

CAHIER DES CHARGES
de
L'APPELLATION D'ORIGINE

« Livarot »

Version du 14/06/2012

Typographie :

Sont identifiés

- ~~En barré~~, les éléments qui ont été supprimés.
- **En gras**, les modifications apportées.

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges

SOMMAIRE

1)	NOM DU PRODUIT :	2
2)	DESCRIPTION DU PRODUIT:	2
3)	DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :	2
4)	ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :	4
5)	DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :	5
6)	ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :	7
7)	REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE	10
8)	ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	11
9)	EXIGENCES NATIONALES	11

1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité
Arboreal – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : +33 (0)1 73 30 38 00
Fax : +33 (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

2. GROUPEMENT DEMANDEUR

2.1 - Nom : Syndicat interprofessionnel de défense et de contrôle du Livarot
2.2 - Adresse : 82, rue de Bernières - 14300 CAEN
[tél] (33) (0)2 31 85 50 93
[fax] (33) (0)2 31 50 17 31
[courriel] unil@wanadoo.fr
2.3 - Composition: Producteurs et transformateurs

3. TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 - Fromages

1) NOM DU PRODUIT :

Livarot

2) DESCRIPTION DU PRODUIT:

Le « Livarot » est un fromage de forme cylindrique fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte molle, légèrement salé, à croûte lavée de couleur rougeâtre, affiné et cerclé par trois à cinq lanières.

Le « Livarot » renferme au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et la teneur en extrait sec est comprise entre 44 et 52 %.

Le Livarot peut se présenter sous un format de vente petit, 3/4, 4/4 ou grand. ~~Le « Livarot » prend les formes suivantes :~~

- le grand « Livarot » présente un diamètre compris entre 190 et 210 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 1200 et 1500 g,
- le 4/4 **dit** « Livarot » présente un diamètre compris entre 120 mm et 128 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 450 et 500 g,
- le 3/4 « Livarot » présente un diamètre compris entre 107 et 115 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 330 et 350 g,
- le petit « Livarot » présente un diamètre compris entre 80 et 94 mm et un poids net indiqué à l'emballage compris entre 200 et 270 g.

Sa croûte lavée, légèrement poisseuse, est de couleur jaune paille à rougeâtre. Sa pâte, souple, couleur jaune foncé, possède quelques petites ouvertures. Le « Livarot » est un fromage caractérisé par la puissance et persistance de ses arômes. Sa pâte, légèrement salée est fondante et possède une saveur marquée qui évoque des goûts floraux de paille et de foin, des goûts animaux et fumés.

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 (14)

