

## DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

« CAMEMBERT DE NORMANDIE »

N° CE: [réservé CE]

IGP  AOP

### 1. DENOMINATION

Camembert de Normandie

### 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

#### 3.1. Type de produit

Classe 1-3 fromages

#### 3.2. 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 tâches 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.

#### 3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait utilisé dans la fabrication du « Camembert de Normandie » est issu d'exploitations qui comportent au moins 50 % de leur effectif de vaches laitières en vaches de race pure normande **à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020 mai 2017.**

#### 3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Pour garantir un lien étroit entre le terroir et le produit par une alimentation spécifique de l'aire géographique, 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, ainsi que 2 ha de prairie par hectare de maïs ensilage utilisé pour l'alimentation des animaux du troupeau.

La ration de base du troupeau constituée de fourrages est produite à hauteur de 80 % sur l'exploitation (calculée en matière sèche). L'apport en aliments complémentaires est limité à 1 800 kg par vache du troupeau et par année civile. Les fourrages et les aliments complémentaires autorisés sont listés dans le cahier des charges.

### **3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La production du lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique délimitée au point 4.

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

Les opérations d'affinage et de conditionnement des fromages sont intimement liées et sont donc effectuées dans l'aire géographique délimitée au point 4. L'affinage comprend en effet un passage en hâloir, puis le cas échéant un affinage complémentaire après conditionnement.

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

Chaque fromage AOP « Camembert de Normandie » commercialisé est muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine, la mention « Appellation d'Origine Protégée » ou « AOP ». **L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire.**

## **4. DELIMITATION DE L'AIRES 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 cantons ou partie de cantons suivants :

### **Département du Calvados**

La totalité des cantons de Bény-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Éventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Falaise, Honfleur, Isigny-sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Évêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy et Vire ; le canton d'Aunay-sur-Odon à l'exception de la commune de Bauquay ; le canton de Balleroy à l'exception des communes de Bucéels, Chouain et Condé-sur-Seulles ; le canton de Bayeux à l'exception des communes de Nonant, Saint-Martin-des-Entrées et Saint-Vigor-le-Grand ; dans le canton de Bourguebus, les communes de Airan, Cesny-aux-Vignes, Moulton et Ouézy ; dans le canton de Bretteville-sur-Laize, les communes de Grimboisq, Maizières et Les Moutiers-en-Cinglais ; le canton de Cabourg à l'exception des communes de Colombelles, Hérouvillette et Ranville ; dans le canton d'Évrecy, les communes de La Caine, Curcy-sur-Orne, Goupillières, Hamars, Montigny, Ouffières, Préaux-Bocage, Saint-Martin-de-Sallen et Trois-Monts ; les cantons de Falaise à l'exception des communes de Bons-Tassilly, Damblainville, Eraines, Fresnes-la-Mère, Pertheville-Ners, Potigny, Saint-Germain-Langot, Saint-Pierre-Canivet, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Versainville et Villy-lez-Falaise ; dans le canton de Morteaux-Coulboeuf, les communes de Bernières-d'Ailly, Courcy, Crocy, Louvagny, Le Marais-la-Chapelle, Les Moutiers-en-Auge, Norrey-en-Auge, Vicques et Vignats ; dans le canton de Ouistreham, la commune de Ouistreham ; dans le canton de Ryes, les communes de Commes, Longues-sur-Mer, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux ; dans le canton de Tilly-sur-seulles, la commune de Saint-Vaast-sur-Seulles ; le canton de Thury-Harcourt à l'exception des

communes de Acqueville, Cesny-Bois-Halbout, Espins, Martainville, Placy et Tournebu ; le canton de Troarn à l'exception des communes de Cagny, Cuverville, Démouville, Emiéville, Giberville, Sannerville, Touffréville et Vimont ; le canton de Villers-Bocage à l'exception des communes de Banneville-sur-Ajon, Courvaudon, Landes-sur-Ajon, Le Locheur, Maisoncelles-sur-Ajon, Le Mesnil-au-Grain, Missy et Saint-Aignan-le-Malherbe.

