pas de condition de production ni d'exigence sur le traitement du lait. Une différence de taille entre les 2 productions.

Depuis 1996, date d'obtention de la reconnaissance européenne en AOP, l'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'AOP «Camembert de Normandie» se bat pour que soit retirée des fromages non AOP, la mention «fabriqué en Normandie» car véritable source de confusion pour les consommateurs mais également non conforme à la réglementation européenne.

Cette situation atypique concerne actuellement des productions respectives de 6 000 tonnes par an pour l'AOP «Camembert de Normandie» et de 65 000 tonnes pour le Camembert portant la mention «fabriqué en Normandie».

Depuis le 21 février dernier, date de la signature de l'accord de principe, producteurs d'AOP «Camembert de Normandie» et de Camembert «fabriqué en Normandie», se structurent et se fédèrent avec la mise en place d'un nouveau cahier des charges de production qui va permettre d'améliorer clairement la qualité du fromage comme l'explique Patrick Mercier, président de l'AOP «Camembert de Normandie» et producteur fermier : «Il est nécessaire de se rassembler et préparer ensemble l'avenir, plutôt que de s'affronter. Tous ensemble, tirons l'AOP «Camembert de Normandie» vers le haut, en collaboration avec l'INAO qui sera le garant de la démarche. En effet, cet accord va permettre à la filière de prendre un virage et de lui redonner des couleurs. Cela n'affaiblira personne car le cahier des charges se renforce significativement. **Beaucoup de choses vont être améliorées (conditions de production du lait, conditions d'élevage, pratiques de transformation...).** En apportant de la valeur à toutes les étapes de la fabrication du produit, nous sommes en phase de progression. Tout cela au bénéfice du consommateur ! Grâce à la renaissance de notre appellation, nous voulons enfin être à la hauteur de la notoriété de ce fleuron du terroir français. En 2021, Près de 2 000 nouveaux producteurs vont ainsi rejoindre les rangs de l'appellation, contre 500 actuellement. 910 millions de litres de lait devraient être transformés soit dix fois plus que la production actuelle de l'AOP. De plus, la race normande va retrouver sa place dans les pâturages. On se dirige véritablement vers une montée en gamme de l'AOP «Camembert de Normandie».



Camembert de



# PROJET 2021 AOP « CAMEMBERT DE NORMANDIE », UNE APPELLATION PLUS QUALITATIVE AU BÉNÉFICE DES CONSOMMATEURS

Le projet 2021 AOP « Camembert de Normandie » se dote de tous les atouts pour favoriser la création et la juste répartition de valeurs pour tous les acteurs de la filière. Pour les consommateurs, la promesse d'un produit de qualité va se renforcer !

Le projet 2021 AOP « Camembert de Normandie » se traduit dans les faits par l'abandon de l'étiquetage confusant « Fabriqué en Normandie » et par la création d'un nouveau cahier des charges. Cette démarche s'inscrit dans une politique agricole et de développement rural prenant en compte l'ensemble de la filière laitière de la région et qui va proposer une signature « normande » sur une très large part de la production laitière.

Les nouvelles mesures à l'étude dans le futur cahier des charges de l'AOP « Camembert de Normandie » concerneront principalement :

- Les conditions d'élevage avec la « normandisation » des troupeaux (a minima 30% de vaches de race normande dans les élevages), l'obligation de faire pâturer les vaches pendant 6 mois de l'année et l'interdiction d'OGM pour la production laitière.
- En parallèle, pour l'actuelle AOP « Camembert de Normandie », les conditions de production du lait se renforceront aussi avec la présence de 2 vaches normandes sur 3 dans les troupeaux.
- Les pratiques de transformation avec l'obligation de garantir l'origine du lait (issu de la zone d'appellation uniquement) et la possibilité de transformer au lait cru, thermisé, microfiltré ou au lait pasteurisé.

Pour Bruno Lefevre, directeur général des fromageries Graindorge, membre de l'AOP « Camembert de Normandie » et du syndicat normand des fabricants de Camembert, cet accord de principe va dans le bon sens « Avec ce nouveau cahier des charges en perspective, on va pouvoir s'appuyer sur des règles particulièrement consistantes. Cela va permettre d'accueillir de nouveaux éleveurs au sein de l'appellation. Ce sera une démarche volontaire de leur part. L'objectif est d'impliquer un maximum d'éleveurs dans cette dynamique. Leur rôle au sein de l'appellation se verra ainsi renforcé. De plus, en valorisant le pâturage, la place de l'herbe et la traçabilité, le nouveau cahier des charges rentrera en parfaite adéquation avec les attentes sociétales des consommateurs (origine, mode de production,...). De la même manière, de nouvelles règles viendront renforcer les conditions de transformation du lait afin de garantir aux consommateurs, un fromage qui répondra aux spécificités inhérentes au Camembert. »



## La progression du lait cru en perspective

### Grâce à une mention distinctive

Concernant la mention « lait cru » et « moulage à la louche », des nouvelles règles d'étiquetage seront envisagées. Ainsi, pour toutes les AOP « Camembert de Normandie » qui répondent à ces deux obligations, une mention distinctive « véritable », « authentique » ou « traditionnel » qui reste à entériner sera apposée. De quoi identifier clairement un produit de tradition au travers d'une mention complémentaire. Tout est ainsi pensé pour faciliter la compréhension des consommateurs et les aider à s'y retrouver dans les rayons.

