

LA GUERRE DU CAMEMBERT EST FINIE

# Isigny et Lactalis reviennent au lait cru

PAR PÉRICO LÉGASSE

L'année 2009 commence avec une très bonne nouvelle pour la Normandie : les deux géants du camembert reviennent enfin à la maison. Après avoir abandonné l'appellation d'origine contrôlée, qui leur imposait d'utiliser du lait cru pour fabriquer leurs camemberts, la coopérative Isigny-Sainte-Mère et le groupe Lactalis ont décidé de réintégrer le giron de l'AOC. La première le fera franchement et ouvertement, le second, qui ne s'en était pas totalement séparé puisqu'il produisait encore les marques Jort et Moulin de Carel, le fera par le biais des centres Leclerc, auxquels il va fournir des camemberts de Normandie AOC au lait cru sous étiquette du distributeur. Retour à la case départ, donc, après deux années de tensions et de polémiques se soldant, du même coup, par le triomphe total et absolu du fromage au lait cru. Bien que l'on se réjouisse de cet incroyable retournement de la part de ceux qui n'avaient pas de mots assez durs pour dénoncer « l'hystérie » des défenseurs de l'appellation d'origine contrôlée, on ne peut que regretter l'inutile gâchis provoqué par l'aveuglement de certains. Non content d'avoir jeté l'anathème sur le lait cru, Luc Morelon, directeur de la communication du groupe Lactalis, et véritable instigateur de cette croisade antiterroir, se retrouve aujourd'hui face à ses incohérences. La plus dommageable étant évidemment la fermeture de l'usine de Saint-Maclou, où était fabriqué le célèbre camembert Lepetit, contrainte de cesser son activité du fait d'une perte de près de 30 % de parts de marché depuis l'abandon de l'AOC (tous les salariés ont été recasés dans les autres unités du groupe). A toute chose malheur étant bon, cette guerre du camembert se solde par un bilan inespéré pour la cause du lait cru. Ainsi, non seulement le lait cru (déclaré sain,

voire moins dangereux que le lait pasteurisé ou thermisé) est confirmé dans ses lettres de noblesse, en restant rigoureusement obligatoire pour obtenir le label de l'AOC, mais, de surcroît, le décret signé par le Premier ministre restreint de 50 % l'aire d'appellation d'origine, en privilégiant les pâturages du bocage, et stipule que le cheptel devra revenir à la vache de race normande, trop souvent remplacée par la prim'Holstein nordique, moins conforme à la typicité des fromages. Enfin, les producteurs de camemberts au lait cru (Réaux, Gillot, Graindorge, Val de Siennes, Jort, Moulin de Carel, La Héronnière) ont vu leurs ventes exploser, la clientèle exigeant que le commerce lui propose des produits sains et authentiques. Une réalité symptomatique de la prise de conscience du public sur les questions alimentaires. Comme quoi, lorsqu'il est bien informé, le citoyen consommateur sait se mobiliser et faire le bon choix face aux agressions ultralibérales de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution. Quand il le faut, les Français peuvent aussi voter avec leur bouche •



ISIGNY-SAINTE-MÈRE.

## Le goût du bon sens

C'est un peu comme pour le retour du fils prodigue, il faut tuer le veau gras et festoyer à la gloire de la famille reconstituée. Une épreuve que l'on surmonte assez facilement en Normandie, dès lors que la crème et le cidre coulent à flots. Conscient d'avoir perdu la bataille de l'AOC, dans l'honneur de sa bonne foi, Claude Granjon, directeur de la coopérative d'Isigny-Sainte-Mère, s'incline devant la décision de l'Inao. Puisque le camembert doit rester au lait cru, Isigny reviendra dans le giron de notre très sainte mère l'appellation d'origine, seule garante de l'authenticité et de la pérennité du plus illustre des fromages français. Saluons le bon sens, et, d'une certaine façon, le courage d'origine des dirigeants de cette coopérative ayant toujours porté haut et fort (hormis la parenthèse 2007-2008) les couleurs du terroir normand. Car Isigny, ce n'est pas seulement l'un des meilleurs camemberts, mais aussi un beurre et une crème tout à fait exceptionnels à cette échelle de production, avec, plus que d'autres, le souci déjà ancien de respecter les critères de provenance du lait et de race de la vache. La coopérative d'Isigny était le second producteur de camembert AOC après Lactalis. Elle va désormais devenir le premier, avec la lourde responsabilité de reconstruire une image fondamentale pour l'avenir de l'agriculture normande. Gageons que, dans un souci de réconciliation républicaine, le public, la profession, les médias et tous les autres prescripteurs l'accompagneront dans cette mission •

Coopérative Isigny-Sainte-Mère,  
2, rue du Docteur Boutois,  
14230 Isigny-sur-Mer.  
Tél. : 02 31 51 33 33.



RETOUR À L'AOC.

## Pas avant fin mars

Isigny continuera à produire son camembert microfiltré (non AOC) « Le Médillon » le temps de remettre en place le processus d'élaboration des fromages au lait cru. Contacté par Marianne, Claude Granjon a confirmé que ceux-ci seront disponibles sur le marché fin mars ou début avril. Le meilleur accueil leur sera évidemment réservé •

petite légasse - d