

► Les différences de contraintes appliquées aux fromages AOC concernant le traitement du lait posent la question de la cohérence du signe de qualité vis-à-vis du consommateur.

L'Inao a tranché. Le camembert de Normandie AOC se fera à partir de lait cru. Mais la polémique passionnelle qui a eu lieu pose le débat : pourquoi certaines AOC peuvent utiliser du lait pasteurisé quand d'autres s'autorisent uniquement le lait cru ?

Fromages : des AOC à deux vitesses ?

L'emballage médiatique au sujet de l'obligation ou non d'utiliser du lait cru dans l'AOC camembert de Normandie a eu le mérite de relancer le débat. Car depuis des années voire des décennies, certaines AOC s'autorisent l'utilisation de lait pasteurisé, d'autres non. Sans qu'il y ait forcément davantage de justifications sanitaires d'un côté ou de l'autre. Sans, non plus, que personne ne s'émeuve de voir certains produits arborer l'AOC avec des contraintes moindres. Aujourd'hui, 18 fromages d'appellation peuvent être élaborés à partir de lait pasteurisé. 27 sont à 100 % au lait cru. Cette disparité est-elle cohérente pour le consommateur ?

Impact gustatif

Pour planter le décor, revenons sur les arguments avancés par les différentes parties quant à l'impact du lait cru sur le goût. Le lait cru présente une flore lactique plus complexe et plus diversifiée,



► 18 fromages AOC peuvent être élaborés à partir de lait pasteurisé. 27 l'interdisent. Une différence justifiée ?

qui confère au produit un bouquet aromatique plus intense. « Un fromage au lait cru n'a rien à voir avec l'équivalent au lait pasteurisé, confirme Laurent Fléchar, patron de la fromagerie Gillot, désormais principal fabricant de camembert de Normandie. *Beaucoup de consommateurs nous ont exprimé leur attachement pour cette pratique. C'est un signe fort.* » Reste que pour les industriels, la flore native est une population de germes moins maîtrisée. Traiter le lait et le réensemencer avec des levains sélectionnés permet de produire un fromage de qualité

constante, en diminuant voire en éliminant l'incertitude du lait cru. Au risque de s'éloigner du goût « originel » du produit, qu'entend justement défendre l'AOC ? Pas pour tout le monde. Dans le débat sur le camembert, Lactalis pointait l'intérêt déclinant, selon le groupe, du lait cru dans le produit. « L'évolution technologique à la ferme fait que le lait qui arrive est bien plus pauvre en germes qu'avant. Il faut systématiquement le réensemencer. Quel est alors le bénéfice du lait cru ? », demande Luc Morelon, directeur communication de Lactalis.

« La flore lactique permet de typer le goût. Le lait cru est un fabuleux réservoir de diversité, rétorque Jean-Charles Arnaud, président du comité des appellations laitières, agroalimentaires et forestières. *Mais il est beaucoup plus exigeant. Il y a un ensemble de précautions à prendre autour des conditions de production, par tous les acteurs de la filière.* » L'enjeu sous-jacent réside bien dans ces contraintes de production. Si la taille réduite des unités artisanales permet de mieux maîtriser les bonnes pratiques en amont requises pour utiliser du

lait cru, la problématique est toute autre à l'échelle industrielle. Comment être certain que chaque éleveur respecte les bons usages quand ils sont des dizaines à livrer le lait d'une même série de fabrication ?

Contraintes hétérogènes

Le débat passionné autour de l'utilisation de lait cru dans le camembert engendre une autre question. Pourquoi une telle levée de boucliers alors que d'autres fromages cousins entre eux peuvent être à base de lait cru pour les uns et pasteurisé pour les autres ? Le cantal, par exemple, peut être fabriqué à partir de lait pasteurisé, à l'inverse de ses presque frères salers et laguiole. Le bleu de Gex est de son côté exclusivement réservé au lait cru quand le bleu d'Auvergne, le bleu des Causses et le bleu de Vercors Sassenage permettent d'utiliser du lait pasteurisé.

Sachant qu'autoriser un traitement du lait encourage forcément cette pratique (les AOC ayant la possibilité de pasteuriser le lait enregistrent généralement moins de 30 % de leur production en lait cru), l'effet n'est pas neutre. Qu'est-ce qui justifie cette hétérogénéité de contraintes ? « Les AOC sont organisées en filière. Chacune d'elles doit négocier en son sein pour

en AOC (saint-marcellin), ou freiner l'initiative (soumaintrain). Et le sujet du lait cru est souvent à l'origine des dissensions.

