

Lactalis ferme l'usine Lepetit

LA VICTOIRE DU LAIT CRU

Petits producteurs, associations de défense et médias, dont « Marianne », ont eu raison de l'empire Besnier. Délaissé par le consommateur exigeant l'AOC, le faux camembert a mordu la poussière.

Quand il est rempli de lait cru, il arrive que le pot de terre gagne contre le pot de fer. Depuis mars 2007, un conflit opposait les défenseurs du véritable camembert de Normandie à la société Lactalis (Besnier). Celle-ci exigeait que l'Inao (l'Institut national des appellations d'origine) autorise le chauffage ou la microfiltration du lait dans la fabrication des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée. Au bout de dix-huit mois, la défaite de l'empire Besnier est totale. Non seulement le gouvernement, par décret ministériel, a confirmé l'obligation de n'utiliser que du lait cru pour le camembert de Normandie AOC, mais de surcroît, du fait d'un recul des ventes de la marque Lepetit (-25 % selon nos informations, ce chiffre n'étant pas confirmé par l'industriel), Lactalis se voit contraint de fermer l'usine de Saint-Maclou, dans le Calvados. Fondé en 1890 par Auguste Lepetit, le site d'élaboration du plus célèbre des camemberts normands avait été acquis en 1978 par le groupe Besnier pour devenir, en quelques années, avec Lanquetot, la première unité de production française de camemberts AOC.

L'annonce de la fermeture de l'usine historique ayant appartenu à sa famille n'émeut guère Philippe Lepetit : « Saint-Maclou n'est pas morte en septembre 2008, mais il y a vingt-cinq ans, lorsque Michel Besnier a remplacé le moulage à la main par un robot permettant de fabriquer 80 000 camemberts par jour. Cette usine n'était qu'une machine industrielle condamnée à débiter des fromages ronds et blancs. » Le descendant de la dynastie Lepetit n'a pas de mots assez durs pour condamner la stratégie destructrice de Lactalis, qui, se débarrassant du lait cru sous de fumeux prétextes sanitaires, espérait obtenir de l'Inao le droit d'utiliser du lait thermisé (chauffé à 63 °C) afin de réduire ses coûts de production, tout en conservant le label

de l'AOC. Non seulement l'organisme public, présidé par Jean-Charles Arnaud, n'a pas cédé au chantage, mais les petits producteurs de camemberts au lait cru, soutenus par un mouvement allant d'associations de défense du terroir à certains médias, dont *Marianne*, ont organisé la contre-offensive. « La violence des attaques menées contre nous a semé le doute chez un certain nombre de consommateurs », a déclaré Luc Morelon, directeur de la communication de Lactalis. Notre journal n'est pas peu fier d'avoir pris une part active à ce combat pour la sauvegarde du patrimoine froma-

La diffusion de « Ces fromages qu'on assassine » en prime time sur France 3 a eu un effet immédiat.

répétées du lobby agroalimentaire, nous avons réétabli certaines vérités. Nous n'imaginions pas, à l'époque, que Besnier, premier groupe producteur de fromages AOC au lait cru, jetterait un joyau le discrédit sur un produit qui avait fait sa gloire, dar le seul but d'augmenter ses profits. Triste image du mauvais libéralisme. Dix ans plus tard, et après plusieurs mois d'un conflit acharné, David incarnant les défenseurs du lait cru, a terrassé Goliath, géant industriel mondial, dont la puissance économique (et politique) laissait penser qu'il aurait le dernier mot. Rares furent les confrères nous rejoindre. Quant aux fromagers-affineurs, à l'exception d'Alain Dubois, à Paris, Philippe Olivier, à Boulogne-sur-Mer, ils furent peu nombreux à monter au créneau. Le tournant fut certainement la diffusion par France 3, 26 décembre 2007, en prime time, du documentaire « Ces fromages qu'on assassine » auquel notre collaborateur était associé. Surmontant pressions, l'émission eut un effet immédiat. En quelques mois, tandis que les pouvoirs publics prenaient conscience de l'enjeu, les ventes des fromages industriels thermisés : Lepetit et Lanquetot s'effondraient. En même temps, les des vrais camemberts



Le 12 janvier, « Marianne » épinglait les subterfuges du camembert Lepetit.

ger français. Nous ne pouvons que nous réjouir de l'issue de ce bras de fer – même s'il faut regretter la fermeture de l'usine Lepetit (la direction de Lactalis assure que les 93 emplois seraient tous préservés) – où le consommateur s'est souvenu que l'étiquette ne faisait pas le fromage.

Tout a commencé, en 1998, lorsque l'auteur de ces lignes et son confrère Périco Légasse cosignaient, dans *Marianne*, un article intitulé « Non, les fromages au lait cru ne tuent pas ». Face aux attaques

Normandie au lait cru (Réo, Gillot, Sai Loup, Graindorge) grimpaient en flèche (+35 %). Comme quoi, pourvu qu'il s'informe et mis en garde, le consommateur sait se rebiffer. Après tout, le camembert au lait cru, c'est une petite portion de République. • Jean-Claude Jaillette

Lire aussi sur www.marianne2.fr

Tous nos articles sur la bataille du fromage au lait cru depuis septembre 1998