

L'actu du jour

Défendre le camembert !

Le lait est de plus en plus souvent chauffé pour réaliser le camembert. Les Normands s'indignent.



En Normandie, berceau du camembert, on veut respecter la tradition : ce fromage s'est taillé une réputation grâce au lait cru qui lui donne son goût et sa texture... Et, c'est sur la base cette recette au lait cru que le camembert reçoit, en principe, le label de qualité « AOC, appellation d'origine contrôlée »... Mais les grands fabricants de fromage fabriquent souvent leur camemberts avec du lait pasteurisé, c'est-à-dire chauffé. Cette technique permet d'éviter les risques de contamination du fromage par les microbes et coûte moins cher. En effet, pour faire respecter les conditions d'hygiène nécessaires lors de la fabrication du camembert au lait cru, il faut dépenser beaucoup d'argent. Une boîte de camembert au lait cru coûte donc 2 à 4 fois plus cher. Le consommateur, lui, en achetant un camembert à bas prix, ne sait pas forcément qu'il n'est pas fabriqué selon la recette traditionnelle. Pourtant, ces boîtes sont vendues avec l'étiquette de l'AOC. Les fromagers de Normandie souhaiteraient qu'elle leur soit retirée.

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)