

**CAHIER DES CHARGES**  
**de**  
**L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE**  
**(AOP)**

« Camembert de Normandie »

# SOMMAIRE

<b>1. NOM DU PRODUIT :</b>	<b>4</b>
<b>2. DESCRIPTION DU PRODUIT:</b>	<b>4</b>
<b>3. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :</b>	<b>4</b>
<b>4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :</b>	<b>9</b>
4.1. Déclaration d'identification :	9
4.2. Déclaration des installations de sanitation.....	9
4.3. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des volumes .....	9
4.4. Tenue de registres .....	10
4.5. Contrôles sur le produit .....	11
<b>5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :</b>	<b>11</b>
5.1. Race.....	11
5.2. Pâturage.....	11
5.3. Alimentation.....	11
5.4. Lait mis en œuvre.....	12
5.5. Transformation .....	12
5.6. Affinage et conditionnement .....	13
<b>6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :</b>	<b>14</b>
6.1. Spécificité de l'aire géographique.....	14
6.2. Spécificité du produit .....	15
6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit .....	17
<b>7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE.....</b>	<b>17</b>
<b>8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE .....</b>	<b>18</b>
<b>9. EXIGENCES NATIONALES .....</b>	<b>18</b>

## **1 SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE**

Institut National de l'Origine et de la Qualité

51 rue d'Anjou

75008 PARIS

TEL : (33) (0)1 53 89 80 00

FAX : (33) (0)1 42 25 57 97

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

## **2. GROUPEMENT DEMANDEUR**

- **Nom** : ASSOCIATION DE DEFENSE ET DE GESTION DE L'AOC CAMEMBERT DE NORMANDIE

- **Adresse**: 82, rue de Bernière

[tél] (33) 02 31 85 50 93

[fax] (33) 02 31 50 17 31

[info@camembert-aoc.org](mailto:info@camembert-aoc.org)

- **Composition**: Producteurs et transformateurs

## **3. TYPE DE PRODUIT :**

Classe 1-3 – Fromages

## 1. NOM DU PRODUIT :

---

Camembert de Normandie

## 2. DESCRIPTION DU PRODUIT:

---

Le "Camembert de Normandie" est un fromage au lait cru, à pâte molle légèrement salée renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont le poids total de matière sèche est supérieur ou égal à 115 grammes par fromage.

Le "Camembert de Normandie" est caractérisé par les éléments suivants :

- la forme de cylindre plat d'un diamètre de 10,5 à 11cm et un poids net indiqué à l'emballage au minimum de 250 grammes,
- la croûte dite "fleurie" de couleur blanche à moisissures superficielles constituant un feutrage blanc pouvant laisser apparaître des taches rouges,
- la pâte de couleur ivoire à jaune clair ; affinée à cœur, elle est lisse et souple,
- la saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis plus franche et fruitée avec davantage d'affinage.

## 3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

---

La production du lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes

Département du Calvados, communes de :

Ablon, Agy, Aignerville, Airan, Amayé-sur-Seulles, Amfreville, Anctoville, Angerville, Angoville, Annebault, Arganchy, Argences, Asnières-en-Bessin, Auberville, Aubigny, Aunay-sur-Odon, Auquainville, Les Autels-Saint-Bazile, Les Authieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars, Balleroy, Banneville-la-Campagne, Barbeville, Barneville-la-Bertran, Barou-en-Auge, Basseneville, Bavent, Bayeux, La Bazoque, Beaulieu, Beaumesnil, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Béný-sur-Mer, Bernesq, Bernières-d'Ailly, Bernières-le-Patry, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, La Bigne, Bissières, Blangy-le-Château, Blay, Blonville-sur-Mer, Le Bô, Boisse, La Boissière, Bonnebosq, Bonnemaison, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bonnoeil, Bourgeauville, Branville, Bremoy, Bretteville-sur-Dives, Le Breuil-en-Auge, Le Breuil-en-Bessin, Le Brévedent, La Brévière, Bréville, Bricqueville, Brucourt, Burcy, Bures-les-Monts, Cabourg, Cahagnes, Cahagnolles, La Caine, La Cambe, Cambremer, Campagnolles, Campandre-Valcongrain, Campeaux, Campigny, Canapville, Canchy, Canteloup, Cardonville, Cartigny-l'Épinay, Carville, Castillon, Castillon-en-Auge, Castilly, Caumont-l'Éventé, Caumont-sur-Orne, Cauville, Cernay, Cerqueux, Cesny-aux-Vignes, Champ-du-Boult, La Chapelle-Engerbold, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Chênedollé, Clarbec, Clécy, Cléville, Colleville-sur-Mer, Colombières, Combray, Commes, Condé-sur-Noireau, Coquainvilliers, Corbon, Cordebugle, Cordey, Cormolain, Cossesseville, Cottun, Coudray-Rabut, Coulonces, Coulvain, Coupesarte, Courcy, Courson, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Eglises, Cresseveuille, Crèvecoeur-en-Auge, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, Cricqueville-en-Bessin, Crocy, Croisilles, Croissanville, Crouay, La Crupte, Culey-le-Patry, Curcy-sur-Orne, Cussy, Dampierre, Danestal, Danvou-la-Ferrière, Deauville, Le Désert, Le

