



LA FEDERATION COMMUNIQUE

LE CAMEMBERT PROFI - - - LE

Lactalis et Isigny ont engagé une offensive contre la définition du cahier des charges AOC du camembert au lait cru. Se cachant derrière l'argument de la sécurité sanitaire, les deux industriels font pression sur l'INAO pour redéfinir la recette traditionnelle de ce produit emblématique du patrimoine gastronomique français. Les véritables raisons sont moins avouables !

Lactalis et Isigny représentent 80 % de la production du fameux Camembert de Normandie, à force de rachat d'entreprises et de marques dont Lactalis, 1^{er} groupe laitier européen, se fait le champion. Le camembert de Normandie au lait cru connaît une croissance importante (+ 55 % de la production depuis 1997). Il se vendait, en 2001, deux fois et demi plus cher à Rungis qu'un camembert pasteurisé (chiffres du ministère de l'agriculture). Des arguments qui expliquent la stratégie des deux groupes pour profiter pleinement de cette manne commerciale : standardiser le processus de production pour abaisser les coûts, tout en maintenant un prix élevé justifié par l'AOC.

Aussi les deux groupes font-ils pression pour obtenir le traitement du lait par thermisation (chauffage à 63°C minimum) ou microfiltrage, deux procédés aujourd'hui exclus pour cette AOC.

Si ces procédés étaient inclus dans le cahier des charges de l'AOC, on irait, selon des scientifiques de l'INRA, vers une uniformisation du produit, une standardisation de ses qualités organoleptiques. Toujours selon l'INRA, les risques sanitaires sont statistiquement infimes, à partir du moment où les consignes d'hygiène sur le site industriel sont respectées. La mise en œuvre de ces exigences, lorsque l'on traite du « vivant », est un frein à la politique de précarité, de réduction d'emplois ou d'externalisation du nettoyage, mise en œuvre par le patronat pour réduire les coûts et augmenter les profits. L'avenir de centaines de salariés, des 1 100 éleveurs, les 15 500 tonnes de production et la zone de production seraient remis en cause par cette industrialisation du produit et l'uniformisation de son goût.

Ces tentatives de « rationalisation » visent à mettre en cause cette spécificité française des Appellations d'Origine Contrôlée, en premier lieu par des groupes agroalimentaires. Il en va ainsi d'Entremont pour le Comté qui doit faire face à une résistance des coopératives qui tentent de sortir les Fruitières de l'emprise du groupe. Cette offensive ne peut se faire qu'avec la complicité du gouvernement. Elle est soutenue par la Commission européenne qui, capitulant devant les Etats-Unis et leur politique de standardisation de l'alimentation, a mis en place des IGP (Indications

Géographiques Protégées). Comme leur nom l'indique, les IGP sont des ersatz d'AOC, avec des cahiers des charges beaucoup moins précis et dont les notions de terroirs et de qualité sont absentes.

Ces stratégies sont une remise en cause de nos traditions gastronomiques nationales, de la diversité de nos produits régionaux. Les AOC doivent garder toute leur rigueur et leurs spécificités dans la définition des recettes, terroirs et qualité. Il s'agit là de défendre le développement de notre potentiel de production agricole et de transformation alimentaire, les emplois en agriculture, dans l'industrie et l'artisanat, de sauvegarder notre patrimoine gastronomique et de la qualité des produits.

Montreuil, le 16 avril 2007