

VIVE L'HERBE LE PÂTURAGE ET LA RACE *Normande !*



Mardi 26 février 2019

Au Salon International de l'Agriculture

Stand de la race Normande : Hall 1 – Allée N – Stand 40

Toute une journée **POUR RENCONTRER LES ACTEURS D'UNE BELLE DYNAMIQUE NORMANDE POUR VENIR VOUS RENSEIGNER SUR :**

PAGE

2

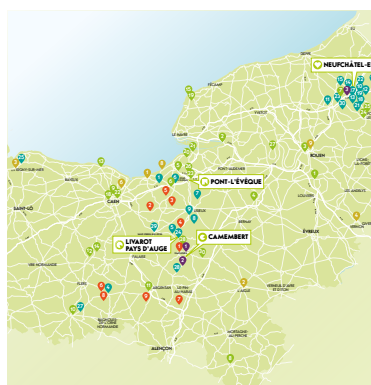
**LA NORMANDIE : QUATRE
FROMAGES D'APPELLATION
D'ORIGINE, 4 AOP !**

- **Focus sur** : La fin du camembert « fabriqué en Normandie » et le projet de grande appellation « Camembert de Normandie » à échéance 2021.
- **Pont-l'Évêque, Livarot** ne sont pas en reste, qui vont ré-ouvrir leur cahier des charges vers encore plus de lien au terroir, d'herbe et de vaches de race normande.
- **Quant au Neufchâtel**, il fête cette année les 50 ans de son appellation !

PAGE

4

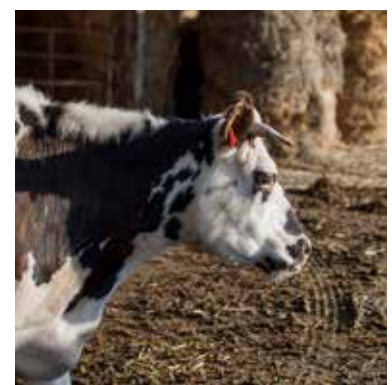
**LA ROUTE DES QUATRE
FROMAGES AOP
DE NORMANDIE
SAISON 2**



PAGE

5

**LE PROJET DE STG
« BŒUF TRADITIONNEL
DE RACE NORMANDE »**



La Normandie : QUATRE FROMAGES D'APPELLATION D'ORIGINE, QUATRE AOP !

La Normandie est une région où la nature occupe une place primordiale. Elle bénéficie de paysages variés, mêlant des forêts, des paysages côtiers et de vastes bocages. Ce sont ces bocages qui accueillent notamment les vaches de race Normande qui contribuent à donner toute leur saveur aux fromages AOP de Normandie.

Situé dans les 5 départements normands, le Calvados, la Manche, l'Orne, l'Eure et la Seine Maritime, le paysage typique est marqué par une forte occupation du sol par la prairie et par le maillage dense des haies. Les herbages y sont riches et verdoyants, parfaits pour produire un lait de Normandie de qualité !

LA NORMANDIE BÉNÉFICIE D'UN PATRIMOINE GASTRONOMIQUE HORS DU COMMUN !

La région est fière de dénombrer 13 produits d'exception AOC ou AOP : le Cidre Pays d'Auge, le Calvados, le Calvados Pays d'Auge, le Calvados Domfrontais, le Pommeau de Normandie, le Poiré Domfront, le Beurre et la Crème d'Isigny ou encore l'Agneau de prés-salés du Mont-Saint-Michel et bien entendu les fromages, **Le Camembert de Normandie, le Neufchâtel, le Livarot et le Pont-l'Évêque**, tous les 4 reconnus en AOC et désormais en AOP.