Cas particuliers

« Dans le cas particulier du camembert de Normandie, le lait cru est un élément fondamental de différenciation qui justifie la protection du produit face au camembert gé-

« Le lait cru est un élément important du lien au terroir, mais on ne peut pas regarder que cela. »

définir les contraintes qui lui conviennent, prêche Luc Morelon. Ce n'est pas à l'Inao de choisir. » Reste que l'équilibre entre opérateurs est parfois difficile à trouver et peut provoquer l'abandon de démarche de reconnaissance

nérique non protégé, qui peut être fabriqué n'importe où, clarifie Jean-Charles Arnaud, à l'Inao. Le propre d'une appellation d'origine est sa spécificité : on doit juger au cas par cas. Pour le cantal par exemple, c'est la technologie qui est le prin-

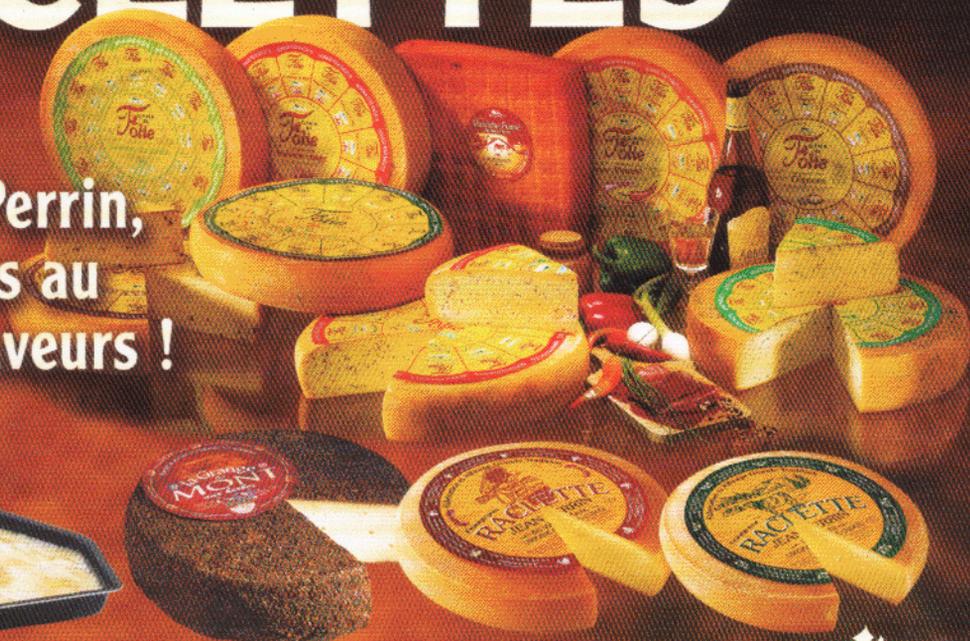
cipal critère de différenciation. De même le lait de certains bleus a toujours été chauffé, traditionnellement. Le lait cru est un élément important du lien au terroir mais on ne peut pas regarder que cela. Toutefois, dès que l'on peut le privilégier ou le réinstaller, nous encourageons à le faire. D'ailleurs 75 % de la production AOC se fait à partir de lait cru. »

Cette hétérogénéité de contraintes rend le logo AOC peu cohérent auprès du consommateur, pour qui le lait cru est un gage de qualité supérieure. Qu'est-il finalement en droit d'attendre d'un produit AOC ? « Une appellation d'origine respecte un lien au terroir, une histoire, un savoir-faire, une culture, reprend Jean-Charles Arnaud. Ce sont des produits différents, non-standardisés. Et on doit y veiller. » Reste que ce positionnement n'efface pas les doutes sur l'existence d'AOC à deux vitesses... ♦

Arnaud Monnier

RACLETTES

avec Jean Perrin,
évadez-vous au
pays des saveurs !



Perrin Vermot S.A. Zone artisanale • 25330 Cléron
Tél. 03 81 62 41 41 • Fax 03 81 62 41 40 • perrin@jean-perrin.com

