



Bientôt une quatrième génération. Avant Maurice, 21 ans, et dans la lignée d'Alexis et Ernest, Fabrice règne sur la ferme modèle de Champsecret.

CAMEMBERT DE NORMANDIE DÉLICE D'INITIÉS

Au cœur du vallonné bocage domfrontais, dans l'Orne, une ferme-fromagerie se révèle digne d'être classée patrimoniale. Francine et Patrick Mercier y signent un camembert de Normandie qu'on peut qualifier de trésor national. L'un des rares *calendos* à être « bio », « fermier » et « de Normandie ». C'est à Champsecret, mais ne le répétez pas trop...

Si il n'en restait ce serait celui-là. Le roi des fromages ! Sa Majesté le Camembert... de Normandie ! La légende voulant qu'une fer-

mière du pays d'Auge, du nom de Marie Paynel, ait offert ce fromage à Napoléon III, lors de l'inauguration de la ligne de chemin de fer Paris-Granville. Cette paysanne tenait la recette de sa mère, Marie Harel, qui fit valoir son *fromton* sur les marchés du coin, en particulier celui de Vimoutiers, où, en 1928, Alexandre Millerand, ex-président de la République et sénateur de l'Orne, inaugurerait une statue à sa gloire. Une gloire ayant déjà alors franchi l'Atlantique, suite à deux innovations majeures. D'abord par le lancement, en 1890, par Auguste Lepetit, de la ronde boîte en bois de

peuplier, qui remplaça le rustique lit de paille, facilitant ainsi le transport sur de longues distances de ce fromage que personnalisèrent dès lors maintes étiquettes, vantant la campagne normande et ses bonnes laitières.

UN SUCCÈS PLANÉTAIRE

Un succès inhérent aussi à l'utilisation, à partir de 1910, d'une nouvelle moisissure, originaire du pays de Bray, qui donna à ce fromage un flateur duvet blanc immaculé, alors que sa croûte fleurie tirait sur le bleu. Cette blancheur ne se vulgarisa toutefois que dans l'entre-deux-guerres,

n'étant devenue la norme qu'à partir des années cinquante, lorsque le lait pasteurisé l'emporta sur le lait cru. Il y avait cependant déjà des lustres que le fameux fromage avait échappé au *Syndicat* des fabricants du véritable camembert de Normandie, créé en 1909 pour se défendre contre « ceux qui osent vendre sous le nom de "camembert" de pâles imitations fabriquées en dehors de la Normandie avec du lait écrémé. »

Un succès planétaire, mais à quel prix ! Celui de l'authenticité... « L'appellation camembert est perdue depuis 1926. Il s'en fait partout. Et de la recette originale, il ne reste pas grand-chose. Même en France, où l'appellation a été dévolue. La confusion s'est faite sur une subtilité de mots, puisqu'il faut distinguer le "camembert de Normandie" (AOC et AOP) du "camembert fabriqué en Normandie",

Toutes sont de race normande et alimentées sans ensilage : des laitières pas stressées auxquelles les Mercier veulent offrir des pommiers : « On va bientôt planter, ça fera encore plus Normandie. »



qu'ont vulgarisé les fromageries industrielles, et qui ne répond pas au même cahier des charges », schématise Patrick Mercier, président de l'Association de défense et gestion de l'AOC camembert de Normandie. Un porte-drapeau droit dans ses bottes de paysan bio, auteur d'un camembert d'excellence comme on n'en fait plus. L'un des trois au monde à pouvoir revendiquer les mentions « bio », « fermier » et « de Normandie ».

LE GOÛT DU CALENDOS D'ANTAN

Laquelle Normandie se nomme là Champsecret. Joli nom de village pour belle histoire fermière. Celle de la famille Mercier, enracinée à ce terroir de l'Orne depuis quatre générations, Patrick ayant repris l'exploitation de ses aïeux en 1981. Quatre décennies plus tard, elle est l'une des seules en Normandie à « avoir tout bon ». « J'ai voulu retrouver le goût du vrai camembert des années cinquante. Et donc en produire un dont la recette commence dans le pré », souligne l'intégriste du *made in Normandie*, dont les 90 vaches et autant de génisses sont toutes de race normande et intégralement nourries à l'herbe et au foin produit sans ensilage, sur 120 hectares de terres non traitées.

60 tonnes de camembert/an, soit dans les 800/jour, dont un tiers vendus dans un rayon de 30 km.



Des laitières visiblement heureuses de paître sans avoir à produire de mal en pis : dans les 15 litres au quotidien pour ces Normandes bio, quand les vaches usines à lait en produisent le double.

Des pis à la fromagerie sans transition. Pour préserver les vertus du lait cru, pas question de le réfrigérer. Écrémage naturel et moulage à la louche, avant l'affinage de ce Champsecret se déclinant dans les 800 pièces/jour. Et il n'y en a pas forcément pour tout le monde, surtout depuis le « vu à la télé », le *13 Heures de France 2* et le *Des racines et des ailes* de France 3 ayant dopé les ventes de ce camembert patrimonial, qui fait aussi un tabac à Rungis. Un trésor de bouche qui, bien sûr, se vend aussi à la ferme, le samedi

matin, chaque pèlerin réglant par chèque ou en espèce directement dans une tirelire, genre « on fait confiance », comme en Suisse ou au Danemark.

LES VERTUS DU LAIT CRU

On aura compris pourquoi les Mercier ont tout bon et donc pourquoi le Champsecret est en passe de devenir un produit sentinelle du mouvement international *Slow Food*, qui a pour objectif de contrer le phénomène du *fast food* et de sensibiliser à l'éco-gastronomie. De ces produits vrais mais en péril, et qui dès lors doivent être protégés tant ils sont emblématiques d'un terroir. Mais de là à faire école... « Le vrai camembert de Normandie ne pèse que 5 500 tonnes (dont 120 de fermier), alors que le « fabriqué en Normandie » atteint les 60 000 tonnes. Mais après d'âpres négociations, on devrait aboutir cet automne à une nouvelle législation de l'INAO (Institut national des Appellations

Bio, fermier, au lait cru... Peut-être le meilleur camembert du monde... À 3€ seulement à la ferme, mais combien à Paname ?

d'origine), par laquelle sera supprimée la mention "fabriqué en Normandie". N'existeront plus que le "camembert" et le "camembert de Normandie", se réjouit le puriste du « *calendos* comme dans l'temps ».

Foin des ambiguïtés ! Les vaches seront bien gardées, mais Jean-Pierre, un retraité du cru croisé au café du coin, n'a que faire du lait cru. La guerre des camemberts, ça lui passe même « ras la casquette » : « Comme disait Jean Gabin, "je boirai du lait le jour où les vaches mangeront du raisin". Après tout, on fait bien de la feta en France, alors pourquoi pas du camembert en Grèce : je pose la question. » Une question qui ne se pose plus dès lors qu'on a goûté le Champsecret. Délice d'initiés, certes, mais entre lait cru et lait pasteurisé, il y a tout de même de quoi en faire tout un fromage. ■ JLP.

Ferme du Champ Secret
 La Novère – 61700 Champsecret
 Tél. : 06 80 03 29 64 & 06 99 44 60 19