LES 4 FROMAGES EMBLÉMATIQUES DE LA NORMANDIE ONT OBTENU LEUR RECONNAISSANCE EN APPELLATION D'ORIGINE TOUR À TOUR EN :



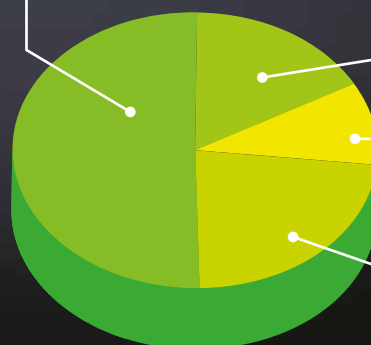
FROMAGES AOP DE NORMANDIE : TONNAGES 2017

CAMEMBERT DE NORMANDIE :
5 698 TONNES

NEUFCHÂTEL :
1 716 TONNES

LIVAROT :
984 TONNES

PONT-L'ÉVÊQUE :
2 214 TONNES



La fin du camembert « fabriqué en Normandie » ET LE PROJET DE GRANDE APPELLATION « CAMEMBERT DE NORMANDIE » À ÉCHÉANCE 2021



La fin du camembert « fabriqué en Normandie » et le projet de grande appellation « Camembert de Normandie » à échéance 2021

Reconnu en AOC en 1983, le Camembert de Normandie est un fromage au lait cru à pâte molle de couleur ivoire à jaune clair, légèrement salée, et à croûte fleurie.

Pour mettre un terme à la confusion que génère depuis vingt ans la coexistence de l'AOP « Camembert de Normandie » et du camembert « fabriqué en Normandie » - qui n'est lié à aucun cahier des charges - un accord a été conclu le **21 février 2018**, qui prévoit une modification de l'appellation.

À partir de 2021, cette dernière sera déclinée en deux gammes : **le haut de gamme** : actuel AOP deviendra **« le Véritable Camembert de Normandie »**, et **le cœur de gamme** : actuel « fabriqué en Normandie » qui devra répondre à des exigences qualitatives de production et de transformation, de traçabilité et de contrôles, pour devenir AOP. Les étapes de fabrication seront renforcées pour garantir le caractère mi-lactique mi-présure.

Une nouvelle grande appellation qui entraîne tout le monde vers le haut avec notamment pour socle commun :

- Le renforcement de la « normandisation » des troupeaux,
- Le pâturage obligatoire au moins six mois de l'année,
- L'interdiction des OGM pour la production laitière,
- Des contrôles pour tous.

Cette démarche est économiquement qualitative et indélocalisable.

Chaque itinéraire aura en plus des exigences spécifiques.

Ainsi le cœur de gamme pourra-t-il autoriser le traitement du lait (cru, thermisé, microfiltré ou pasteurisé) en l'affichant clairement sur son étiquette. Le « Véritable Camembert de Normandie » - toujours au lait cru et moulé à la louche - introduira quant à lui des obligations agro-environnementales dans son cahier des charges, avec des impératifs en matière de haies dans les herbages, une protection paysagère normande renforcée, au moins les 2/3 du troupeau en race normande (contre 50% actuellement) et toujours plus d'herbe dans l'alimentation des vaches.

Cette grande appellation fera faire un bon qualitatif à tous les camemberts normands, permettra une meilleure rémunération des producteurs de lait, répartira la valeur ajoutée de manière équitable entre tous les acteurs de la filière.

Elle pourrait concerner 1.500 nouveaux producteurs de lait et motiver l'arrivée dans les herbages de 25.000 vaches de race normande supplémentaires.