### Grâce à des moyens renforcés

En effet, l'ODG de l'AOP « Camembert de Normandie » va s'attacher à développer des moyens financiers conséquents afin de favoriser l'essor de la production de fromages AOP fabriqués au lait cru.

La nouvelle AOP « Camembert de Normandie » devient donc une vraie opportunité pour le territoire, pour ceux qui y vivent et ceux qui en vivent puisqu'elle va permettre de :

### VALORISER LA PRODUCTION LAITIÈRE SUR LA ZONE D'APPELLATION

Au travers d'un cahier des charges plus exigeant prévoyant des conditions de production renforcées, une démarche de valorisation de la production sera initiée. Cette montée en gamme pour tous facilitera une meilleure valorisation du prix du lait pour les exploitations agricoles engagées dans la démarche, au bénéfice de toute la filière laitière normande.

Jocelyn Pesqueux, président de l'interprofession laitière normande et producteur de lait, souligne que « cette nouvelle grande appellation s'inscrit véritablement dans une démarche de progrès. En effet, le renforcement de la place de l'herbe et du pâturage, l'interdiction d'OGM, l'encadrement plus strict des conditions de fabrication sont autant de critères qui vont avoir une incidence directe sur la qualité du produit. Sans oublier que cette qualité va générer une meilleure rémunération du prix du lait rendu aux producteurs. Cette initiative gagnante pour tous répond aux attentes du consommateur pour qui qualité du produit et bien-être des producteurs sont des critères de la plus haute importance ».

### RENFORCER LE POIDS DE LA RACE NORMANDE DANS LES EXPLOITATIONS, LE PÂTURAGE ET LE RETOUR À L'HERBE

Un des points majeurs du nouveau cahier des charges de la grande appellation « Camembert de Normandie » est le retour de la race normande dans les exploitations mais également du pâturage à l'herbe comme l'explique Benoît Duval, président de l'union des producteurs de lait en AOP : « La normande est une fromagère reconnue grâce à la richesse protéique de son lait. De plus, c'est la race des champs par excellence ! Elle est particulièrement adaptée à la vie en herbage parce qu'elle n'a pas besoin d'une alimentation standardisée. Aujourd'hui, seulement 10% de lait de Normandie est transformé en AOP. En 2021, ce taux passera à minima à 30% ce qui va favoriser l'arrivée dans les troupeaux de 25 000 vaches normandes ! En effet, l'actuel cahier des charges se renforce également avec 2 vaches sur 3 dans les troupeaux. Par ailleurs, le nouveau cahier des charges devrait imposer le retour des vaches dans les prés avec une obligation de pâturage. Enfin, des haies naturelles devront être présentes dans chaque pâturage pour encourager notamment la biodiversité. Cette grande appellation constitue donc un vrai atout. Elle renforce le lien au terroir, va permettre de restructurer le paysage et d'améliorer encore davantage l'image de la région Normandie ».

# ÉCHÉANCIER DU PROJET 2021 AOP « CAMEMBERT DE NORMANDIE »

La mise en place de cette démarche de grande appellation pour l'AOP « Camembert de Normandie » nécessite une série d'étapes professionnelles nationales puis européennes pour aboutir à l'enregistrement du nouveau cahier des charges de l'AOP.

Modification des statuts de l'ODG qui permettra l'intégration des futurs opérateurs, nomination d'une commission d'enquête chargée de mener à bien la redéfinition de la zone d'appellation et des nouvelles conditions de production... autant d'étapes nécessaires pour envisager la suppression de la mention « fabriqué en Normandie » à horizon 2021.

Au final, la concrétisation du futur cahier des charges se traduira par la validation du cahier des charges de l'AOP « Camembert de Normandie » modifié par l'Union européenne.



## Projet 2021 AOP « Camembert de Normandie »

*L'essentiel !*



### A COMME APPELLATION

- Un nom unique pour une appellation fromagère de qualité
- Une seule appellation et une mention distinctive pour le lait cru moulé à la louche
- Une filière en plein devenir dans une démarche de progrès qui s'appuie sur son collectif
- Une revalorisation du territoire sur le plan économique avec une meilleure redistribution de la valeur
- Une organisation participative ouverte et libre
- Un nouveau cahier des charges ambitieux
- Une forte complémentarité avec la dimension touristique de la Normandie

### O COMME ORIGINE

- Un terroir aux paysages redessinés avec des vaches pâturant 6 mois de l'année
- La normande, une vache emblématique de la filière laitière réputée pour la qualité de son lait
- Des consommateurs confortés dans leur perception de l'image du produit

### P COMME PROTÉGÉE

- Des règles strictes pour tous les acteurs de l'appellation à travers le cahier des charges
- Une reconnaissance de l'Appellation à l'échelle nationale et européenne
- Une ouverture facilitée vers l'international

### CONTACTS PRESSE

- Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35
- Marc Chaumeix : 06 82 17 10 86 | marc.chaumeix@quiplussest.com
- Anne-Cécile Runavot : 06 34 87 35 87 | anne-cecile.runavot@quiplussest.com

### CONTACT FILIÈRE AOP CAMEMBERT DE NORMANDIE

- Céline Pacary : 06 45 30 91 77 | c.pacary@fromage-normandie.com