

Camembert de Normandie : Maîtres Laitiers du Cotentin acquiert Réaux

ALIMENTATION

La coopérative MLC fait son entrée dans le secteur disputé des fromages au lait cru.

Le produit phare de la société familiale est le camembert au lait cru de Normandie sous appellation.

Marie-Josée Cougard

@CougardMarie

Le petit monde des fromages au lait cru de Normandie est en plein chambardement. Deux mois tout juste après l'acquisition par le géant laitier Lactalis de Graindorge, connu pour ses quatre AOC (camembert, livarot, pont-l'évêque, neufchâtel), c'est la fromagerie séculaire Réaux qui change de mains. Son propriétaire, Bertrand Gillot, a jeté l'éponge. Agé de soixante-quinze ans, sans successeur, il s'est résolu à vendre à la coopérative Maîtres Laitiers du Cotentin. Un acteur pesant quelque 1,7 milliard d'euros de chiffre d'affaires. Bertrand Gillot dit avoir choisi « une entreprise à taille humaine de la Manche, qui a une collecte locale et un fort potentiel pour assurer la continuité de l'activité ». Réaux, qui collecte 22 millions de litres de lait auprès de 45 exploitations agricoles, a réalisé un chiffre d'affaires de 17,5 millions d'euros. La société fabrique un beau plateau de fromages sous appellation (AOC), dont 50 % de camembert, du beurre et la crème. Avec cette fromagerie, Les Maîtres Laitiers du Cotentin s'offrent leur premier camembert AOC. Jusqu'à présent le groupe ne produisait que du beurre et de la crème sous AOC avec d'Isigny.

Combat au long cours entre artisans et industriels

C'est la deuxième cession en deux mois dans un segment de marché qui fait l'objet d'un combat au long cours entre artisans, crémiers et industriels. Ces derniers, Lactalis en tête, ont tenté en 2007 avec la coopé-



Avec la fromagerie Réaux, Les Maîtres Laitiers du Cotentin s'offrent leur premier camembert AOC. Photo Benoit Decout/RÉA

rative Isigny Ste-Mère de faire pression sur l'Inao (Institut des appellations contrôlées) pour alléger les contraintes de fabrication des camemberts de Normandie en autorisant la thermisation et la microfiltration du lait utilisé. Les industriels arguaient d'une plus grande sécurité fondée sur une moins grande richesse bactériologique du lait. Un point qui n'a pas été reconnu par le laboratoire scientifique et technologique du lait de Rennes. Les artisans fromagers et les crémiers, eux, s'étaient ligüés contre la pression

industrielle pour défendre les qualités gustatives du lait cru. Dans les faits, la thermisation simplifie la fabrication et en réduit le coût. Plus riche en germes, le lait cru peut être à l'origine d'un problème sanitaire lié à la présence de listeria. Lactalis, qui n'avait pas obtenu gain de cause, avait alors préféré renoncer à l'AOC « camembert de Normandie », évitant ainsi les barrières à l'exportation. Mais l'ambiguïté demeure pour le consommateur en raison de la mention « fabriqué en Normandie » sur les étiquettes. ■