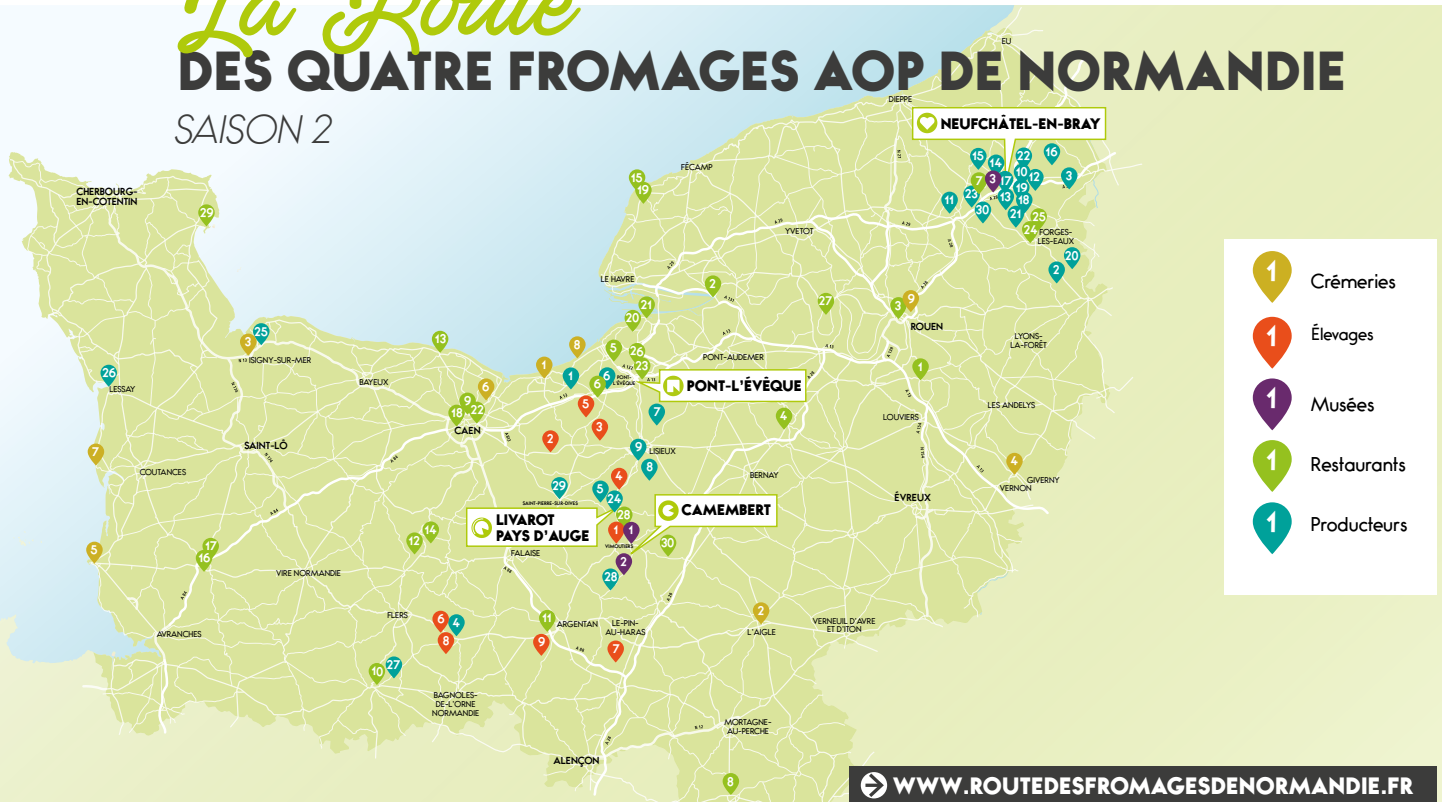


Une appellation, si elle porte un patrimoine, une culture, n'est pas un produit figé, au cahier des charges gravé dans le marbre. **Pont-l'Évêque, Livarot et Neufchâtel vont également renforcer leur cahier des charges vers encore plus de lien au terroir, d'herbe et de vaches de race normande...**

Ces trois fromages ont obtenu leur reconnaissance en appellation dans les années 70. Déjà, fin des années 2000, les cahiers des charges avaient été ré-ouverts, pour préciser les conditions de production du lait. Les travaux devraient débuter rapidement au moins pour le Pont-l'Évêque et le Livarot.