### **Département de l'Eure**

La totalité du canton de Beuzeville ; le canton de Beaumesnil à l'exception des communes de Ajou et Gouttières ; dans les cantons de Bernay, les communes de Caorches-Saint-Nicolas et Saint-Victor de Chrétienville ; dans le canton de Breteuil, les communes de Cintray et Francheville ; dans le canton de Brionne, les communes de Le Bec Helloin et Brionne ; le canton de Broglie à l'exception des communes de Broglie et Ferrières-Saint-Hilaire ; le canton de Corneilles à l'exception de la commune de Fresne-Cauverville ; dans le canton de Montfort-sur-Risle, les communes de Appeville-Annebault, Authou, Condé-sur-Risle, Freneuse-sur-Risle, Glos-sur-Risle, Montfort-sur-Risle et Pont-Authou ; le canton de Pont-Audemer à l'exception des communes de Colletot, Fourmetot, Manneville-sur-Risle et Saint-Mards-de-Blacarville ; dans le canton de Quillebeuf-sur-Seine, les communes de Bouquelon, Marais-Vernier, Sainte-Opportune-la-Mare et Saint-Samson-de-la-Roque ; le canton de Rugles à l'exception de la commune de Chéronvilliers ; dans le canton de Saint-Georges-du-Viévre, les communes de Lieurey, Noards, La Noë-Poulain, La Poterie Mathieu et Saint-Christophe-sur-Condé ; le canton de Thiberville à l'exception des communes de Barville, Bazoques, Boissy-Lamberville, Bournainville-Faverolles, Le Favril, Folleville, Giverville et heudreville-en-Lieuvain.

### **Département de la Manche**

La totalité des cantons de Avranches, Barenton, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Brécey, Bréhal, Bricquebec, Canisy, Carentan, Cerisy-la-Salle, Cherbourg, Coutances, Equeurdreville-Hainneville, Gavray, Granville, La Haye-du-Puits, La Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lessay, Marigny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Octeville, Percy, Périers, Les Pieux, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Hilaire-du-Harcoët, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Lô, Saint-Malo-de-la-Lande, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Ovin, Saint-Pois, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Sourdeval, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Torigni-sur-Vire, Turlaville, Valognes, Vesly, Villedieu-les-Poêles ; le canton de Ducey à l'exception des communes de Céaux, Courtils, Crollon et Précey ; le canton de Quettehou à l'exception des communes de Anneville-en-Saire, Barfleur, Montfarville, La Pernelle, Réville, Sainte-Geneviève et Valcanville ; dans le canton de Saint-James, les communes de Hamelin, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Laurent-de-Terregatte et Saint-Senier-de-Beuvron ; le canton de Saint-Pierre-Eglise à l'exception des communes de Clitourps, Gatteville-le-Phare, Gouberville, Néville-sur-Mer et Tocqueville.

### **Département de l'Orne**

La totalité des cantons de Athis-de-l'Orne, Briouze, Carrouges, Domfront, Ecouché, Exmes, La Ferté-Frênel, La Ferté-Macé, Flers, Gacé, Juvigny-sous-Andaine, Le Merlerault, Messei, Mortrée, Passais, Putanges-Pont-Ecrepin, Tinchebray, Vimoutiers ; les cantons de l'Aigle à l'exception des communes de Aube, Irai, Saint-Martin-d'Ecublai, Rai et Vitrai-sous-l'Aigle ; les cantons d'Alençon à l'exception des communes de Colombiers, Cuissai, Lonrai ; les cantons d'Argentan à l'exception des communes de Commeaux, Occagnes, Sévigny ; dans le canton de Bazoches-sur-Hoëne, les communes de Bure, La Mesnière, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Ouen-de-Sécherouvre et Soligné-la-Trappe ; dans le canton de Courtomer, les communes de Brullemail, Courtomer, Ferrières-la-Verrerie, Godisson, Le Plantis, Saint-

