

Le Camembert en Normandie

Etats des lieux des fabrications et des marchés

Synthèse

14 juin 2018

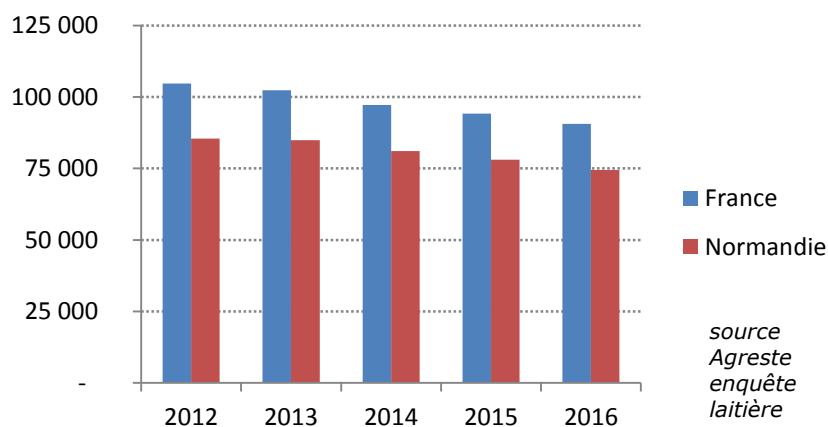
La Normandie fabrique 82 % des camemberts français. La plupart sont pasteurisés, dans les laiteries de 3 groupes laitiers.

Le Camembert de Normandie d'Appellation d'Origine est produit par le lait de 480 élevages, et transformé dans 11 ateliers, principalement situés dans le Pays d'auge.



90 000 tonnes de camemberts en 2016 en France

Fabrication de camemberts en France
(tous camemberts)



En France : un recul régulier et prolongé

En 2016, 33 laiteries françaises fabriquaient 90 600 tonnes de camembert, soit environ 362 millions de pièces. Les productions sont en baisse régulière de 3 % par an ces dernières années. La production française était 2 fois plus élevée en 1983 !

Il semblerait cependant que les fabrications se soient redressées en 2017 (+1 %), selon l'enquête laitière mensuelle. A confirmer.

24 % des fabrications sont exportées, soit 21 402 tonnes en 2016, essentiellement vers les pays européens, **l'Allemagne en particulier**. Les importations sont presque inexistantes. Le volume disponible sur le marché français est donc proche de 69 000 tonnes en 2016, soit environ 270 millions de camemberts consommés chaque année.

Les fabrications sont marquées par une certaine saisonnalité : les mois **d'avril**, juillet & décembre sont des mois de plus faible fabrication. (En 2016 : maximum novembre 9044 tonnes ; minimum avril 6600 tonnes).

La Normandie fabrique 82 % des camemberts français

En 2016, la Normandie fabriquait 74 447 tonnes de camemberts, soit environ 300 millions de petites boîtes rondes. Les fabrications sont, **comme sur l'ensemble France**, en recul (3 % par an) (source enquête laitière annuelle Agreste).

En 2016, la Normandie fabriquait donc 82 % des camemberts français. Cette part est stable depuis de **nombreuses années**. **Ça n'a pas toujours été le cas**. Avant l'apposition de la région de production rendue obligatoire dans le décret fromages de 1989, la Normandie ne fabriquait que 58 % des camemberts français. **Notre région a bénéficié à l'époque de ce recentrage sur la seule région identifiée unanimement par le consommateur français comme synonyme de camembert, grâce au rapatriement de fabrications auparavant réalisées dans d'autres régions (la Bretagne notamment).**

Près de 68 900 tonnes en 2016, soit 93 % des camemberts produits en Normandie, ne bénéficient pas de l'appellation d'origine. Parmi ceux-ci la quasi-totalité est pasteurisée.

Une affaire bas normande

Fabrications 2015		
Normandie	78 124 Tonnes	100 %
Orne	42 131 Tonnes	54 %
Manche	24 731 Tonnes	32 %
Calvados	11 262 Tonnes	14 %
Eure	0	
Seine Maritime	0	

Les fabrications de camembert s'effectuent **dans l'Orne pour moitié**. **Aucune fabrication n'est répertoriée dans l'Eure**, ni la Seine-Maritime.

Le camembert pasteurisé: situation actuelle du marché

Les fabrications et les ventes sont en recul (3 % l'an en tendance).

Le marché en GMS est estimé à 48 000 tonnes soit 70% du marché français. Le reste est destiné à la restauration hors domicile ou à des fabrications alimentaires.

Une grande partie de ces camemberts pasteurisés, mais pas la totalité des camemberts pasteurisés fait figurer sur la boîte la mention « fabriqué en Normandie ».

Deux leaders en GMS : Lactalis & CFR

Trois groupes laitiers produisent la plupart des camemberts pasteurisés :

Entreprises	Marques	Lieu de fabrication
Groupe Lactalis	Président, Lanquetot, .Lepetit	Domfront, Villedieu-Ste Cécile
CFR (partenariat Savencia-Sodiaal)	Cœur de lion, Le Rustique	Ducey, Pacé-Alençon
SA Vaubernier fromagerie du Bois	Bon Mayennais	Martigné-sur-Mayenne.

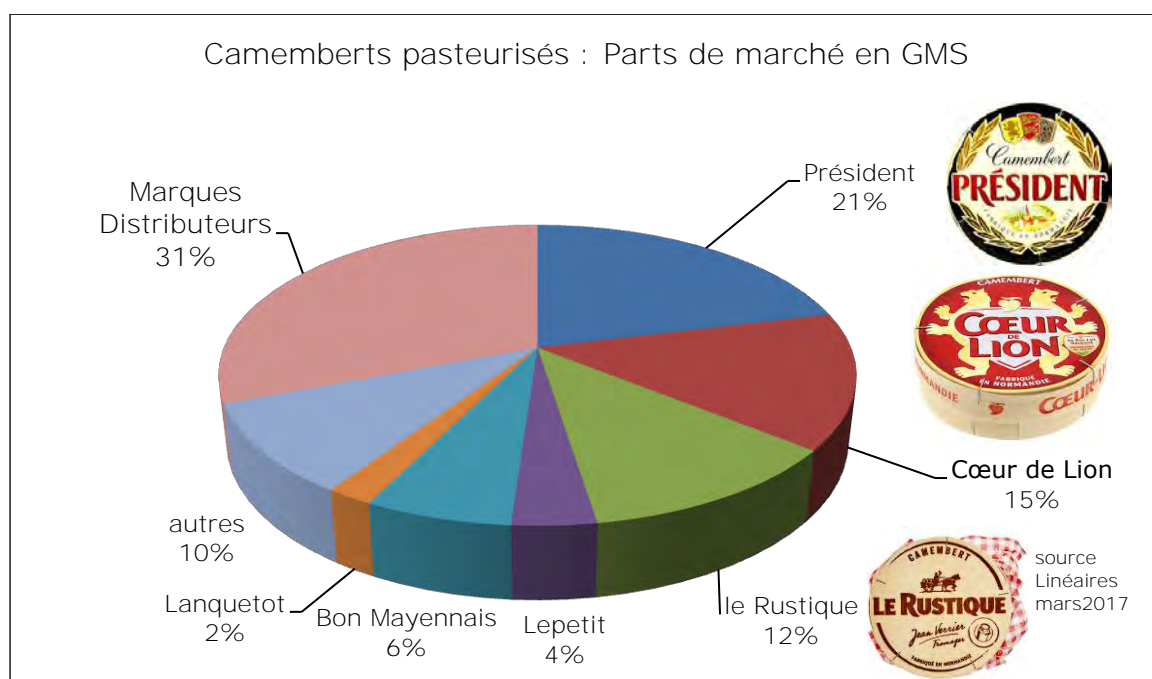
Les 2 groupes Lactalis & CFR font jeu égal sur les marques propres.

La part des Marques de Distributeurs s'établit à 31 %.

Les laiteries fabricant du camembert pasteurisé le produisent dans des ateliers de grande taille, utilisant la technique de la coagulation en continu sur tapis roulant.



La marque leader sur le marché des pasteurisés est Président, suivi par Cœur de lion. Cette hiérarchie est établie depuis 20 ans.



Sources Linéaires mars 2017

Des prix de ventes en GMS dégradés

Début 2018, Le prix des ventes moyens relevés en GMS sont de :

- 1,15 euro pour les premiers prix, débutant à 1 euro
- 1,35 euro pour le leader Président
- 1,95 euro pour le pasteurisé « fabriqué en Normandie »
- 3,10 euros pour le Camembert de Normandie AOP

A chaque fois avec des écarts importants autour de ces valeurs médianes.

La protection du nom Camembert de Normandie : une histoire longue et complexe

Au 15^{ème} siècle étaient déjà cités dans des ouvrages les fromages fabriqués dans la région de Camembert, commune du Pays d'auge, située dans le département de l'Orne. 600 ans plus tard, grâce à Marie HAREL et à bien d'autres acteurs de cette saga, le camembert est produit et apprécié dans le monde entier. C'est probablement le fromage le plus connu au monde. Cette renommée a une contrepartie évidente qui est la difficulté de faire profiter la Normandie de cette notoriété.