Détroit, Deux-Jumeaux, Dives-sur-Mer, Donnay, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Beaufour-Druval, Ecrammeville, Ellon, Englesqueville-en-Auge, Englesqueville-la-Percée, Épinay-sur-Odon, Équemauville, Escoville, Esson, Estry, Étouvy, Étréham, Falaise, Family, Fauguernon, Le Faulq, La Ferrière-Harang, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folie, La Folletière-Abenon, Fontenermont, Formentin, Formigny, Foulognes, Fourneaux-le-Val, Le Fournet, Fourneville, Friardel, Fumichon, Le Gast, Géfosse-Fontenay, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Gonneville-en-Auge, Goupillères, Goustranville, Grandcamp-Maisy, Grandchamp-le-Château, Grangues, La Graverie, Grimbosq, Guéron, Hamars, Hermival-les-Vaux, Heuland, Heurtevent, Hiéville, La Hoguette, Honfleur, L'Hôtellerie, Hotot-en-Auge, Hottot-les-Bagues, La Houblonnière, Houlgate, Isigny-sur-Mer, Les Isles-Bardel, Janville, Juaye-Mondaye, Jurques, La Lande-sur-Drôme, Landelles-et-Coupigny, Lassy, Léaupartie, Lécaude, Leffard, Lénault, Lessard-et-le-Chêne, Lingèvres, Lisieux, Lison, Lisores, Litteau, Le Molay-Littry, Livarot, Livry, Les Loges, Les Loges-Saulces, Longraye, Longues-sur-Mer, Longueville, Longvillers, Louvagny, Louvières, Magny-en-Bessin, Magny-le-Freule, Maisoncelles-la-Jourdan, Maisoncelles-Pelvey, Maisons, Maizières, Malloué, Mandeville-en-Bessin, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Le Manoir, Manvieux, Le Marais-la-Chapelle, Marolles, Martigny-sur-l'Ante, Merville-Franceville-Plage, Méry-Corbon, Meslay, Le Mesnil-Auzouf, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Benoist, Le Mesnil-Caussois, Mesnil-Clinchamps, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Mauger, Le Mesnil-Robert, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Le Mesnil-Villement, Meulles, Mézidon-Canon, Mittois, Les Monceaux, Monceaux-en-Bessin, Monfreville, Montamy, Mont-Bertrand, Montchamp, Montchauvet, Monteille, Montfiquet, Montigny, Montreuil-en-Auge, Monts-en-Bessin, Montviette, Mosles, Moulton, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-en-Cinglais, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Neuilly-la-Forêt, Norolles, Noron-l'Abbaye, Noron-la-Poterie, Norrey-en-Auge, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-de-Livaye, Notre-Dame-d'Estrées, Noyers-Bocage, Ondefontaine, Orbec, Osmanville, Les Oubeaux, L'Oudon, Ouézy, Ouffières, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, Ouistreham, Ouille-la-Bien-Tournée, Parfouru-sur-Odon, Pennedepie, Percy-en-Auge, Périers-en-Auge, Périgny, Petiville, Pierrefitte-en-Auge, Pierrefitte-en-Cinglais, Pierrepont, Pierres, Le Pin, Planquery, Le Plessis-Grimoult, La Pommeraye, Pont-Bellanger, Pontecoulant, Pont-d'OUILLY, Pont-Farcy, Pont-l'Evêque, Port-en-Bessin-Huppain, Préaux-Bocage, Préaux-Saint-Sébastien, Le Pré-d'Auge, Presles, Prêteville, Proussy, Putot-en-Auge, Biéville-Quétiéville, Quetteville, Ranchy, Rapilly, Le Reculey, Repentigny, Reux, La Rivière-Saint-Sauveur, La Rocque, Rocques, La Roque-Baignard, Roucamp, Roullours, Rubercy, Rully, Rumesnil, Russy, Ryes, Saint-Andre-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Aubin-des-Bois, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Charles-de-Percy, Saint-Cyr-du-Ronceray, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Denis-de-Mère, Saint-Denis-Maisoncelles, Saint-Désir, Saint-Etienne-la-Thillaye, Sainte-Foy-de-Montgommery, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Georges-d'Aunay, Saint-Georges-en-Auge, Saint-Germain-d'Ectot, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Germain-de-Montgommery, Saint-Germain-de-Tallevende-la-Lande, Saint-Germain-du-Crioult, Saint-Germain-du-Pert, Sainte-Honorine-de-Ducy, Sainte-Honorine-des-Pertes, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jean-des-Essartiers, Saint-Jean-le-Blanc, Saint-Jouin, Saint-Julien-de-Mailloc, Saint-Julien-le-Faucon, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Lambert, Saint-Laurent-du-Mont, Saint-Laurent-sur-Mer, Saint-Leger-Dubosq, Saint-Louet-sur-Seulles, Saint-Loup-de-Fribois, Saint-Loup-Hors, Saint-Manvieu-Bocage, Saint-Marcouf, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-Blagny, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Martin-de-Mieux, Saint-Martin-de-Sallen, Saint-Martin-des-Besaces, Saint-Martin-Don, Saint-Martin-du-Mesnil-Oury, Saint-Michel-de-Livet, Saint-Omer, Saint-Ouen-des-Besaces, Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, Saint-Ouen-le-Houx, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Pair, Saint-Paul-du-Vernay, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-de-Mailloc, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Pierre-du-Bu, Saint-Pierre-du-Fresne, Saint-Pierre-du-Jonquet, Saint-Pierre-du-Mont, Saint-Pierre-la-Vieille, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Pierre-Tarentaine, Saint-Rémy, Saint-Samson, Saint-Sever-Calvados, Saint-Vaast-en-Auge, Saint-Vaast-sur-Seulles, Saint-Vigor-des-Mézerets, Sainte-Marguerite-d'Elle, Sainte-Marguerite-des-Loges, Sainte-Marguerite-de-Viette, Sainte-Marie-Laumont, Sainte-Marie-Outre-l'Eau, Sallen, Sallenelles, Saon, Saonnet, Sept-Frères, Sept-Vents, Sommervieu, Soulangy, , Subles, Sully, Surrain, Surville, Le Theil-Bocage, Le Theil-en-Auge, Thieville, Thury-Harcourt, Tordouet, Le Torquesne, Torteval

Quesnay, Tortisambert, Touques, Tour-en-Bessin, Tourgéville, Tournay-sur-Odon, Le Tourneur, Tournières, Tourville-en-Auge, Tracy-Bocage, Trepel, Trevières, Trois-monts, Troarn, Le Tronquay, Trouville-sur-Mer, Trungy, Truttemer-le-Grand, Truttemer-le-Petit, La Vacquerie, Valsemé, Varaville, Vassy, Vaubadon, Vaucelles, Vaudeloges, Vaudry, Vauville, Vaux-sur-Aure, La Vespière, Le Vey, Vicques, Victot-Pontfol, Vierville-sur-Mer, Viessoix, Vieux-Bourg, Vieux-Pont-en-Auge, Vignats, Villers-Bocage, Villers-Canivet, Villers-sur-Mer, Villerville, La Villette, Villy-Bocage, Vire, Vouilly.

Département de l'Eure, communes de :

Ambenay, Appeville-Annebault, Asnières, Authou, Bailleul-la-Vallée, La Barre-en-Ouche, Beaumesnil, Le Bec-Hellouin, Berville-sur-Mer, Beuzeville, Bois-Anzeray, Bois-Arnault, Le Bois-Hellain, Bois-Normand-près-Lyre, Bosc-Renoult-en-Ouche, Les Bottereaux, Boulleville, Bouquelon, Brionne, Campigny, Caorches-Saint-Nicolas, Capelle-les-Grands, Chaise-Dieu-du-Theil, Chamblac, Chambord, Champignolles, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, Cintray, Condé-sur-Risle, Conteville, Cormeilles, Corneville-sur-Risle, Drucourt, Duranville, Épaignes, Épinay, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Equainville, Folleville, Fontaine-la-Louvet, Fort-Moville, Foulbec, Francheville, Freneuse-sur-Risle, Gisay-la-Coudre, Glos-sur-Risle, La Goulafrière, Grand-Camp, Grandchain, La Haye-Saint-Sylvestre, Jonquerets-de-Livet, Juignettes, La Lande-Saint-Léger, Landepereuse, Lieurey, Manneville-la-Raoult, Marais-Vernier, Martainville, Mélicourt, Mesnil-Rousset, Montfort-sur-Risle, Montreuil-l'Argillé, Morainville-Jouveaux, Neaufles-Auvergny, La Neuve-Lyre, Noards, La Noë-Poulain, Notre-Dame-du-Hamel, Le Noyer-en-Ouche, Piencourt, Les Places, Le Planquay, Pont-Audemer, Pont-Authou, La Poterie-Mathieu, Les Préaux, La Roussière, Rugles, Saint-Agnan-de-Cernières, Saint-Antonin-de-Sommaire, Saint-Aubin-de-Scellon, Saint-Aubin-des-Hayes, Saint-Aubin-du-Thenney, Saint-Aubin-le-Guichard, Saint-Christophe-sur-Condé, Saint-Denis-d'Augerons, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Germain-Village, Saint-Jean-du-Thenney, Saint-Laurent-du-Tencement, Saint-Maclou, Saint-Mards-de-Fresne, Sainte-Marguerite-en-Ouche, Sainte-Opportune-la-Mare, Saint-Pierre-de-Cernières, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-du-Mesnil, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Quentin-des-Isles, Saint-Samson-de-la-Roque, Saint-Siméon, Saint-Sulpice-de-Grimbouville, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles, Saint-Symphorien, Saint-Victor-de-Chrétienville, Saint-Vincent-du-Boulay, Selles, Le Theil-Nolent, Thevray, Thiberville, Le Torpt, Tourville-sur-Pont-Audemer, Toutainville, La Trinité-de-Réville, Triqueville, Vannecrocq, Verneusses, La Vieille-Lyre.

Département de La Manche, communes de :

Acqueville, Agneaux, Agon-Coutainville, Airel, Amfreville, Amigny, Ancteville, Anctoville-sur-Boscq, Angey, Angoville-au-Plain, Angoville-sur-Ay, Anneville-sur-Mer, Annoville, Appeville, Auderville, Audouville-la-Hubert, Aumeville-Lestre, Auvers, Auxais, Avranches, Azeville, Bacilly, La Baleine, Barenton, Barneville-Carteret, La Barre-de-Semilly, Baubigny, Baudre, Baudreville, Baupte, La Bazoge, Beauchamps, Beaucoudray, Beauficel, Beaumont-Hague, Bellefontaine, Belval, Benoîtville, Bérigny, Beslon, Besneville, Beuvrigny, Beuzeville-au-Plain, Beuzeville-la-Bastille, Biéville, Binville, Bion, Biville, Blainville-sur-Mer, Blossville, La Bloutière, Boisroger, Boisyvon, Bolleville, La Bonneville, Bourguenolles, Boutteville, Braffais, Brainville, Branville-Hague, Brécéy, Brectouville, Bréhal, Bretteville, Bretteville-sur-Ay, Breuille, Brévands, Bréville-sur-Mer, Bricquebec, Bricquebosq, Bricqueville-la-Blouette, Bricqueville-sur-Mer, Brillevast, Brix, Brouains, Brucheville, Buais, Camberton, Cametours, Camprond, Canisy, Canteloup, Canville-la-Rocque, Carantilly, Carentan, Carneville, Carolles, Carquebut, Catteville, Cavigny, Catz, Cérences, Cerisy-la-Forêt, Cerisy-la-Salle, La Chaise-Baudouin, Les Chambres, Champcervon, Champcey, Champeaux, Champrepus, Les Champs-de-Losque, Chanteloup, La Chapelle-Cecelin, La Chapelle-en-Juger, La Chapelle-Urée, Chasseguey, Chaulieu, Chavoy, Chef-du-Pont, Le Chefresne, Cherbourg, Chérencé-le-Héron, Chérencé-le-Roussel, Les Chéris, Chèvreville, Chevry, Coigny, La Colombe, Colomby, Condé-sur-Vire, Contrières, Cosqueville, Coudeville-sur-Mer, Coulouvray-Boisbenatre, Courcy, Coutances, Couvains, Couville, Crasville, Créances, Les Cresnays, Cretteville, Crosville-sur-Douve, Cuves, Dangy, Denneville, Le Désert, Digosville,

Digulleville, Domjean, Donville-les-Bains, Doville, Dragey-Ronthon, Ducey, Écausseville, Écoquenéauville, Éculleville, Émondeville, Équeurdreville-Hainneville, Équilly, Éroudeville, L'Étang-Bertrand, Étienville, Fermanville, Ferrières, Fervaches, Feugères, La Feuillie, Fierville-les-Mines, Flamanville, Fleury, Flottemanville, Flottemanville-Hague, Folligny, Fontenay, Fontenay-sur-Mer, Foucarville, Fourneaux, Le Fresne-Poret, Fresville, Gathemo, Gavray, Geffosses, Genêts, Ger, Giéville, La Glacerie, Glatigny, La Godefroy, La Gohannière, Golleville, Gonfreville, Gonnevill, Gorges, Gourbesville, Gourfaleur, Gouvets, Gouville-sur-Mer, Graignes-Mesnil-Angot, Le Grand-Celland, Granville, Gratot, Gréville-Hague, Grimesnil, Grosville, Guéhébert, Guilberville, Le Guislain, Le Ham, Hambye, Hamelin, Hardinvast, Hauteville-sur-Mer, Hauteville-la-Guichard, Hauteville-Bocage, La Haye-Bellefond, La Haye-d'Ectot, La Haye-du-Puits, La Haye-Pesnel, Héauville, Hébécrevon, Helleville, Hêmevez, Herqueville, Heugueville-sur-Sienne, Hérenguerville, Heussé, Hiesville, Hocquigny, Le Hommet-d'Arthenay, Houesville, Houtteville, Huberville, Hudimesnil, Husson, Hyenville, Isigny-le-Buat, Jobourg, Joganville, Juilley, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lamberville, La Lande-d'Airou, Lapenty, Laulne, Lengronne, Lessay, Lestre, Liesville-sur-Douve, Lieusaint, Lingoard, Lingreville, Lithaire, Les Loges-Marchis, Les Loges-sur-Brecey, Lolif, Longueville, Le Loreur, Le Lorey, Lozon, La Lucerne-d'Outremer, Le Luot, La Luzerne, Magneville, La Mancellière-sur-Vire, Marcey-les-Grèves, Marchesieux, Marcilly, Margueray, Marigny, Martigny, Martinvast, Maupertuis, Maupertus-sur-Mer, La Meauffe, Méautis, Le Mesnil, Le Mesnil-Adelée, Le Mesnil-Amand, Le Mesnil-Amey, Le Mesnil-Aubert, Le Mesnil-au-Val, Le Mesnilbus, Le Mesnil-Eury, Le Mesnil-Garnier, Le Mesnil-Gilbert, Le Mesnil-Herman, Le Mesnillard, Le Mesnil-Opac, Le Mesnil-Ozenne, Le Mesnil-Rainfray, Le Mesnil-Raoult, Le Mesnil-Rogues, Le Mesnil-Rouxelin, Le Mesnil-Tôve, Le Mesnil-Veneron, Le Mesnil-Vigot, Le Mesnil-Villeman, La Meurdraquièrre, Millières, Milly, Mobecq, Les Moitiers-d'Allonne, Les Moitiers-en-Bauptois, Montabot, Montaigu-la-Brisette, Montaigu-les-Bois, Montbray, Montchaton, Montcuit, Montebourg, Montgardon, Monthuchon, Montmartin-en-Graignes, Montmartin-sur-Mer, Montpinchon, Montrabot, Montreuil-sur-Lozon, Montsurvent, Montviron, Moon-sur-Elle, Morigny, Morsalines, Mortain, Morville, La Mouche, Moulines, Moyon, Muneville-le-Bingard, Muneville-sur-Mer, Nay, Négreville, Nehou, Le Neufbourg, Neufmesnil, Neuville-au-Plain, Neuville-en-Beaumont, Nicorps, Notre-Dame-de-Cenilly, Notre-Dame-de-Livoye, Notre-Dame-d'Elle, Notre-Dame-du-Touchet, Nouainville, Octeville, Octeville-l'Avenel, Omonville-la-Petite, Omonville-la-Rogue, Orglandes, Orval, Ouveille, Ozeville, Parigny, Percy, Périers, Les Perques, Perriers-en-Beauficel, Le Perron, Le Petit-Celland, Picauville, Pierreville, Les Pieux, Pirou, Placy-Montaigu, Le Plessis-Lastelle, Plomb, Poilley, Pontaubault, Pont-Hébert, Ponts, Portbail, Précorbin, Prétot-Sainte-Suzanne, Querqueville, Quettehou, Quettetot, Quetteville-sur-Sienne, Quibou, Quinéville, Raids, Rampan, Rauville-la-Bigot, Rauville-la-Place, Ravenoville, Reffuveille, Regnéville-sur-Mer, Reigneville-Bocage, Remilly-sur-Lozon, Réthoville, La Rochelle-Normande, Rocheville, Romagny, Roncey, La Ronde-Haye, Rouffigny, Rouxeville, Le Rozel, Saint-Amand, Saint-André-de-Bohon, Saint-André-de-l'Épine, Saint-Aubin-des-Préaux, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Aubin-du-Perron, Saint-Barthelemy, Saint-Brice, Saint-Brice-de-Landelles, Sainte-Cécile, Saint-Christophe-du-Foc, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Clément-Rancoudray, Saint-Come-du-Mont, Sainte-Croix-Hague, Saint-Cyr, Saint-Cyr-du-Bailleul, Saint-Denis-le-Gast, Saint-Denis-le-Vêtu, Saint-Ebremond-de-Bonfossé, Saint-Floxel, Saint-Fromond, Saint-Georges-de-Bohon, Saint-Georges-de-la-Rivière, Saint-Georges-de-Livoye, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Georges-de-Rouelley, Saint-Georges-Montcocq, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Germain-des-Vaux, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Germain-de-Varreville, Saint-Germain-le-Gaillard, Saint-Germain-sur-Ay, Saint-Germain-sur-Sèves, Saint-Gilles, Saint-Hilaire-du-Harcouet, Saint-Hilaire-Petitville, Saint-Jacques-de-Nehou, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Jean-de-la-Haize, Saint-Jean-de-la-Rivière, Saint-Jean-de-Savigny, Saint-Jean-des-Baisants, Saint-Jean-des-Champs, Saint-Jean-du-Corail, Saint-Jean-du-Corail-des-Bois, Saint-Jean-le-Thomas, Saint-Jores, Saint-Joseph, Saint-Laurent-de-Cuves, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Lô, Saint-Lô-d'Ourville, Saint-Louet-sur-Vire, Saint-Loup, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Marcouf, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Martin-d'Audouville, Saint-Martin-de-Bonfossé, Saint-Martin-de-Cenilly, Saint-Martin-de-Landelles, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-de-Varreville, Saint-Martin-le-Bouillant, Saint-Martin-le-Gréard, Saint-Martin-le-Hébert, Saint-Maur-des-Bois, Saint-Maurice-en-Cotentin, Saint-Michel-de-la-Pierre, Saint-Michel-de-Montjoie, Saint-Nicolas-de-Pierrepont, Saint-Nicolas-des-Bois, Saint-Ovin, Saint-

Pair-sur-Mer, Saint-Patrice-de-Claids, Saint-Pellerin, Saint-Pierre-d'Arthéglise, Saint-Pierre-de-Coutances, Saint-Pierre-de-Semilly, Saint-Pierre-Eglise, Saint-Pierre-Langers, Saint-Planchers, Saint-Pois, Saint-Quentin-sur-le-Homme, Saint-Rémy-des-Landes, Saint-Romphaire, Saint-Samson-de-Bonfosse, Saint-Sauveur-de-Pierrepont, Saint-Sauveur-la-Pommeraye, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Saint-Sébastien-de-Raids, Saint-Senier-de-Beuvron, Saint-Senier-sous-Avranches, Saint-Symphorien-des-Monts, Saint-Symphorien-le-Valois, Saint-Vaast-la-Hougue, Saint-Vigor-des-Monts, Sainte-Colombe, Sainte-Marie-du-Bois, Sainte-Marie-du-Mont, Sainte-Mère-Eglise, Sainte-Pience, Sainte-Suzanne-sur-Vire, Sainteny, Sartilly, Saussemesnil, Saussey, Savigny, Savigny-le-Vieux, Sébeville, Sénoville, Servigny, Sideville, Siouville-Hague, Sortosville-en-Beaumont, Sortosville, Sottevast, Sotteville, Soulles, Sourdeval, Sourdeval-les-Bois, Subigny, Surtainville, Surville, Taillepied, Tamerville, Le Tanu, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Teurthéville-Bocage, Teurthéville-Hague, Le Theil, Théville, Tirepiéd, Tollevast, Tonneville, Torigni-sur-Vire, Tourlaville, Tourville-sur-Sienne, Tréauville, Treilly, Tribehou, La Trinité, Troisgots, Turqueville, Urville, Urville-Nacquerville, Vains, Le Valdécie, Valognes, Le Val-Saint-Père, Varenguebec, Varouville, Le Vast, Vasteville, Vaudreville, Vaudrimesnil, Vauville, La Vendelée, Vengeons, Ver, Vernix, Vesly, Les Veys, Le Vicel, Videcosville, Vidouville, Vierville, Villebaudon, Villechien, Villedieu-les-Poêles, Villiers-Fossard, Vindefontaine, Virandeville, Virey, Le Vrétot, Yquelon, Yvetot-Bocage.

Département de l'Orne, communes de :

L'Aigle, Almenêches, Anceins, Antoigny, Athis-de-L'orne, Aubry-en-Exmes, Aubry-le-Panthou, Aubusson, Auguaise, Aunou-le-Faucon, Autheuil, Les Authieux-du-Puits, Avernois-Saint-Gourgon, Avernois-sous-Exmes, Avoine, Avrilly, Bagnoles-de-l'Orne, Banvou, La Baroche-sous-Luce, Barville, Batilly, Bazoches-au-Houlme, La Bazoque, Beauchène, Beaufai, Beaulandais, Beauvain, Belfonds, La Bellière, Bellou-en-Houlme, Berjou, Bivilliers, Bocquencé, Boissei-la-Lande, Boissy-Maugis, Bonsmoulins, Le Bosc-Renoult, Boucé, Le Bouillon, Le Bourg-Saint-Léonard, Bréel, Brethel, Briouze, Brullemail, Bubertré, Buré, Bursard, Cahan, Caligny, Camembert, Canapville, La Carneille, Carrouges, Ceaucé, Le Cercueil, Cerisy-Belle-Etoile, Chahains, Chailloué, Chambois, Champcerie, Le Champ-de-la-Pierre, Les Champeaux, Champ-Haut, Champosoult, Champs, Champsecret, Chandai, Chanu, La Chapelle-au-Moine, La Chapelle-Biche, La Chapelle-d'andaine, La Chapelle-près-Sées, La Chapelle-Viel, Le Château-d'Almenêches, Le Chatellier, Chaumont, La Chau, Chênedouit, Ciral, Cisai-Saint-Aubin, Clairefougère, La Cochère, Condé-sur-Sarthe, Coudehard, Coulimier, Coulmer, Coulonces, La Coulonche, Coulonges-sur-Sarthe, La Courbe, Courmenil, Courtomer, Couterne, Couvains, Craménil, Croisilles, Crouettes, Crulai, Damigny, Domfront, Dompierre, Durcet, Échalou, Échauffour, Écorcei, Écorches, Écouché, L'Épinay-le-Comte, Exmes, Faverolles, Fay, Feings, Fel, La Ferrière-au-Doyen, La Ferrière-aux-Etangs, La Ferrière-Béchet, La Ferrière-Bochard, Ferrières-la-Verrerie, La Ferté-Frénel, La Ferté-Macé, Flers, Fleuré, Fontenai-les-Louvets, Fontenai-sur-Orne, La Forêt-Auvray, Francheville, Frênes, La Fresnaie-Fayel, La Fresnaye-au-Sauvage, Fresnay-le-Samson, Gacé, Gandelain, Gauville, Geneslay, La Genevaie, Giel-Courteilles, Ginai, Glos-la-Ferrière, Godisson, La Gonfrière, Goulet, Le Grais, Guerquesalles, Habloville, Haleine, La Haute-Chapelle, Hauterive, Héloup, Heugon, Joué-du-Bois, Joué-du-Plain, Juvigny-Sous-Andaine, Juvigny-sur-Orne, Lalacelle, Laleu, La Lande-de-Goult, La Lande-de-Lougé, La Lande-Patry, La Lande-Saint-Siméon, Landigou, Landisacq, Larchamp, Lignéres, Lignerolles, Lignou, Livaie Longuenoë, Lonlay-l'abbaye, Lonlay-le-Tesson, Loré, Loucé, Lougé-sur-Maire, Louvières-en-Auge, Lucé, Macé, Magny-le-Désert, Mahéru, Mantilly, Marcei, Marchemaisons, Mardilly, Marmouillé, Marnefer, Médavy, Méhoudin, Le Mêle-sur-Sarthe, Le Ménil-Bérard, Le Ménil-De-Briouze, Le Ménil-Brouët, Le Ménil-Ciboult, Ménil-Froger, Ménil-Gondouin, Ménil-Hermei, Ménil-Hubert-en-Exmes, Ménil-Hubert-sur-Orne, Ménil-Jean, Le Ménil-Scelleur, Le Ménil-Vicomte, Ménil-Vin, Le Merlerault, Merri, La Mesnière, Messei, Mieuxcé, Monceaux-au-Perche, Moncy, Monnai, Montabard, Montgaroult, Montilly-sur-Noireau, Montmerrei, Mont-Ormel, Montreuil-Au-Houlme, Montreuil-La-Cambe, Montsecret, Mortrée, La Motte-Fouquet, Moulins-la-Marche, Moulins-sur-Orne, Neauphe-sur-Dive, Necy, Neuilly-le-Bisson, Neuville-près-Sées, Neuville-sur-Touques, Neuvy-au-Houlme, Nonant-le-Pin, Notre-Dame-du-Rocher, Omméel, Ommoy, Orgères, Orville,

Pacé, Parfondeval, Passais, Perrou, Pervençères, Le Pin-au-Haras, Planches, Le Plantis, Pointel, Pontchardon, Putanges-Pont-Ecrépin, Rabodanges, Rânes, Le Renouard, Résenlieu, Ri, La Roche-Mabile, Roiville, Ronai, Ronfeugerai, Les Rotours, Rouelle, Roupperoux, Sai, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Andre-de-Briouze, Saint-André-de-Messei, Saint-Aquilin-de-Corbion, Saint-Aubert-sur-Orne, Saint-Aubin-d'Appenai, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Bomer-les-Forges, Saint-Brice, Saint-Brice-sous-Rânes, Saint-Céneri-le-Gérei, Saint-Christophe-de-Chaulieu, Saint-Christophe-le-Jajolet, Saint-Clair-de-Halouze, Saint-Cornier-des-Landes, Sainte-Croix-sur-Orne, Saint-Denis-de-Villenette, Saint-Denis-sur-Sarthon, Saint-Didier-sous-Ecouves, Saint-Ellier-les-Bois, Saint-Evrout-de-Montfort, Saint-Evrout-Notre-Dame-du-Bois, Saint-Fraimbault, Sainte-Gauburge-Sainte-Colombe, Saint-Georges-d'Annebecq, Saint-Georges-des-Groseillers, Saint-Germain-d'aunay, Saint-Germain-de-Clairefeuille, Saint-Germain-du-Corbeis, Saint-Gervais-des-Sablons, Saint-Gervais-du-Perron, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Hilaire-de-Briouze, Saint-Hilaire-la-Gérard, Saint-Hilaire-sur-Risle, Sainte-Honorine-la-Chardonne, Sainte-Honorine-la-Guillaume, Saint-Jean-des-Bois, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Lambert-sur-Dive, Saint-Léger-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs, Saint-Loyer-des-Champs, Sainte-Marguerite-de-Carrouges, Sainte-Marie-la-Robert, Saint-Mars-d'Égrenne, Saint-Martin-des-Landes, Saint-Martin-des-Pézerits, Saint-Martin-l'aiguillon, Saint-Maurice-du-Désert, Saint-Michel-des-Andaines, Saint-Michel-Tuboeuf, Saint-Nicolas-des-Bois, Saint-Nicolas-des-Laitiers, Saint-Nicolas-de-Sommaire, Sainte-Opportune, Saint-Ouen-de-Sécherouvre, Saint-Ouen-le-Brisoult, Saint-Ouen-sur-Iton, Saint-Ouen-sur-Maire, Saint-Patrice-du-Désert, Saint-Paul, Saint-Philbert-sur-Orne, Saint-Pierre-d'entremont, Saint-Pierre-des-Loges, Saint-Pierre-du-Regard, Saint-Pierre-la-Rivière, Saint-Quentin-de-Blavou, Saint-Quentin-les-Chardonnets, Saint-Roch-sur-Egrenne, Saint-Sauveur-de-Carrouges, Saint-Siméon, Saint-Sulpice-sur-Risle, Saint-Symphorien-des-Bruyères, Saint-Victor-de-Réno, Saires-la-Verrerie, Le Sap, Le Sap-André, Sarceaux, La Sauvagère, Segrie-Fontaine, La Selle-la-Forge, Sentilly, Sept-Forges, Serans, Sevrai, Silly-en-Gouffern, Soligny-la-Trappe, Survie, Taillebois, Tanques, Tanville, Tellières-Le-Plessis, Tessé-Froulay, Ticheville, Tinchebray, Torchamp, Touquettes, Les Tourailles, Tournai-sur-Dive, Tourouvre, La Trinité-des-Laitiers, Trun, Urou-et-Crennes, Les Ventes-de-Bourse, Vidai, Vieux-Pont, Villebadin, Villers-en-Ouche, Vimoutiers, Vingt-Hanaps, Vrigny, Les Yveteaux, Yvrandes.

#### **4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :**

---

##### **4.1. Déclaration d'identification :**

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la transformation, l'affinage ou le conditionnement du Camembert de Normandie est tenu de déposer une déclaration d'identification décrivant son outil de production et ses engagements. Cette déclaration est réceptionnée par le groupement et enregistrée.

##### **4.2. Déclaration des installations de sanitation**

Les opérateurs déclarent leurs installations de sanitation (unités de microfiltration, de pasteurisation ou d'effet équivalent) présentes dans leur entreprise et leurs caractéristiques techniques. Cette déclaration des installations de sanitation figure en annexe de la déclaration d'identification susmentionnée.

##### **4.3. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des volumes**

Les déclarations suivantes concernant l'année civile précédente doivent être déposées auprès du groupement, selon un formulaire type validé par le Directeur de l'INAO, tous les ans avant le 28 février :

- Les quantités de lait mis en oeuvre
- Les quantités produites
- Les quantités déclassées
- Les quantités commercialisées sous AOC
- Les quantités en stock au 31 décembre précédant la déclaration

#### **4.4. Tenue de registres**

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production des fromages et du lait, tous les opérateurs intervenants dans les conditions de production de l'appellation « Camembert de Normandie » tiennent une comptabilité-matière, comportant les entrées et sorties de lait et de fromages, ou tout document comptable équivalent. Cette comptabilité-matière est tenue à disposition de la structure de contrôle. Elle est conservée sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

D'autre part les éleveurs tiennent à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle, notamment :

- l'inventaire annuel du troupeau, ainsi que les passeports bovins ;
- la liste des surfaces réellement utilisées par le troupeau ;
- les conditions de pâturage avec précision des dates annuelles de mise à l'herbe et de rentrée en stabulation ;
- les conditions d'alimentation : rations saisonnières des animaux, laitiers ou non, consommant la surface fourragère principale ;
- les factures mentionnant les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés.

Les fromageries tiennent à disposition de la structure de contrôle tout document nécessaire au contrôle notamment :

- des conditions de collecte du lait :
  - o date de la collecte,
  - o identification des producteurs de lait collectés et les volumes correspondant,
  - o heure du dépotage.
- des conditions d'élaboration :
  - o identification des producteurs dont le lait est mis en œuvre à chaque fabrication ;
  - o nombre de pièces produites par fabrication et pièces expédiées par date ;
  - o enregistrement des temps technologiques.

Les opérateurs disposant d'installations de sanitation (unités de microfiltration, de pasteurisation ou d'effet équivalent) munissent ces dernières d'enregistreurs continus et étalonnés des heures et des volumes du lait passé ainsi que des températures obtenues afin de justifier les différentes productions réalisées.

#### **4.5. Contrôles sur le produit**

Les fromages font l'objet de prélèvements périodiques, par sondage, sous la responsabilité de la structure de contrôle. Ils subissent un examen analytique et organoleptique, visuel tactile et gustatif. Les fromages sont prélevés à la fromagerie, à partir du 21ème jour à compter du jour d'emprésurage en vue de l'examen organoleptique et à tout moment en vue de l'examen analytique.

### **5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :**

---

#### **5.1. Race**

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

On entend par troupeau au sens de ce cahier des charges, l'ensemble du troupeau bovin laitier d'une exploitation composé des vaches en lactation, des vaches tarées et des génisses de renouvellement.

#### **5.2. 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.

Les prairies pâturables comprennent les prairies permanentes et les prairies temporaires de l'exploitation. Elles sont accessibles aux vaches laitières et aptes à nourrir ces animaux. Dans le cas d'une exploitation mixte, pour le calcul des surfaces en herbe et en maïs, on opère une distinction entre la part dédiée au troupeau laitier et celle dédiée aux autres animaux.

#### **5.3. 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, enrubannée, 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 co-produits, les protéagineux, oléagineux et leurs co-produits, 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.

#### **5.4. Lait mis en œuvre**

Le lait mis en œuvre dans la fabrication du « Camembert de Normandie » est un lait de vache standardisé en matières grasses par écrémage d'une partie du lait mis en œuvre, assemblé avec du lait entier ou par « crème naturelle ».

On entend par « crème naturelle » le retrait de la crème suite à la remontée de celle-ci à la surface du lait.

Le stockage du lait ne peut excéder 72 heures à compter de l'heure de la traite la plus ancienne jusqu'au début de la maturation.

Le «Camembert de Normandie» est un fromage élaboré à partir de lait maturé. La durée de maturation primaire à froid du lait est inférieure à 24 heures à une température maximale de 22°C et la durée de maturation secondaire, lorsqu'elle est réalisée, ne peut dépasser 2 heures à une température maximale de 38°C.

Le lait est cru, il ne peut être traité thermiquement à plus de 40°C, ni être bactofugé, ultrafiltré, microfiltré ou subir tout traitement d'effet équivalent.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de leur fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le sel et le chlorure de calcium.

Dans les ateliers de fabrication où sont mis en œuvre également des laits ne respectant pas les dispositions du présent cahier des charges, les lignes de traitement du lait destiné à la fabrication du « Camembert de Normandie » sont individualisées pour ne recevoir que des laits aptes à la transformation en « Camembert de Normandie ».

La présence, sur ces lignes de traitement du lait destiné à la fabrication de «Camembert de Normandie», de matériels pouvant réchauffer le lait au-dessus de 40°C est autorisée à condition que ces matériels soient déclarés et munis d'enregistreurs continus et étalonnés des heures et des volumes du lait passé ainsi que des températures obtenues conformément aux points 4.3 et 4.5 du présent cahier des charges.

#### **5.5. Transformation**

Le lait est emprésuré en bassine.

On entend par « bassine » au sens de ce cahier des charges un récipient servant à la coagulation du lait, d'un volume adapté à la capacité de moulage et au maximum de 330 litres.

L'emprésurage s'effectue à une température maximale de 37°C avec une dose de présure animale maximale de 23 ml/ 100l de lait à une force équivalente à 520 mg de chymosine par litre.

Le caillé peut être légèrement tranché verticalement avant le moulage, à l'aide d'un tranche caillé dont l'écartement des lames ou des fils est au minimum de 2.5 cm. Deux passages au maximum de cet instrument sont autorisés dans la bassine.

Le moulage des fromages est réalisé sitôt après le tranchage. Le soutirage du sérum est interdit.

Le caillé est prélevé dans la bassine :

- soit dans le cadre de dispositifs automatisés, à l'aide de têtes de moulage articulées,
- soit manuellement, à l'aide de cuillerons hémisphériques montés au bout d'un manche.

Les têtes de moulage ou les cuillerons sont exempts de tout élément susceptible de fractionner le caillé prélevé dans la bassine.

Le caillé est prélevé puis déposé dans les moules en 5 passages au minimum, chacun des dépôts étant espacé de 40 minutes au moins. Il s'égoutte de façon spontanée, dans les moules pendant au moins 18 heures à compter du premier dépôt de caillé.

La technique traditionnelle, se définit par le moulage réalisé manuellement, et l'égouttage qui se déroule dans des moules individuels statiques posés à même une table équipée d'un store d'égouttage.

Les fromages sont retournés au maximum une seule fois. Après retournement, les fromages sont recouverts (plaqués) d'une plaque métallique qui exerce une légère pression sur le fromage.

Les fromages sont salés au sel sec.

Après salage, le fromage peut être ressuyé avant le début de l'affinage pendant une période qui ne dépasse pas 24 heures.

La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

#### **5.6. Affinage et conditionnement**

L'affinage des fromages s'effectue en hâloir à une température comprise entre 10 et 18 C° jusqu'au conditionnement.

Les fromages ne peuvent être conditionnés avant le 13ème jour suivant le jour d'emprésurage.

Avant conditionnement les fromages peuvent être placés sur des planches en bois.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

Le « Camembert de Normandie » est conditionné sous la forme d'un fromage entier dans un emballage individuel réalisé avec des boîtes en bois à l'exception du dessus de la boîte faisant office de support d'étiquettes qui peut être en « compobois » (fibres de bois agglomérées avec du polypropylène).

Les fromages conditionnés ne peuvent quitter l'entreprise avant le 17ème jour après l'emprésurage.

Pour l'acquisition des caractéristiques organoleptiques du produit, la livraison des clients n'intervient pas avant le 22ème jour après l'emprésurage.

Le fromage satisfait aux conditions de production du présent cahier des charges à partir de cette dernière date.

## 6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

### **6.1. Spécificité de l'aire géographique**

#### **a) Description des facteurs du lien au terroir**

L'aire d'appellation du «Camembert de Normandie» est située sur le territoire des trois départements de la Basse Normandie : Calvados, Manche et Orne ainsi que sur la frange occidentale du département de l'Eure

Cette aire bénéficie d'un climat de type océanique avec des écarts minima-maxima assez faibles dus à la proximité de l'océan. Les précipitations sont abondantes (au moins 700mm/an) et régulières (au moins 160 jours de précipitations). Les étés sont tempérés et les hivers peu rigoureux. L'aire de l'appellation est ainsi caractérisée par l'absence de déficit hydrique estival ainsi que par un nombre relativement faible de jours de gel.