Ablon, Airan, Amfreville, Angerville, Annebault, Argences, Auberville, Auquainville, Les Autels-St-Bazile, Les Authieux-Papion, Les Authieux-sur-Calonne, Auvillars, Barneville-La Bertran, Barou-en-auge, Basseneville, Bavent, Beaumont-en-Auge, Bellou, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron en Auge, Biéville-Quétiéville, Bissières, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Boissey, La Boissière, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Bretteville-sur-Dives, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, La Brévière, Bréville-les-Monts, Brucourt, Cabourg, Cambremer, Canapville, Canteloup, Castillon-en-Auge, Cernay, Cerqueux, La Chapelle-Haute-Grue, La Chapelle-Yvon, Cheffreville-Tonnencourt, Clarbec, Cléville, Coquainvilliers, Corbon, Cordebugle, Coudray-Rabut, Coupesarte, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Eglises, Cresseveuille, Crèvecoeur-en-Auge, Cricqueboeuf, Cricqueville-en-Auge, Croissanville, La Croupte, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Beaufour-Druval, Englesqueville en Auge, Equemauville, Family, Fauquernon, Le Faulq, Fervaques, Fierville-les-Parcs, Firfol, La Folletière-Abenon, Formentin, Le Fournet, Fourneville, Friardel, Fumichon, Genneville, Gerrots, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Gonneville-en-Auge, Goustranville, Grandchamp-le-Château, Grangues, Hermival-les-Vaux, Heuland, Heurtevent, Hiéville, Honfleur, L'Hôtellerie, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, Houlgate, Janville, Léaupartie, Lécaude, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Lisores, Livarot, Magny-le-Freule, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Merville-Franceville, Méry-Corbon, Le Mesnil-Bacley, Le Mesnil-Durand, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Germain, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil- Mauger, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Meulles, Mézidon-Canon, Mittois, Les Monceaux, Monteille, Montreuil-en-Auge, Montviette, Les Moutiers-en-Auge, Les Moutiers-Hubert, Moyaux, Norolles, Norrey-en-Auge, Notre-Dame-de-Courson, Notre-Dame-de Livaye, Notre-Dame-d'Estrées, Orbec, Oudon, OUILLY-du-Houley, OUILLY-le-Vicomte, OUVILLE-la-Bien- Tournée, Pennedepie, Périers-en-Auge, Petiville, Pierrefitte-en-Auge, Le Pin, Pont-l'Evêque, Préaux-St-Sébastien, Le Pré-d'Auge, Prêteville, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, La Rivière-St-Sauveur, Rocques, La Roque-Baignard, Rumesnil, St-André-d'Hébertot, St-Arnoult, St-Benoît-d'Hébertot, St-Cyr-du Ronceray, St-Denis-de-Mailloc, St-Désir, St-Etienne-la-Thillaye, Ste-Foy-de-Montgommery, St-Gatien-des-Bois, St-Georges-en-Auge, St-Germain-de-Livet, St-Germain-de-Montgommer, St-Hymer, St-Jean-de-Livet, St-Jouin, St-Julien-de-Mailloc, St-Julien-le-Faucon, St-Julien-sur-Calonne, St-Laurent-du-Mont, St-Léger-Dubosq, St-Loup-de-Fribois, Ste-Marguerite-des-Loges, Ste-Marguerite-de-Viette, St-Martin-aux-Chartrains, St-Martin-de- Bienfaite-la-Cressonnière, St-Martin-de-la-Lieue, St-Martin-de-Mailloc, St-Martin-du-Mesnil-Oury, St-Michel-de-Livet, St-Ouen-du-Mesnil-Oger, St-Ouen-le-Houx, St-Ouen-le-Pin, St-Pair, St-Philbert-des-Champs, St-Pierre-Azif, St-Pierre-de-Mailloc, St-Pierre-des-Ifs, St-Pierre-du-Jonquet, St-Samson, St-Vaast-en-Auge, Sallenelles, Surville, Le-Theil-en-Auge, Thiéville, Tordouet, Le Torquesne, Tortisambert, Touques, Tourgeville, Tourville-en-Auge, Troarn, Trouville-sur-Mer, Valsemé, Varaville, Vaudeloges, Vauville, La Vespière, Victot- Pontfol, Vieux-Bourg, Vieux-Pont, Villers-sur-Mer, Villerville.

Département de l'Orne (61)

Aubry-le-Panthou, Aavernes-St-Gourgon, Aavernes-sous-Exmes, Le Bosc-Renoult, Camembert, Canapville, Chambois, Les Champeaux, Champ-Haut, Champosoult, Chaumont, Cisai-St-Aubin, Coudehard, Coulmer, Courmenil, Croisilles, Crouttes, Ecorches, Exmes, La Fresnaie-Fayel, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, Lignères, Mardilly, Ménil- Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, Le Ménil-Vicomte, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dives, Neuville-sur-Touques, Omméel, Orgères, Orville, Pontchardon, Le Renouard, Résenlieu, Roiville, St-Aubin-de-Bonneval, St-Evroult-de-Montfort, St-Germain-d'Aunay, St-Gervais-des-Sablons, St-Pierre-la-Rivière, Le Sap, Le Sap-St-André, Survie, Ticheville, Vimoutiers.

Département de l'Eure (27)

Asnières, Bailleul-la-Vallée, Le Bois-Hellain, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Hareng, Cormeilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Equainville, Fontaine-la-Louvet, La Lande-St- Léger, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Les Places, St-Germain-la-Campagne, St-Pierre-de- Cormeilles, St-Pierre-du-Val, St-Sylvestre-de-Cormeilles.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

4.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine «Livarot» est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Cette déclaration est réceptionnée par le groupement et enregistrée.

4.2 Déclaration d'engagement dans un processus d'évolution génétique du troupeau vers la race normande :

Chaque éleveur souscrit une déclaration d'engagement dans un processus d'évolution génétique du troupeau vers la race normande. Celle-ci figure en annexe de la déclaration d'identification susmentionnée.

Cette déclaration comporte notamment les informations suivantes :

- les effectifs du troupeau au jour de la demande ;
- le ou les modes envisagés d'évolution génétique du troupeau vers la race normande (croisement d'absorption ou reconstitution du troupeau) ;
- l'échéancier de réalisation de ce ou ces modes pour se conformer aux dispositions du point 5)1) du présent cahier des charges ;
- le cas échéant, la déclaration de conformité aux dispositions du point 5)1) au jour de la déclaration.

Les modalités de suivi de la déclaration d'engagement sont définies dans le plan de contrôle ou d'inspection approuvé par le service compétent.

4.3 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 « Livarot » 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 des agents de contrôle. Elle est conservée sur une durée conforme à la réglementation en vigueur relative à la comptabilité.

Les éleveurs doivent tenir à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle notamment :

- de la race des vaches laitières
- des conditions de pâturage avec précision des dates annuelles de mise à l'herbe et de rentrée en stabulation,
- des conditions d'alimentation : ~~les~~ factures mentionnant les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés, ~~production d'une~~ liste des surfaces réellement utilisées par le troupeau.

Les fromageries doivent tenir à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle notamment :

- des conditions de collecte du lait avec précision de la date de la collecte, de l'identification des producteurs de lait collectés et des volumes correspondant, ainsi que de l'heure du dépotage,
- des conditions d'élaboration avec l'identification des producteurs dont le lait est mis en oeuvre à chaque fabrication, la précision du nombre de pièces produites par fabrication et de pièces expédiées par date et par format, l'enregistrement des temps technologiques et des températures de fabrication.

Les producteurs fermiers doivent tenir à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle notamment :

- des dates de fabrication et du nombre de pièces produites par fabrication,
- du nombre de pièces expédiées par format et par jour.

4.4 Déclaration de production

Au plus tard, le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabricant du « Livarot » fournit au groupement les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée. Ce dernier adresse chaque année aux services de l'INAO un rapport d'activité concernant notamment

les données statistiques.

4.5 Examen organoleptique

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. Les fromages sont prélevés à la fromagerie, à l'issue de la période minimale d'affinage.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

5.1 Race :

~~Le « Livarot » est élaboré exclusivement à partir de lait produit par des vaches de race normande.~~

A partir du 1er mai 2017, le troupeau de chaque exploitation est constitué exclusivement de vaches laitières de race normande.

On entend par troupeau, l'ensemble des bovins laitiers 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. L'exploitation comporte au minimum 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, il faut distinguer la part de l'herbe et des surfaces de maïs dédiées aux autres animaux, de celles dédiées au troupeau laitier.

5.3 Alimentation :

La ration de base du troupeau 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 et oléagineux et leurs co-produits, les pulpes végétales, la mélasse, la luzerne déshydratée, les produits d'origine laitière, les minéraux, les vitamines.

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

Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires à la durée minimale de pâturage, à la proportion de la ration de base issue de l'exploitation, à la distribution de foin et aux quantités maximales d'aliments complémentaires peuvent être accordées par le directeur de l'INAO.

5.4 Lait mis en œuvre :

Jusqu'au 30 avril 2017, le lait mis en œuvre mensuellement pour fabriquer le « Livarot », doit provenir à au moins 80% de vaches de race normande.

Le lait mis en œuvre dans la fabrication du « Livarot » est un lait de vache standardisé en matières grasses entre 26 et 30 g/l.

Il provient au plus des quatre dernières traites. Le stockage du lait ne peut excéder 48 heures après réception. La durée de maturation primaire à froid du lait est inférieure à 24 heures et la durée de maturation secondaire, lorsqu'elle est réalisée, ne peut dépasser 2 heures à une température comprise entre 32 et 38°C.

Le lait peut être traité thermiquement pendant 15 secondes, soit par thermisation avec une température comprise entre 40°C et 72°C, soit par pasteurisation où le lait est chauffé à une température d'au moins 72°C pendant 15 secondes, ou toute combinaison équivalente.

