

JORT

1888
2018



LE CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP JORT CÉLÈBRE 130 ANS DE TRADITION, DE PASSION ET DE GOÛT.

Le camembert de Normandie JORT est né en 1888. Et depuis 130 ans, cette marque historique accompagne les amateurs de camembert au lait cru. Il a traversé toutes les époques avec la même exigence de goût, partageant nombre de nos moments gourmands : baptêmes, apéro entre amis, fêtes nationales ou de fin d'année. Fabriqué dans un ancien moulin devenu fromagerie, sur les bords de la Dives, au cœur des verts pâturages du Pays d'Auge, selon les mêmes méthodes transmises de génération en génération, il célèbre ses 130 ans cette année. L'occasion de (re)découvrir le fameux camembert de Normandie AOP JORT.

UNE HISTOIRE HUMAINE



En 130 ans, plusieurs familles se sont succédées à la direction de Jort mais la fromagerie a conservé son cadre d'origine et la production du camembert de Normandie AOP JORT a peu évolué. Au fil du temps, les hommes et les femmes de la fromagerie ont appris à reproduire les mêmes gestes, à respecter chaque étape et à perpétuer les mêmes exigences de production. Un savoir-faire primordial pour garantir l'authenticité, la qualité et la richesse de goût du camembert de Normandie AOP JORT.

UNE HISTOIRE DE TERROIR



Du lait cru de vaches certes, mais pas n'importe quelles vaches ! Dans chaque cheptel d'éleveurs, les vaches sont sélectionnées pour la richesse et la qualité de leur lait, avec un minimum de 50% de race normande et, conformément au cahier des charges du camembert de Normandie AOP, un temps de pâturage à l'herbe d'au moins 6 mois. La fromagerie collecte son lait auprès de 32 éleveurs locaux, dans un rayon de 40 km autour de la fromagerie, inscrits dans la zone de l'Appellation d'Origine Protégée (Orne, Eure et Calvados).

> ANECDOTE

La légende dit que le village de Jort était connu en Normandie parce que situé sur une voie romaine qui relie Falaise à Caen. Sur cette voie de passage, des ponts romains ont donné naissance à un dicton : « Vieux comme les ponts de Jort ». Cette expression avait rendu le village de Jort célèbre, et les fromagers de l'époque s'en sont servis pour nommer leur camembert JORT, produit à Bernières Bailly, non loin du village.

3 RÉSEAUX DE DISTRIBUTION



GRANDES SURFACES

Au rayon libre-service

Au rayon traditionnel / coupe

CRÈMERIES

FABRICATION

J.

Écrémage partiel du lait réceptionné.
Maturation primaire du lait. Ajout des ferments.

J+1

Maturation secondaire du lait.
Emprésurage : ajout de la présure.
Caillage et moulage : le caillé est découpé à l'aide de trancheurs. Puis l'étape de moulage commence : 5 louches successives espacées de 45 minutes, ce qui permet un égouttage lent du lait caillé.

J+2

Égouttage homogène du produit sur les 2 faces.
Démoulage et Salage.
Affinage : développement des qualités organoleptiques du camembert.

J+14

Conditionnement.

J+21

Date minimale possible de sortie de la fromagerie selon le cahier des charges AOP.

SIGNES DE RECONNAISSANCE



Une fine croûte blanche légèrement tourmentée
Une belle générosité, dont témoigne son épaisseur !
Un affinage homogène



Une texture fondante et souple



Un goût équilibré et maîtrisé
Des arômes typés et des notes douces et fruitées

3 AFFINAGES 3 MARIAGES JUDICIEUX

« Il n'y a pas de meilleur type d'affinage, c'est à chacun son camembert ! »

Julian Roussel, responsable d'exploitation de la fromagerie Jort

Parce qu'à chaque degré d'affinage correspond une maturité et des chronologies de saveurs, voici quelques suggestions de mariages liquides, orchestrées par Dominique Hutin, journaliste œnologue, durant les Rencontres de Cambremer 2018 :

AFFINAGE 1/2 20 À 30 JOURS	AFFINAGE 3/4 30 À 37 JOURS	AFFINAGE 4/4 37 À 45 JOURS
Goût très doux, peu de typicité, parfums fruités, frais, cœur crayeux	Penicillium et microorganismes continuent à se développer. Rétrécissement du cœur. Développement des arômes d'ail et animal. Plus fondant.	Plus du tout de cœur, très fondant, bon équilibre entre les arômes typés et fruités.
Un Calvados jeune	Un Cidre Pays d'Auge	Un Poiré Domfront

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

> CHIFFRES



28
EMPLOYÉS



20
MOULEURS



19 000
LITRES DE LAIT CRU
PAR JOUR



8 500
CAMEMBERTS
PAR JOUR

RECETTE

Depuis 130 ans, le camembert de Normandie AOP JORT est de toutes les fêtes et de toutes nos fêtes. À savourer sans modération...