Les paysages sont dominés par une ambiance bocagère que traduisent la forte occupation du sol par la prairie permanente qui représente plus de 50% de la S.A.U. du territoire de l'aire et le maillage dense des haies.

L'aire d'appellation qui se situe au contact entre le Massif Armoricain et le Bassin Parisien est marquée, avec plus de 1000 m de cours d'eau par km<sup>2</sup>, par la densité du réseau hydrographique sous forme d'un réseau dense de vallées ou de marais.

Le lait produit dans l'aire dispose d'une spécificité conférée par les pratiques d'alimentation des animaux ainsi que l'utilisation d'animaux de race normande. La principale originalité du système d'alimentation repose sur le recours important au pâturage qui est pratiqué de mars à novembre.

L'importance des surfaces en herbe est caractérisée par la dominance écrasante de la prairie permanente marquée par une grande diversité floristique et la part très marginale des prairies temporaires. Les herbages se distinguent selon qu'ils sont situés en vallées, sur des coteaux ou sur les plateaux. Les herbages des vallées sont les plus riches tandis que les alluvions humides des rivières entretiennent une végétation plus diversifiée. En outre, les exploitations laitières normandes disposent d'une grande autonomie fourragère. La ration de base est presque systématiquement intégralement produite sur l'exploitation. Les achats de fourrages restent marginaux et concernent essentiellement la paille et les betteraves achetés dans les plaines limitrophes de l'aire géographique.

La race normande dispose d'aptitudes fromagères exceptionnelles. Elle présente le lait à la teneur en matières protéiques la plus importante de toutes les races laitières françaises. La race normande présente également une fréquence des combinaisons de certains variants génétiques des caséines du lait, les plus favorables à la coagulation du lait, très supérieure à celle observée dans les autres races (Grosclaude. 1988).

Le lait issu de ces animaux est caractérisé par un rendement fromager supérieur, une vitesse de coagulation plus élevée, un temps de raffermissement du gel plus rapide (Vassal. 1991). Enfin, cette race occupe une place majeure dans le paysage régional. A tel point qu'elle est devenue un outil identitaire très fortement valorisé dans les démarches de communication autour du lien au territoire normand. Sa présence sur les étiquettes de produit, les affiches ou les films publicitaires est devenue courante lorsqu'il s'agit de présenter l'identité normande.

#### **b) Eléments historiques liés aux facteurs du lien au terroir**

La Révolution herbagère à partir du XVII<sup>ème</sup> Siècle va modifier profondément l'agriculture du Pays d'Auge. A cette époque, la prairie permanente se substitue sur d'importantes surfaces à la forêt ou aux cultures, l'élevage bovin se développe et la production laitière qui en découle à côté de l'embouche est transformée en beurre et en fromages à pâte molle.

L'amélioration des moyens de communication et en particulier le développement des transports ferroviaires avec l'inauguration de la ligne PARIS-LISIEUX-CAEN, qui en mettant le Pays d'Auge à partir de 1855 à moins de six heures de Paris, contre trois jours auparavant, va augmenter fortement le commerce de l'ensemble de la production fromagère augeronne, et notamment de ce fromage de Camembert.

La demande explose et les fermes n'ont plus assez de lait pour honorer leurs commandes. Alors, les fermes fromagères en achètent à leur voisine, ce qui modifie le type de lait utilisé. Il ne s'agit plus d'un lait tiède mis en œuvre sitôt après la traite mais d'un lait acidifié sous l'effet du développement des bactéries lactiques par l'attente dans les bidons avant son ramassage et pendant son transport.

La production se développe à un stade artisanal mais également avec la construction de sites industriels. La demande est telle qu'il est nécessaire de rechercher du lait en dehors du Pays d'Auge, ce qui est rendu possible par la deuxième révolution fourragère qui survient en Normandie où à partir de 1880, suite à l'effondrement des prix des céréales, de vastes étendues sont progressivement couchées en herbe. L'extension des prairies permanentes sera continue jusque dans les années 1960 où elle atteindra son maximum.

La race normande est créée également dans la deuxième partie du XIX<sup>e</sup> Siècle, elle a été constituée à partir de croisements de populations issues de deux types principaux de vaches : la Cotentine et l'Augeronne ainsi que d'apports extérieurs : Durham, Jersiaise, races bretonnes, hollandaises difficiles à quantifier. La création du Herd-Book normand date de 1883. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la race normande s'exporte dans l'ensemble de l'Ouest de la France pour ses qualités laitières et bouchères. L'U.P.R.A. Normande prendra la succession du Herd-Book en 1976.

L'année 1880 marque le passage de la fabrication fermière à un stade industriel, par la formalisation des techniques fromagères et l'appel à des scientifiques. La première fromagerie industrielle, voit le jour en 1883 au domaine du Tremblay à LA GOULAFRIERE. Un peu plus tard, grâce aux travaux de Pasteur et de ses élèves, des flores de couverture blanches sont sélectionnées et utilisées sur ce fromage à croûte non lavée qui acquiert ainsi son aspect actuel.

Vers 1890, l'invention par un exportateur du Havre, M. ROUSSET, de la boîte en bois va permettre d'améliorer ses conditions d'expédition.

Alors que depuis la 2<sup>ème</sup> guerre mondiale, la technique de pasteurisation se développe dans l'Est, puis sur toute la France, en favorisant la création d'unités de fabrication de grande capacité, la Normandie reste aujourd'hui la seule région qui utilise encore le lait cru pour la fabrication de camembert.

A partir des années 1970, la race Frisonne Française Pie Noire (FFPN) fait son apparition en Normandie et se développe continuellement dans les élevages en recherche d'une meilleure productivité laitière jusqu'à son remplacement par la Prim'Holstein dans les années 1990. Actuellement la race normande ne concerne plus qu'environ 40 % des vaches laitières de Basse Normandie. A la même époque, s'amorce avec l'implantation du maïs une révolution des pratiques fourragères qui le voit être substitué non seulement aux cultures fourragères, autrefois très diverses, mais également à de larges surfaces de prairies permanentes.

## **6.2. Spécificité du produit**

### **a) Caractéristiques des produits**

Le «Camembert de Normandie» est caractérisé par les éléments suivants :

La forme est un cylindre plat d'un diamètre de 10,5 à 11cm. Les faces sont planes et le talon est droit.

La croûte est fine, elle présente des moisissures superficielles constituant un feutrage blanc

(*Penicillium candidum*) pouvant selon le degré d'affinage laisser apparaître des pigmentations rouges (*Brevibacterium linens*).

La pâte est de couleur ivoire à jaune clair. Affinée à cœur, elle est lisse et souple.

La saveur est légèrement salée. Le goût est d'abord lacté et doux puis devient franc et fruité avec davantage d'affinage.

### **b) Eléments historiques liés à la réputation**

Le «Camembert de Normandie» tire son nom du village de Camembert situé à une trentaine de kilomètres au sud de Lisieux.

En 1702, Thomas Corneille écrivait dans son *Dictionnaire universel géographique et historique*, publié en 1708, " qu'il se tient à Vimoutiers tous les lundis, un gros marché où l'on apporte les excellents fromages du pays de Camembert". A ce moment-là, le "camembert" est un de ces nombreux fromages du Pays d'Auge, fabriqués en ce XVIII<sup>ème</sup> siècle par les paysans et vendus "en blanc" à des affineurs.