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, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le sel et le chlorure de calcium. **L'utilisation de chlorhydrate de lysozyme est autorisée jusqu'au 31 décembre 2014 uniquement dans une période comprise entre le 15 octobre et le 15 avril.**

5.5 Transformation :

Le « Livarot » est un fromage élaboré à partir de lait maturé.

A compter du 1er mai 2014, le lait est emprésuré en bassine d'une capacité maximale de 320 litres. ~~Le lait est emprésuré en bassine d'une capacité maximale de 300 litres.~~

L'emprésurage s'effectue avec une dose de présure maximale de 33 cc pour 100 litres de lait (à une température comprise entre 32 et 38°C).

Le caillé obtenu est découpé sous forme de grains de taille moyenne (inférieure à 20 mm) puis brassé. Le lactosérum est partiellement éliminé avant le moulage. Le fromage est moulé dans un délai entre 1 heure et 1 heure 45 minutes après emprésurage et selon l'un des formats prévus au point 2) Description du produit.

Il est égoutté pendant 24 heures à une température décroissante de 30°C maximum à 18°C minimum puis subit éventuellement, *après avoir été retourné* et avant salage une phase de levuration de 24 à 48 heures (à une température comprise en 16°C et 18°C) .

Après salage au sel sec ou par saumurage, le fromage peut être ressuyé avant le début de l'affinage pendant une période qui ne dépasse pas 48 heures (à une température entre 15 et 19°C).

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 comprend un passage en hâloir (à une température comprise entre 10 et 14°C), puis éventuellement un affinage complémentaire après conditionnement (à une température comprise entre 6°C et 9°C).

Pendant la période d'affinage en hâloir, les fromages subissent au moins trois lavages et peuvent être éventuellement brossés. L'addition de ferments ou de « rocou » sont admis dans la solution de lavage. La solution de lavage est composée d'eau salée, éventuellement additionnée de ferments et/ou de rocou dont la concentration est inférieure à 2 %.

Le cerclage des fromages est réalisé à partir d'une ou plusieurs lanières formant trois à cinq tours du fromage. Lorsque ces lanières sont des « laïches » végétales, elles proviennent de l'aire géographique.

A partir du 1^{er} mai 2017, les fromages de forme 4/4 dits « Livarot » décrite au point 2) « Description du produit » (présentant un diamètre compris entre 120 et 128 mm ainsi qu'un poids de 450 à 500 grammes) sont systématiquement cerclés à l'aide de « laïches » végétale.

Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment à des aléas climatiques imprévisibles, des dérogations temporaires au cerclage à l'aide de " laïches " peuvent être accordées par le Directeur de l'INAO.

Les « laïches » sont des plantes des mares et des lieux humides regroupées principalement dans les familles des Cypéracées et des Typhacées.

La durée totale de l'affinage, à compter du jour d'emprésurage, est de 21 jours minimum pour les formats ¾ « Livarot » et Petit « Livarot », et de 35 jours minimum pour les formats 4/4 « Livarot » et Grand « Livarot ».

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

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

:

6.1 Spécificité de l'aire géographique

a) Limites géographiques et géologiques

Bordée au nord par la Manche sur une longueur de 50 km, depuis l'embouchure de l'Orne jusqu'à l'estuaire de la Seine, la région naturelle du Pays d'Auge est un plateau de moyenne altitude (120 à 250 m) limité à l'ouest par les plaines de Caen et de Falaise, suivant une ligne parallèle à la Dives. Au sud, celle-ci se heurte aux collines du Perche et du Merlerault, tandis qu'à l'est, sa limite est sensiblement celle qui sépare le Calvados de l'Eure.

La limite occidentale correspond au passage de l'étage géologique du Bathonien ou du Bajocien au Callovien. Ce passage se matérialise dans le paysage par une cuesta, d'une centaine de mètres qui sépare les plaines calcaires de Caen, de Falaise et d'Argentan des terrains argileux caractéristiques du Pays d'Auge.

Au sud, l'escarpement résultant du soulèvement de l'Oxfordien marque encore mieux la limite de l'aire géographique. C'est l'hydrographie qui préside au tracé de la frontière est, la bordure est suit la ligne de partage des eaux entre le bassin de la Risle qui fait partie du Pays d'Ouche et du Neubourg et le bassin de la Touques qui lui, fait intégralement partie du Pays d'Auge.

b) Caractéristiques générales paysagères

Le grand nombre de cours d'eau, rivières ou simples ruisseaux ont modelé le relief de manière spécifique. La région se retrouve ainsi décomposée en plusieurs unités de paysage très caractéristiques :

- les plateaux, séparés les uns des autres par de profonds vallons,
- les vallées, dont la grande dépression créée par la Dives à l'ouest (la « Vallée d'Auge ») et celle de la Touques,
- les pentes associées aux multiples petites vallées qui parsèment la région. Ces pentes sont souvent si fortes (picanes) qu'elles interdisent toute mécanisation et les dénivelés des chemins atteignent fréquemment 10 à 12 %.

Les traits dominants du paysage augeron sont le vallonnement, la prairie et les haies bocagères extrêmement nombreuses. Il est aussi à noter la présence significative de prés-vergers particulièrement distribués près des bâtiments d'exploitation, donc préférentiellement pâturés par les vaches laitières. Cette dernière spécificité a comme conséquence de faire cohabiter plusieurs appellations d'origine (fromagères et cidricoles) sur une même parcelle.

c) Sols et sous-sols

Le sous-sol correspond à celui de la bordure ouest du bassin parisien. Sous un chapeau de craie cénomaniennne, partiellement décomposée en argile à silex, s'étagent les argiles et sables de l'Albien, les argiles ou sables de Glos, les argiles épaisses de l'Oxfordien, les marnes et calcaires marneux du Callovien. Grâce à cette épaisseur de couches peu résistantes, le plateau de craie a été découpé en nombreux vallons et réduit à des langues étroites. Vers l'est, l'inclinaison des couches accroît l'épaisseur de la craie et protège le plateau qui prend une importance croissante, le paysage typique du Pays d'Auge fait de vallées et de langues de plateaux disparaît alors.

Les sols rencontrés sont donc développés sur des substrats relativement récents, datant soit de l'ère secondaire (Jurassique et Crétacé), soit de l'ère tertiaire comme l'argile à silex qui résulte de l'altération de la craie formée au Crétacé. Au Quaternaire, ces terrains ont été recouverts d'apports éoliens et limoneux, qui sont encore bien représentés sur les plateaux. L'altération de ces différents substrats a conduit à la formation de différents sols argileux.

Les sols les plus représentés sont les sols développés sur argile à silex marqués par la battance de la couche limoneuse et par une faible perméabilité de l'horizon argileux, les formations sur argile verte caractérisées par l'excès d'eau et les sols profonds sur limons de plateaux sensibles à

la battance et à l'hydromorphie.

d) Climat

Le climat est de type océanique : les températures moyennes hivernales ne chutent, en général, pas au-dessous de 4° et les températures estivales moyennes n'excèdent généralement pas les 18°. La moyenne annuelle des températures est relativement faible (10,3°) ainsi que l'amplitude thermique. En ce qui concerne les précipitations, il s'agit d'une région moyennement arrosée, mais nettement plus humide que les plaines de Caen et de l'Eure qui le bordent à l'ouest et à l'est. Les précipitations évoluent de 700 à 850 mm d'ouest en est et sont régulières tout au long de l'année.

e) Usages laitiers

Le lait produit dans le Pays d'Auge 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, grâce à la douceur du climat et à la forte disponibilité de surfaces en herbe (elle-même favorisée par la régularité de la pluviométrie et les contraintes du relief et de l'hydrologie). L'importance du pâturage dans l'alimentation des animaux est corrélée à la très forte occupation du sol par les surfaces en herbe qui représentent plus de 69% de la S.A.U. du Pays d'Auge.

Cette importance des surfaces en herbe est caractérisée aussi 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 augeronnes 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 création de la race normande, à la fin du XIXème siècle, à partir de plusieurs « races locales » dont l'Augeronne, correspond à la grande expansion de la production des fromages augerons et, jusqu'à la reconnaissance en appellation du « Livarot », cette race fut presque la seule à produire le lait destiné à son élaboration. 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 augeron et plus généralement 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.