FÊTE DE FAMILLE

INGRÉDIENTS :

- 2 cuillères à café de maïzena
- 6 cuillères à soupe de Pommeau de Normandie
- 1 gousse d'ail
- 450 g de camembert de Normandie AOP JORT
- 250 g de crème fraîche de Normandie
- 1 pâte feuilletée
- 2 pommes
- 12 tranches d'andouille de Vire
- Poivre noir du moulin

Pour 6 personnes

- Temps de préparation 35 minutes
- Temps de cuisson : 25 minutes



©ATJ Graphics - Studio Graphique

> FONDUE NORMANDE AU CAMEMBERT JORT EN CROÛTE, PIQUE DE POMME DE NORMANDIE.

Une recette de Stéphane Carbone, chef étoilé du restaurant Stéphane Carbone, Caen

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 190°C.

Dans une casserole, diluer et faire chauffer la maïzena avec le Pommeau de Normandie sur feu moyen. Rajouter peu à peu le camembert JORT coupé en petit dés avec sa croûte, et la crème fraîche.

Remuer avec une cuillère en bois, en formant un 8 au fond de la casserole, jusqu'à ce que tout le fromage soit fondu. Le fromage ne doit surtout pas attacher ; il est donc important de toujours remuer.

Dès que la fondue de camembert JORT commence à faire des bulles, ramener à feu doux et bien mélanger.

Verser la fondue dans une soupière en porcelaine préalablement frottée à l'ail, puis recouvrir de pâte feuilletée en refermant bien la pâte sur les rebords. Badigeonner de jaune d'œuf et cuire au four 15 minutes, jusqu'à ce que le feuilletage gonfle et colore.

DRESSAGE

Poser la soupière au centre de la table, casser la croûte de feuilletage et inviter les amis à piquer avec des morceaux de croûte, de pomme, ou de fine tranche d'andouille de Vire..

Bonne fondue !

14 JUILLET

INGRÉDIENTS :

- 1 camembert de Normandie AOP JORT
- Des cerneaux de noix
- De la gelée de cidre



© Jean-Charles Karmann

> CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP JORT, DES PÂTURAGES À LA DÉGUSTATION, ILS RACONTENT.

Jérôme Sauveplane,
directeur industriel de la fromagerie Jort depuis 2017

« C'est une entreprise qui a traversé l'histoire ! Certains employés sont là depuis très longtemps, il y a un transfert de générations en générations, ils sont très attachés à cette fromagerie. »

Julian Roussel,
responsable d'exploitation de la fromagerie Jort depuis 2017

« La spécificité, c'est que l'on travaille à une échelle quasi-artisanale, toutes les étapes de la fabrication sont restées très proches de ce qu'on pouvait faire il y a 50 ans ou même avant. »

Bruno Lefèvre,
directeur industriel de la fromagerie
Jort de 1995 à 2002

« La fromagerie a gardé ses structures d'origine, avec les salles d'emprésurage, de moulage, et le conditionnement à l'étage. »



Sébastien Murand,
crémier fromager commercialisant Jort
depuis 1999

« Cela va faire 19 ans que je vais directement à la fromagerie pour chercher des camemberts JORT. Les gens qui travaillent dans cette fromagerie sont comme nous, ils sont fiers de ce qu'ils font ! »

Ludovic Podgorski,
producteur de lait pour Jort depuis 1995

« On travaille avec du vivant, et il faut de la rigueur sur tout le long de la chaîne. (...) On est fier de donner notre lait à la fromagerie Jort, on sait où il va. Si on fait du bon lait, il y a un bon fromage. »

Gérard Samson,
responsable du domaine viticole
Les Arpens du Soleil

« Nous avons testé le camembert avec différentes cuvées. Il est ressorti que le camembert JORT s'associait très bien avec mon pinot gris. Le camembert JORT c'est l'excellence du camembert dans son berceau d'origine. »