Agnan-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs, Tellières-le-Plessis ; dans le canton de Longny-au-Perche, les communes de Monceaux-au-Perche et Saint-Victor-de-Réno ; le canton de Le Mêle-sur-Sarthe à l'exception des communes de Aunay-les-Bois, Boitron, Essay et Menil-Erreux ; dans le canton de Mortagne-au-Perche, la commune de Feings ; le canton de Moulins-la-Marche à l'exception des communes de Bonnefoi, Les Genettes et Les Aspres ; dans le canton de Pervençères, les communes de Barville, Coulimer, Parfondeval, Pervençères, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Quentin-de-Blavou et Vidai ; dans le canton de Rémalard, la commune de Boissy-Maugis ; le canton de Sées à l'exception des communes de Aunou-sur-Orne, Neauphe-sous-Essai et Sées ; dans le canton de Tourouvre, les communes de Autheuil, Bivilliers, Bubertre, Champs, Lignerolles et Tourouvre ; le canton de Trun à l'exception des communes de Bailleul, Brioux, Fontaine-les-Bassets, Guêprei et Villedieu-les-Bailleul.

## **5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUES SPECIFICITE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUES**

L'aire géographique du « Camembert de Normandie » s'étend 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 et de paysages dominés par une ambiance bocagère et par la présence d'un réseau hydrographique dense et de nombreux marais associés.

Cette région de tradition fromagère fut le berceau de trois des principaux fromages normands (« Livarot », « Camembert de Normandie » et « Pont L'Évêque »). En son sein, se sont développées tout à la fois une dynamique activité d'élaboration de pâtes molles et une production laitière spécifique. La spécificité de la production laitière tient à la fois à la race de vaches utilisée : la Normande, mais aussi aux conditions d'alimentation marquées par la part prédominante de l'herbe dans la ration des animaux et sa consommation sous forme pâturée au cours d'une très longue période.

### **5.1. Spécificité du produit**

Le « Camembert de Normandie » tire son nom du village de Camembert situé à une trentaine de kilomètres au sud de Lisieux. Les premières mentions écrites remontent au XVII<sup>ème</sup> siècle et évoquent d'excellents fromages alors vendus « en blanc » à des affineurs. Dans la 2<sup>ème</sup> moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle avec le développement des fromageries pionnières de cette production, ce fromage connaît un important succès populaire grâce à sa diffusion dans les villes par l'intermédiaire du réseau de chemins de fer.

Il acquiert une véritable renommée au début du XX<sup>ème</sup> siècle et pendant la première guerre mondiale, période pendant laquelle les fromagers s'efforcent de fournir des camemberts à l'armée française et de répondre à une demande croissante sur le plan national. Si face à cette demande vont se multiplier des productions sous le vocable « camembert » et la mention de provenances diverses, seul le « Camembert de Normandie » est finalement reconnu en France en tant qu'appellation d'origine contrôlée pour ses fabrications respectant le lien au terroir normand et les itinéraires techniques issus de la tradition : lait cru, moulage fractionné, égouttage spontané ...

Le « Camembert de Normandie » est notoirement connu pour sa forme unique de cylindre plat, sa croûte dite "fleurie" de couleur blanche, à moisissures superficielles, sa pâte de couleur ivoire à jaune clair, lisse et souple, sa saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis plus franche et fruitée avec davantage d'affinage.

## **5.2. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)**

Le lien entre le terroir du « Camembert de Normandie » et ses caractéristiques se manifestent à travers les conditions du milieu naturel favorables à l'exploitation de l'herbe et les pratiques d'élevage spécifiques au terroir normand associé au savoir-faire fromager développé grâce à l'antériorité de production du « Camembert de Normandie ».

Le lait produit dispose d'une certaine spécificité que lui confère un recours important au pâturage qui est couramment pratiqué de mars à novembre, grâce à la douceur du climat et à la forte disponibilité de surfaces en herbe ainsi que l'utilisation d'animaux de la race normande, utilisée depuis plus d'un siècle dans la région du fait de ses aptitudes fromagères. Sa richesse en matière protéique et son excellente fromageabilité permet d'obtenir un caillé ferme, pouvant être moulé en blocs et s'égouttant facilement.

Le savoir-faire fromager s'est développé autour de pratiques rigoureuses (alimentation des animaux, hygiène de la traite, mise en oeuvre d'un lait cru, écrémage partiel, emprésurage en bassine, moulage fractionné, égouttage spontané...) permettant de tirer parti des aptitudes du lait produit dans l'aire.

### **REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES**