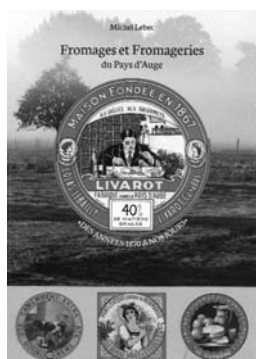


LE PAYS D'AUGE À TRAVERS...



FRANCE, TON FROMAGE FOUT LE CAMP ! OÙ EST PASSÉ LE BON GOÛT DU FROMAGE.

C'était un matin un peu gris. La radio faisait un vague bruit de fond, mais les mots fromage, AOC, camembert (ne soyons pas sectaire, on parlait aussi du bleu d'Auvergne et du Cantal) attirèrent mon attention. Véronique Richez-Lerouge présentait son livre *France, ton fromage fout le camp !*. Convaincante par des exemples précis, cette journaliste lançait sur les ondes quelques réflexions dérangeantes. Les fromages « qui puent » ont disparu des étals, depuis qu'un « goût consensuel » est imposé par les grandes surfaces, au nom de la lutte contre les bactéries nocives.

L'image de la France aux mille fromages est usurpée, le chiffre de 350 ou 400 serait plus juste. Cependant dans cette manne combien sont des « fromages de terroirs » et non des « spécialités industrielles ». Le ton du livre est donné : une critique fondée et argumentée sur la disparition des vrais fromages. L'auteur met en cause les grands industriels, dont Lactalis, qui en s'infiltrant dans le secteur théoriquement protégé, des AOC, ont mis à mal les petits producteurs, qui pourtant avaient élaboré un long et fastidieux cahier des charges. Il existe 46 AOP (elles remplacent les AOC) et Lactalis « en possède » 30, dont 18 en lait de vaches (dont pont-l'évêque, livarot et camembert).

La querelle autour de l'emploi du lait cru pour la fabrication des fromages est remise en cause par les industriels qui ne veulent prendre aucun risque sanitaire.

Et puis, nous voici tout à coup très concernés. Un chapitre porte sur « la guerre du

camembert ». En février 2007, Lactalis et Isigny-Sainte-Mère mettent à terre le camembert au lait cru. Ils détiennent à eux seuls 80% de la production de cet emblème national et républicain, qu'ils commercialisent sous les étiquettes de Jort, Moulin de Carel, Lanquetot, Lepetit... piégeant en quelque sorte le consommateur persuadé du côté « petit producteur » que suggère l'étiquette. Comment s'y retrouver ! Heureusement survivent encore des producteurs fermiers, qui savent perpétuer « les vrai goûts ». Quant aux fromagers, ils sont devenus une denrée rare. En contrepartie, certaines grandes surfaces tentent de prendre la place laissée vide par des rayons « à la coupe ». Un mieux, au milieu du médiocre. Véronique Richez-Lerouge fait ici un vrai travail de journaliste à la fois gastronomique et économique. Agréable à lire, ce document nous permet de regarder avec soin les étiquettes et de faire des choix plus avertis.

Véronique Richez-Lerouge, 278 p.
Michel Lafon, 15,95 euros.

FROMAGES ET FROMAGERIES DU PAYS D'AUGE

Nous ne nous éloignerons pas des fromages avec l'ouvrage remarquable de Michel Lebec. Après cinq années consacrées à retrouver une à une les fromageries qui ont existé dans le Pays d'Auge, l'auteur nous livre le résultat de ses recherches. Un livre réjouissant, aux illustrations abondantes et qui donne à découvrir combien les fromageries étaient nombreuses.

C'est d'abord en quelques pages un état des lieux sur l'histoire économique de la production du lait et de sa transformation. Le trio des fromages augerons est ensuite replacé dans un cadre historique de ses

origines au XX^e siècle. A partir de la page 31 nous entrons successivement dans les différentes fromageries ayant existé (ou existant encore) dans un circuit qui nous promène de Livarot, au sud Pays d'Auge, dans l'Orne et l'Eure (confins augerons), autour d'Orbec, de Lisieux, de Pont-l'Évêque, dans les vallées de la Dives et de la Viette.

Chaque fromagerie est illustrée par ses étiquettes dont les décors savoureux relèvent souvent d'une imagerie naïve et flatteuse : la belle normande en coiffe, la vache, les fromageries représentées sous l'aspect de véritables usines. Quelques curiosités comme l'étiquette dédiée à Sacha Guitry par le fromager Léon Gautier de Tortisambert : c'est dans cette commune que commence le *Roman d'un Tricheur*. Parfois un Poilu fume sa pipe, tandis qu'inlassablement les femmes glanent sur un fond de soleil couchant.

Mais, au-delà du charme des étiquettes, le travail de Michel Lebec met en lumière les entrepreneurs fromagers, ceux qui osèrent se lancer dans une production industrielle ou d'importance assurant ainsi aux trois fromages augerons une diffusion inégalée. L'or blanc du Pays d'Auge assurait alors fortune et renommée. Les hâloirs restent dans le paysage rural, la trace de ces grandes périodes de production. Les fenêtres, nombreuses et étroites, les signalent aux curieux du patrimoine.

Les cartes postales, les portraits et les photographies complètent une illustration abondante et riche. Un beau et bel ouvrage.

Michel Lebec, 207 p. Editions de la Viette, 27 euros.