1. Depuis un jugement de 1926, le nom « camembert » est reconnu comme un terme générique, pouvant être produit partout dans le monde.
2. A partir de 1989 (décret « fromages »), les pouvoirs publics français ont rendu obligatoire la mention du lieu (région ou département) de fabrication du camembert. La mention « fabriqué en Normandie » s'est peu à peu imposée comme incontournable pour avoir une distribution nationale.

Cette obligation de faire figurer le lieu de fabrication a aujourd'hui disparu (réforme du décret « fromages »). Toutefois, cette mention est toujours pratiquée. Sa compatibilité avec la législation européenne a été contestée par les producteurs d'AOP, qui protestait d'une « usurpation » du nom Normandie, mais ce procès n'a finalement pas été jugé (novembre 2014).

3. L'Appellation d'origine « Camembert de Normandie » a été reconnue par les Pouvoirs publics français en 1983, le Pont-l'Évêque et le Livarot en 1972 et le Neufchâtel en 1969.

L'Union Européenne a créé son système d'Appellation d'Origine en 1992, cela permet à un produit reconnu en AOP d'être protégé dans toute l'Union. Le logo européen matérialise cette protection. Le Camembert de Normandie a accédé à cette protection en 1996.

En dehors de l'Union Européenne, les AOP ne sont pas protégées des contrefaçons. Depuis l'accord commercial avec le Canada (CETA), l'appellation Camembert de Normandie est protégée aussi au Canada. D'autres accords de libre-échange en négociation actuellement prévoient aussi cette protection.



L'Appellation d'Origine Camembert de Normandie :

480 élevages

Fin mai 2018, 480 fermes produisent environ 210 millions de litres de lait bénéficiant d'une plus-value AOP. ¼ de ce volume, soit environ 55 millions de litres sont transformés en fromage (soit environ 1,2 % du lait produit en Normandie).

Aujourd'hui les laiteries ajoutent une plus-value sur le prix du lait perçu par les éleveurs pour un lait apte aux productions AOP par rapport à un lait standard. D'un montant de 25 €/1000 litres pour le respect du cahier des charges et d'un maximum 25 € pour des conditions sanitaires. Il est en réalité proche de 35 à 45 €/1000 l selon les éleveurs.

Les volumes fabriqués se redressent après une forte baisse

De plus de 13 000 tonnes avant 2008, les volumes ont reculé vers 5 000 tonnes depuis quelques années, avec un redressement en 2016 et 2017 à 5 700 tonnes. Ce désengagement était dû à un débat sur la volonté des plus importants fabricants (Lactalis et la Coopérative Isigny Sainte-Mère) d'ouvrir la possibilité d'utiliser dans l'AOP un lait thermisé (pasteurisation basse) ou microfiltré.

Les fabricants de camembert de Normandie AOP:

En 2016, 11 ateliers de transformation (2 fermiers et 9 laiteries) ont produit 5 549 tonnes de Camembert de Normandie, soit environ 17 millions de pièces :

Entreprises	Marques AOP	Estimation part des fabrications AOP
Lactalis	Graindorge, Moulin de Carel, Bourdon, Jort, Domaine du Plessis,...	55 %
Fromagerie Gillot	Gillot, Marie Harel	35 %
Laiterie Fromagerie du Val d'Ay Ets Réaux (groupe Maîtres laitiers du Cotentin)	Réo, Th. Réaux, Le Gaslonde, Le val d'Ay	9 %
Coopérative Isigny-Sainte Mère	Isigny-Ste Mère	
Fromagerie du val de sienne -Gavray	Pré st jean, Le bon choix	

Source Ouest-France 20mars2018

2 producteurs fermiers (transformant exclusivement le lait de leur ferme)

1. Patrick MERCIER, Ferme du Champ secret à La Novère (Orne)
2. Nicolas DURAND, ferme de la Héronnière à Camembert (Orne)

Une géographie distincte entre pasteurisés et lait cru

Sans avoir de données précises sur le sujet, il apparaît que la géographie de fabrication du camembert pasteurisé est très différente de celle du Camembert de Normandie AOP au lait cru :

- Le camembert pasteurisé est fabriqué à l'Ouest de la région, aux confins des départements de la Manche, de l'Orne et du Calvados (sites industriels de Villedieu-les poêles, Ducey, Domfront et Vire), dans de grandes unités, fonctionnant avec un coagulateur en continu sur tapis roulant.
- Le Camembert de Normandie AOP est plutôt centrée sur le pays d'Auge ornais et calvadosien, et avec une petite zone autour de Lessay dans la Manche.