6.2 Spécificité du produit :

a) éléments historiques liés à la réputation

Le « Livarot » tire son nom de la ville de Livarot située à 18 kilomètres au sud de Lisieux. Ce fromage est issu de la longue histoire herbagère et fromagère du Pays d'Auge ; Mackiewicz (1983) le désigne comme le berceau de la fromagerie normande. La lointaine notoriété des fromages augerons est attestée par de nombreux écrits (Lorris et Meung, 1236 ; Bourgueville, 1588 ; Corneille, 1708).

Le « Livarot » actuel dérive de ces anciens fromages appelés angelots ou augelot. La première trace de la dénomination livarot remonte à 1693, l'intendant Pommereu de la Bretesche, dans son Mémoire sur la généralité (circonscription financière) d'Alençon, souligne l'extraordinaire fertilité

des prairies du Pays d'Auge et cite les fromages de Livarot comme étant de consommation courante à Paris. A la même époque, Thomas Corneille en fait état dans son dictionnaire universel géographique et historique édité en 1708.

Au début du XVII^e siècle, de nombreuses exploitations augeronnes développèrent la production de fromages comme en témoigne l'accroissement de l'utilisation du sel. Le "couchage" en herbe des labours s'étendit dans les vallées et gagna la moitié occidentale du Pays d'Auge, (cette progression continua jusque dans les années 1960 pour couvrir la quasi totalité du Pays d'Auge).

A partir de 1850, le réseau ferré facilita les expéditions alors que les villes se développaient. Sous le Second Empire, le « Livarot » fut particulièrement recherché par les milieux citadins populaires. Il était alors la "viande du pauvre". En 1877, il était le fromage normand le plus vendu avec 4.5 millions de pièces.

Jusqu'à la fin de la seconde guerre mondiale, le « Livarot » était élaboré en des lieux distincts par des personnes différentes. L'emprésurage, le moulage et l'égouttage étaient réalisés à la ferme tandis que le halage (séchage) et l'affinage se faisaient chez un affineur (caveur ou encaveur). Le salage qui suit l'égouttage pouvait être fait, au choix, dans l'un ou l'autre de ces lieux. Ces fromages demandaient un certain délai d'affinage selon leur taille. On comptait à la fin de cette période, environ trois cent cinquante producteurs fermiers qui vendaient le fromage en blanc à vingt trois affineurs (7 dans l'Orne et 16 dans le Calvados).

b) éléments contribuant à la qualité ou aux caractéristiques du produit

Le « Livarot » constitue un fromage à croûte lavée et à affinage long. Il se distingue ainsi nettement des autres fromages normands à croûte fleurie ou brossée. Du fromage initialement maigre (10 à 15% de matière grasse), les professionnels ont progressivement redéfini un « Livarot » qui de 25% de M.G. en 1939 passera à 30% pendant la dernière guerre pour atteindre la teneur actuelle de 40% qui nécessite un écrémage systématique du lait. C'est sur cette base qu'il sera reconnu par la France comme Appellation d'Origine en décembre 1975 (Décret du 17 décembre).

Le « Livarot » est également cerclé par plusieurs tours de lanières. En effet, lorsqu'il était très maigre, le « Livarot » nécessitait d'être cerclé pour éviter de perdre sa forme cylindrique. Ce cerclage était réalisé au moyen de lanières issues d'un végétal facilement disponible: la massette (*Typha latifolia*) appelée laïche qui colonise les nombreuses mares du pays d'Auge. La massette était vendue aux affineurs qui achetaient le « Livarot » en blanc sur les marchés.

L'utilisation de lanières végétales pour le cerclage des fromages s'est progressivement éteinte avec la disparition des affineurs dans les années 50 puis a été relancée à partir des années 80, d'abord dans une fromagerie puis par la presque totalité des élaborateurs de Livarot, sur tout ou partie de leurs fromages. La préparation des laïches (effeuillage, liage en gerbe, séchage en grange ou en grenier plusieurs mois, division au couteau brin par brin en minces lanières, passage à l'eau bouillante puis pose à la main sur les fromages) suppose l'intervention d'une main d'œuvre à haute dextérité disposant de ces savoir-faire.