La Route DES QUATRE FROMAGES AOP DE NORMANDIE

SAISON 2



81 ESCALES GOURMANDES, 81 LIEUX, 81 PÉPITES NORMANDES...

Avec la fusion des régions, les AOP fromagères ont concrétisé le concept de « *La Route des Fromages AOP de Normandie* » afin de renforcer l'identité régionale des fromages normands sous AOP auprès des Normands, mais également des touristes. Dans les élevages, chez les transformateurs, les restaurants, les crémèries-fromageries ou les musées, les 4 stars des plateaux normands Camembert de Normandie, Neufchâtel, Pont-L'Évêque et Livarot se dévoilent lors de parcours touristiques jalonnés d'itinéraires découvertes et de haltes gourmandes que chacun peut composer à la carte.



Angélique Genty,
GAEC Genty, Richemont

« Nous sommes installés depuis 2015 en production de **Neufchâtel** fermier avec l'envie de travailler en toute transparence auprès de nos clients, et de leur faire connaître les valeurs de notre AOP : le pâturage des animaux, les exigences sur les techniques de fabrication du fromage... C'est important de leur faire connaître le processus de fabrication, cela démontre tout notre savoir-faire. Nous avons donc proposé spontanément des visites sur réservation, permettant de découvrir l'activité de la fromagerie. Au-delà des visites, nous vendons également nos fromages à la ferme, ce qui permet de créer un lien privilégié avec le consommateur final.

Nous avons intégré la Route des Fromages AOP de Normandie car, faisant partie de cette grande famille des AOP normandes, il nous paraissait incontournable de répondre présent à cette initiative. La Route permet aux visiteurs de trouver plus facilement les points de vente et de visite proche de chez eux et de pouvoir prendre contact avec les producteurs en AOP. »



Anne Houlet,
EARL Ferme de l'Oraille, Douville en Auge

« Étant producteurs fermiers de **Pont-L'Évêque**, nous avons décidé d'intégrer la Route des Fromages AOP de Normandie dans l'objectif de gagner en visibilité.

À la ferme, nous disposons d'une boutique où nous vendons nos produits et aussi d'autres produits locaux. Les clients ont la possibilité d'assister à la traite des vaches et d'échanger sur notre métier. Venir à la ferme, c'est un moment privilégié entre nous, fromagers et nos visiteurs. Cela permet de répondre aux questions qu'ils peuvent se poser sur nos produits, et de leur transmettre notre passion de l'élevage et du Pont-l'Évêque !

Nous organisons aussi des visites ponctuelles de notre exploitation. Ces visites permettent d'en savoir plus sur la vie de la ferme, de voir et comprendre les étapes qui donnent naissance à notre Pont-l'Évêque, de la pâture à l'atelier de production. »

Une production de qualité, **RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT**



UN DOSSIER DE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG) vient d'être déposé auprès de l'INAO par l'Association de Promotion de la Normandie et de ses Produits de Qualité. Entretien avec Albéric Valais, directeur de l'Organisme de sélection (OS) race normande.



Albéric Valais,
Directeur de l'Organisme de sélection
(OS) race normande

Pourquoi cette demande de STG pour le bœuf de race normande ?

Par nécessité de mieux informer les consommateurs. Ces dernières décennies en effet, l'industrialisation du marché de la viande s'est traduite par une standardisation et une banalisation des produits carnés. Le bœuf, mâle castré, n'est même plus identifié en tant que tel ! La dénomination de « bœuf » n'est plus aujourd'hui qu'un nom générique qui désigne indistinctement toute viande provenant d'un bovin adulte, mâle ou femelle, quelle que soit sa race. Pourtant, par son mode de production à l'herbe, sans OGM, garant de pratiques respectueuses de l'environnement et du bien-être animal, le bœuf traditionnel de race normande est réellement un produit à part. Il mérite de se démarquer de cette logique « industrielle ». Ce travail a été entamé depuis plusieurs années déjà : les producteurs ont commencé à mettre en place des filières spécifiques en relation avec des entreprises de transformation et de commercialisation. La Spécialité Traditionnelle Garantie, signe officiel de qualité européen, est une étape supplémentaire dans cette démarche, une suite logique.