Le Camembert, selon une histoire non confirmée serait né en 1791 en pleine Révolution, d'un transfert de compétences, à Vimoutiers dans le sud du Pays d'Auge, entre l'abbé BONVOUST, prêtre réfractaire et sa protectrice qui le cachait dans sa ferme : Marie HAREL. Ce qui est sûr en revanche, c'est que ses descendants, membres de la famille PAYNEL vont prendre une part active à partir de la première moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle au développement d'un nouveau fromage.

L'amélioration des moyens de communication va augmenter fortement le commerce de l'ensemble de la production fromagère augeronne. La demande progresse et la fabrication s'étend à l'ensemble du Pays d'Auge où la densité des petites fromageries est particulièrement forte et où les familles des pionniers de cette production (BISSON, BUQUET, LEPETIT, SAFFREY....) passeront petit à petit à un stade artisanal, voire à la construction de sites industriels.

Le 20 mars 1909 se constitue à LISIEUX le Syndicat des Fabricants de Véritable «Camembert de Normandie» (S.V.C.N.) qui tentera d'obtenir la reconnaissance en appellation d'origine du Camembert.

Mais à partir de 1918, on assiste à une augmentation rapide de la production, car pendant la guerre, les fromagers se sont efforcés de fournir des camemberts à l'armée française. Le camembert a alors acquis une renommée nationale et la demande s'est accrue brutalement : les normands n'ayant pas pu y répondre seuls, d'autres régions, comme la Bretagne, les Pays de Loire, la Lorraine ou les Charentes en profitent pour développer leur production de camembert.

Le 19 juillet 1924, le tribunal de LOCHES déboute le S.V.C.N. «attendu qu'en effet l'initiative de fabrication du fromage originaire de CAMEMBERT remonte au XVIII<sup>ème</sup> siècle sans que jusqu'au procès actuel aucune intervention judiciaire ait été tentée en vue d'une limitation de cette appellation alors que de toutes parts se généralisait ...le « camembert » sous mention de diverses provenances...». Enfin, le 20 janvier 1926, le verdict de la cour d'appel d'Orléans déclare public le nom de "camembert" et rend seulement obligatoire la mention du lieu de fabrication.

Il faudra attendre 1983 pour que soit consacrée l'A.O.C. «camembert de Normandie» pour les fabrications respectant le lien au terroir normand et les itinéraires techniques issus de la tradition : lait cru, moulage fractionné, égouttage spontané, conditionnement en boîte en bois...

### **6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

Les caractéristiques du «Camembert de Normandie» sont liées à son terroir de production au travers une interaction des facteurs humains avec le milieu naturel qui s'expriment autant dans la production du lait que dans sa transformation en fromage.

L'alimentation des animaux est caractérisée par l'importance de l'herbe. Les conditions climatiques (absence de déficit hydrique estival marqué et de températures extrêmes) ainsi que l'important réseau hydrographique qui permet d'irriguer et de drainer naturellement les prairies mais aussi d'abreuver les animaux favorisent cette spéculation.

La rareté des températures extrêmes en été permet de disposer de prairies qui ne subissent pas de stress hydrique estival et qui, si elles ne sont pas trop chargées, peuvent être encore exploitées à cette saison. La douceur des températures permet de mettre les animaux à l'herbe très tôt au printemps et très tard en automne. Le long passé prairial des terres de Normandie, dont le couchage en herbe a été réalisé de début du XVII<sup>ème</sup> siècle à la fin du XIX<sup>ème</sup> a aussi eu pour conséquence d'enrichir les sols en matière organique dont la teneur dépasse régulièrement 6%. La minéralisation de celle-ci fournit naturellement à la végétation prairiale l'essentiel de ses besoins en azote

Le paysage bocager, associé à la présence régulière de haies et/ou d'arbres dans les prairies, offre aux animaux un confort face aux aléas climatiques (pluie, vent, fortes chaleurs), qui en leur permettant d'économiser de l'énergie améliore leurs performances zootechniques.

Les très étroites relations entre producteurs de lait et fromagers ont permis de développer un partenariat fructueux autour de la qualité microbiologique du lait. Ainsi grâce à la mise en œuvre de pratiques rigoureuses (alimentation des animaux, hygiène de la traite, mise en œuvre du lait), les résultats obtenus ont permis de préserver l'utilisation traditionnelle du lait cru et de faire bénéficier au fromage de la microflore lactique indigène.

La race normande est le fruit du travail de sélection des agriculteurs de Normandie. Ils ont recherché un animal adapté à leur système de production (herbe et pâturage) comme au milieu dans lequel les animaux se développent et fournissent un lait apte à entrer dans leurs principales productions : les pâtes molles et le beurre. C'est ainsi que de par sa richesse en matière protéique et son excellente fromageabilité, la mise en œuvre du lait comprenant une importante proportion de lait de race normande permet d'obtenir un caillé ferme, pouvant être moulé en blocs et s'égouttant facilement.

Ainsi, s'est développée depuis deux siècles, dans une région déjà orientée vers les pâtes molles, une technologie originale de moulage fractionné en 5 passages successifs de caillé qui précède un égouttage lent et spontané.

En Normandie, du fait de la tradition beurrière, le lait est très riche en matière grasse et ne peut pas être utilisé entier pour l'élaboration de «Camembert de Normandie». Ainsi, il est écrémé à 28-29 g de Matière Grasse/l.

## **7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

---

Nom : Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adresse : 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

Tél : 01.53.89.80.00

Fax : 01.53.89.80.60

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, et de l'industrie et de l'emploi.

## 8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

---

Chaque fromage AOP "Camembert de Normandie" commercialisé est muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale au deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et la mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP ».

L'apposition du logo communautaire « AOP » est obligatoire.

## 9. EXIGENCES NATIONALES

---

- **Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée « camembert de Normandie »**
  
- **Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation**

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS - REFERENCES	METHODES D'EVALUATION
Localisation des exploitations	Aire géographique	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
Localisation des ateliers fromagers	Aire géographique	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
Proportion minimale de vaches normandes dans le troupeau	Modalités de la déclaration d'engagement 50% et cf supra	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
Durée minimale de pâturage des vaches laitières	6 mois minimum par an	Examen documentaire et/ou contrôle visuel

Surfaces minimales en herbe à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2010	0.33 ha minimum 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.	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
Proportion maximale de surfaces en maïs à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2010	2 ha de prairie minimum par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
Mise en œuvre du lait	Utilisation exclusive de lait cru	Examen documentaire et/ou contrôle visuel et/ou examen analytique
Emprésurage en bassines	330 litres maximum	Contrôle documentaire et/ou visuel
Moulage fractionné du caillé	5 passages au minimum, chacun des dépôts étant espacé de 40 minutes au moins	Contrôle documentaire et/ou visuel
Egouttage	Egouttage spontané dans les moules au moins 18 heures	Contrôle documentaire et/ou visuel
Durées minimales d'affinage	12 jours minimum en hâloir	Contrôle documentaire et/ou visuel
Températures d'affinage en hâloir	entre 10°C et 18°C	Mesures
Délai minimum avant livraison clients	21 jours minimum	Contrôle documentaire et/ou visuel
Caractéristiques analytiques des fromages	Poids en matière sèche	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques des fromages	Conformité au barème de notation	Examen organoleptique