Pour en savoir plus

- Le site web de l'Institut National des Appellations d'origine (INAO)
<https://www.inao.gouv.fr/>
- Le site web du CNAOL : conseil national des appellations d'origine laitières
<https://www.fromages-aop.com/>
- Le site des fromages AOP de Normandie
<https://www.fromage-normandie.com/>
- Wikipédia : page camembert :
[https://fr.wikipedia.org/wiki/Camembert_\(fromage\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Camembert_(fromage))

Philippe LEGRAIN

Pôle Economie et Prospective des Chambres d'agriculture de Normandie

Mise à jour le 11 juin 2018

ANNEXE 1 : le cahier des charges de l'actuel AOP Camembert de Normandie

Dans le décret qui le définit et le protège, sont déterminés :

- -la zone d'appellation,
- -la définition du produit,
- -les conditions de production du lait
- -les conditions de fabrication,
- -les moyens de contrôle de la qualité

Les conditions de production du lait

1. Race : Les exploitations comportent au moins 50 % de leur effectif de vaches laitières en vaches de race normande.

2. Pâturage : Les vaches laitières pâturent au moins 6 mois dans l'année.

L'exploitation comporte au minimum :

- 0.33 ha de surface en herbe par vache laitière traite dont au moins 0.25 ha de surface en herbe pâturable accessible depuis les locaux de traite.

- **2 ha de prairie par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.**

3. Alimentation : La ration de base du troupeau, exprimée en matière sèche, provient à hauteur de 80 %, exprimée en matière sèche, de l'exploitation. En dehors des périodes de pâturage, du foin est chaque jour mis à disposition des vaches laitières.

L'apport en aliments complémentaires est limité à 1800 kg par vache du troupeau et par année civile.

La ration de base est constituée par les fourrages suivants: herbe de prairies permanentes, temporaires ou artificielles, pâturée, distribuée en vert, ensilée, enrubbannée, déshydratée ou fanée, maïs, betteraves fourragères et autres racines et tubercules, céréales ou protéagineux distribués en vert ou ensilés, pailles de céréales et de protéagineux.

Les aliments complémentaires autorisés sont : les céréales et leurs coproduits, les protéagineux, oléagineux et leurs coproduits, les pulpes végétales, la mélasse, les produits d'origine laitière, les minéraux, les vitamines.

La préparation des céréales se fait uniquement par des moyens mécaniques.

En cas de période de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles, des dérogations temporaires aux dispositions concernant l'alimentation des animaux peuvent être accordées **par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.**

ANNEXE 2 : La Normandie terre d'Appellation d'Origine en produits laitiers

En France on compte 50 Appellations d'Origine en produits laitiers :

45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes.

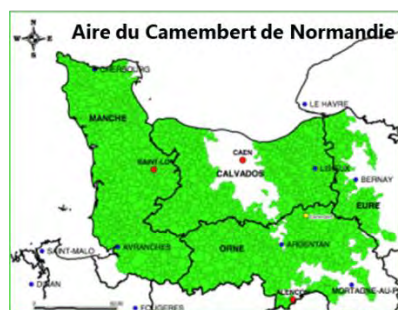
Cela représente 10 % de la collecte française en 2016.

Fin mai 2018, 550 élevages produisent pour les 4 fromages AOP normands.

La Normandie compte 6 appellations d'origine en produits laitiers : 4 fromages, 1 beurre et 1 crème.

Volumés commercialisés des AOP (source INAO)					
	2006	2014	2015	2016	2017
Camembert de Normandie	13 042 T	5 090 T	5 015 T	5 549 T	5 698 T
Pont-l'Évêque	2 901 T	2 332 T	2 228 T	2 217 T	2 214 T
Neufchâtel	1 533 T	1 660 T	1 702 T	1 703 T	1 716 T
Livarot	1 250 T	966 T	984 T	966 T	966 T
Total fromages AOP Normandie	18 726 T	10 048 T	9 929 T	10 435 T	10 594 T
Total fromages AOP France	169 265 T	165 941 T	166 406 T	168 020 T	
Beurre d'Isigny	4 286	5 462	5 804	6 154	
Crème d'Isigny	3 954	4 828	5 227	5 673	

La production normande de fromages AOP a connu un décrochage en 2007, lorsque les entreprises Lactalis et la Coopérative d'Isigny-Sainte Mère se sont désengagées de l'AOP, devant le refus d'intégrer la possibilité d'utiliser du lait pasteurisé dans les fabrications (comme c'est le cas dans les autres AOP normandes). Ces dernières années, la production s'établit proche de 10 000 tonnes, avec une reprise en camembert, mais un recul pour les 3 autres fromages normands. En volume la production de beurre et crème d'Isigny est aussi importante que celle des fromages AOP.



L'aire d'Appellation du Camembert de Normandie a été réduite en 2008 lors d'une révision en excluant la Seine-Maritime et la plus grande partie de l'Eure.