En quoi l'élevage de bœufs de race normande présente-t-il une spécificité digne d'être officiellement reconnue ?

La production de bœufs de race normande trouve son origine dans la longue histoire agricole du Grand Ouest, région caractérisée par un contexte pédoclimatique particulier, qui permet notamment une généreuse production d'herbe. Historiquement, la production de bœufs est restée très importante jusqu'au milieu du 20^e siècle, avant de reculer du fait de l'intensification des méthodes agricoles et l'arrivée dans les années 1970/80 du maïs ensilage. Malgré ces évolutions, les éleveurs de Normandes ont fait perdurer cette pratique traditionnelle de génération en génération, avec des méthodes - ce qu'on appelle un « itinéraire technique » - qui ont conservé leur intégrité. Cela s'explique par le caractère mixte lait-viande de la race normande, l'engraissement des mâles venant en complémentarité de l'élevage laitier. Cette pratique constitue donc un modèle économique vertueux et cohérent, économe en infrastructures et basé sur l'herbe et sa valorisation, notamment par le pâturage des prairies éloignées ou non cultivables.

Qu'en disent les transformateurs et les distributeurs ?

À ce jour, deux filières mettent tout particulièrement en valeur le bœuf traditionnel de race normande. La première, liée à l'association « La Normandie à la Table des Chefs », qui a pour objectif de promouvoir

une viande de qualité, au travers d'entreprises de transformation et de commercialisation telles que « La Chaiseronne » dans la Manche, « Les éleveurs de la Charentonne » dans l'Orne et les Etablissements Grosdoit en Seine-Maritime. Pour mieux identifier les bœufs commercialisés dans ce cadre, et qui répondent déjà au futur cahier des charges de la future STG, la marque « Bœuf Normand Herbager » a été créée et inaugurée lors du Salon de l'Agriculture 2018. La seconde est celle de la grande distribution : une filière s'est mise en place début 2018 avec une grande enseigne au Havre, qui sera bientôt suivie par quatre nouveaux magasins de Normandie, des Hauts de France et d'Île de France. La STG a précisément pour fonction de conforter cette notion de filière.

La filière se met en place, mais qu'en est-il des consommateurs ? Sont-ils demandeurs ?

Le bœuf traditionnel de race normande répond à une triple demande. Une demande de qualité gustative, tout d'abord : c'est un produit particulièrement recherché par les amateurs, qui apprécient son persillé et ses qualités organoleptiques. Il répond aussi à une demande environnementale : l'élevage traditionnel, basé sur l'herbe des prairies permanentes plutôt que sur le maïs ensilé, génère des pratiques écologiquement intéressantes : paysages préservés, biodiversité floristique et faunistique confortée, bien-être animal pris en compte, qualité des eaux protégée, refus des OGM... Enfin, il est une réponse aux interrogations de la société sur notre rapport aux animaux, qui se traduit depuis plusieurs années par une baisse tendancielle de la consommation de viande. La consommation de viande va connaître une évolution comparable à celle qu'a connu le vin au cours des dernières décennies : moins, mais meilleur.



[!\[\]\(d66ff64371a51729ac8c1cdaa685ba6f_img.jpg\) DOSSIER DE PRESSE SPÉCIFIQUE À DISPOSITION](#)

Communiqué de presse

FÉVRIER 2019

ROUTEDESFROMAGESDENORMANDIE.COM

CONTACTS PRESSE

Michèle Fréné

Florence Basseux

02 31 75 31 00 / 06 08 83 01 30

mfc@michele-frene-conseil.fr

Laurine Hautot

02 32 97 53 01 / 07 72 37 53 51

l.hautot@fromage-normandie.com

Camille Normant

02 31 85 50 93 / 07 86 45 53 67

c.normant@fromage-normandie.com

© Crédit photos - DR - OS Race Normande - Shutterstock - (76 Bernières- chez Didier Varin)