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

Les caractéristiques du « Livarot » sont liées au pays d'Auge à travers une interaction de facteurs tant humains que du milieu naturel qui s'expriment autant dans la production du lait que dans sa transformation en fromage.

Le lait présente dans cette région une forte identité, liée tant à l'effet de la race normande qu'à celui de l'alimentation des animaux.

La race normande est le fruit du travail de sélection des agriculteurs de Normandie, notamment du pays d'Auge. Ils ont recherché un animal adapté à leur système de production (herbe et pâturage) comme au milieu, notamment climatique, dans lequel les animaux se développent et fournissant un lait apte à entrer dans leurs principales productions : les pâtes molles et le beurre.

L'alimentation des animaux est caractérisée par l'importance de l'herbe consommée sous forme pâturée. Les conditions naturelles nécessaires à cette spéculation trouvent leur optimum dans la rencontre des formations pédologiques argileuses, des pentes soumises à un climat frais et assorti

de précipitations régulières et de l'important réseau hydrographique qui permet d'irriguer et de drainer naturellement les prairies mais aussi d'abreuver les animaux.

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 du Pays d'Auge, dont le couchage en herbe a été réalisé de début du XVIIème siècle à la fin du XIXème 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.

Ce lait a été mis au service de la culture laitière locale tournée autant vers les pâtes molles que vers le beurre et la crème. Ainsi le « Livarot », fromage au lait écrémé, permet de mener conjointement la production de matières grasses et de fromages. Mais pour que ce fromage puisse s'affiner longtemps sans s'affaisser, il suppose d'être cerclé avec des lanières traditionnellement issues d'une plante aquatique (la laîche). Le Pays d'Auge, de par ses caractéristiques morphologiques et la place occupée par les prairies se trouve être une région riche en biotopes humides favorables au développement de cette plante (*Typha latifolia*).

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : +33 (0)1 73 30 38 00
Fax : +33 (0)1 73 30 38 04

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité 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 882-2004.

~~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.~~

~~L'INAO est une des autorités compétentes au sens du règlement (CE) no 882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions législatives relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.~~

~~Il a notamment pour mission de s'assurer du contrôle du respect des cahiers des charges et, le cas échéant, de prendre les mesures sanctionnant leur méconnaissance.~~

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

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

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

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Sans préjudice des mentions prévues par la réglementation communautaire, chaque fromage AOP "Livarot" 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, la mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP ».

L'apposition du symbole ~~logo communautaire~~ « AOP » **de l'Union européenne** est obligatoire.

Les qualificatifs « petit », « 3/4 », « grand » peuvent être utilisés sur l'étiquetage des fromages selon les conditions prévues au point 2) Description du produit.

Le nom de " Livarot " suivi de la mention : " Appellation d'origine Protégée" ou " AOP" doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

9) EXIGENCES NATIONALES

~~Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée Livarot~~

En application des dispositions nationales en matière de contrôle, le tableau ci-dessous présente les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation.

	PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS-CIBLE	METHODES D'EVALUATION
Aire géographique	Localisation des exploitations	Aire géographique	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
	Localisation des ateliers fromagers	Aire géographique	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
Production du lait	Proportion minimale de vaches normandes dans le troupeau	100% à partir du 01/05/2017 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	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 minimale de surfaces en herbe	2 ha de prairie minimum par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.	Examen documentaire
Fabrication du fromage	Emprésurage en bassines	320 litres maximum à partir du 01/05/ 2014 et cf supra	Contrôle visuel
	Durées minimales d'affinage	21 jours minimum pour les formats petit « Livarot » et ¾ « Livarot », 35 jours minimum pour les formats 4/4 dit « Livarot » et grand « Livarot »	Contrôle documentaire
Contrôle produit	Caractéristiques analytiques des fromages	Poids en matière sèche et matière grasse (selon format)	Examen analytique
	Caractéristiques organoleptiques	Conformité au barème de notation Examen par une commission d'examen organoleptique	Examen organoleptique