LIVAROT

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 45.62.54.75
FAX : 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat des fabricants de Pont-l'Evêque et de Livarot

Adresse : 82 rue de Bernières
14300 CAEN

Composition : producteurs, transformateurs

NOM DU PRODUIT : Livarot, Trois-Quart-Livarot, Petit-Livarot, Quart-Livarot

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 - Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Livarot est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée, contenant au minimum 40 pour cent de matière grasse.

De forme cylindrique, il existe en quatre formats :

- le Livarot d'un diamètre de 120 millimètres
- le Trois-Quart-Livarot d'un diamètre de 106 millimètres
- le Petit-Livarot d'un diamètre de 90 millimètres
- le Quart-Livarot d'un diamètre de 70 millimètres

La croûte est rougeâtre, généralement cerclée par trois à cinq lanières appelées "laiches" jadis en bois de saule, aujourd'hui en roseaux ou en papier.

Aire géographique :

La zone d'appellation du Livarot est limitée à quelques cantons du département du Calvados et de l'Orne, appartenant au pays d'Auge, petite région naturelle de Basse-Normandie.

Historique :

Il tire son nom de la ville de Livarot située à 18 kilomètres de Lisieux, sur l'axe qui traverse le pays d'Auge d'Est en Ouest.

C'est un des fromages les plus anciens de Normandie qui dispute au Pont-l'Evêque la parenté avec "l'angelot" mentionné dans le "Roman de la Rose" de Guillaume de LORRIS en 1260.

En 1693, l'intendant Pommereu de la Bretesche, dans son Mémoire sur la généralité (circonscription financière) d'Alençon, souligne l'extraordinaire fertilité des prairies du Pays d'Auge et cite les fromages de Livarot comme étant de consommation courante à Paris.

De même, Thomas Corneille, frère du poète dramatique, en fait état dans son dictionnaire universel géographique et historique édité en 1708, après être venu s'informer sur place.

Le XIX^{è} siècle voit son apogée. Le Livarot est le fromage le plus fabriqué en Normandie devant le Camembert.

En avril 1970, les fabricants de Livarot se réunissent en Syndicat et déposent une demande de reconnaissance en Appellation d'Origine qu'ils obtiennent en décembre 1975 (Décret du 17 décembre).

Méthode d'obtention :

A l'origine, le fromage de Livarot était fabriqué à la ferme et vendu très jeune à des affineurs. Aujourd'hui la fabrication se fait en totalité en fromageries, mais un juste équilibre a été trouvé entre les nécessités d'une production industrielle et les traditions d'une qualité ancestrale.

Le fromage est fabriqué exclusivement avec du lait de vache coagulé à la présure animale. Le caillé découpé, malaxé et brassé à la main est mis en moule. L'égouttage est accéléré par de nombreux retournements. Après avoir été démoulé et salé au gros sel sur toute la surface, les fromages continueront de s'égoutter pendant 24 heures avant d'être mis en caves où ils séjourneront pendant 3 semaines au minimum.

Pendant l'affinage, ils seront retournés et lavés à l'eau pure ou légèrement salé au minimum 3 fois, le rocou n'intervenant qu'au dernier lavage.

Lien avec le milieu géographique :

Le Pays d'Auge, joyau de la province de Normandie et berceau de la fromagerie normande, constitue une région naturelle caractérisée par l'humidité de son sol argileux et par son climat maritime qui en fait le pays des prairies où l'herbe pousse toute seule et à la flore d'une remarquable homogénéité.

Il correspond à la zone d'origine du Livarot où la tradition n'a pas été interrompue. La microflore naturelle, constituée de souches particulières à la région du pays d'Auge, qui intervient dans la fabrication traditionnelle du Livarot reposant sur des usages locaux très anciens, tout en contribuant à la solubilisation de la pâte, lui confère une finesse d'arôme très caractéristique qui a contribué à sa renommée.

Structure de contrôle :

Une note de présentation des procédures d'agrément pour les produits laitiers figure dans la présentation générale.

Etiquetage :

Outre la mention du nom de l'Appellation "Livarot", l'étiquetage des fromages doit comporter le logo INAO lequel comporte le nom de l'Appellation, la mention Appellation d'Origine Contrôlée et le sigle INAO.

Aire géographique de l'AOC Livarot







APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

0 100 Kilometers

Décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine « Livarot »

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et du ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 53-1048 du 26 octobre 1953 modifié portant application, en ce qui concerne les fromages, des lois du 1er août 1905 et 2 juillet 1935 ;

Vu le décret n° 66-626 du 19 août 1966 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement du Comité national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu la délibération du Comité national des appellations d'origine des fromages,

Décrète :

Art. 1er. – L'appellation d'origine « Livarot » est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait que la fabrication et l'affinage des fromages. Le lait doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et de brucellose ou d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et indemne de brucellose.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Calvados

Arrondissement de Lisieux

Canton de Lisieux-II : les communes de La Boissière, La Houblonnière, Lessard-et-le-Chêne, Lisieux, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Simon, Les Monceaux, Le Pré-d'Auge, Prêtreville, Saint-Désir, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Pierre-des-Ifs.

Canton de Livarot : toutes les communes.

Canton de Mézidon-Canon : les communes de Les Authieux-Papion, Castillon-en-Auge, Coupesarte, Grandchamp-le-Château, Lécaude, Le Mesnil-Mauger, Monteille et Saint-Julien-le-Faucon.

Canton d'Orbec-en-Auge : toutes les communes.

Canton de Saint-Pierre-sur-Dives : toutes les communes.

Département de l'Orne

Arrondissement d'Argentan

Canton d'Exmes : les communes d'Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Omméel, Saint-Pierre-La-Rivière et Survie.

Canton de Gacé : les communes de Cisai-Saint-Aubin, Coulmer, Croisilles, La Fresnaie-Fayel, Gacé, Mardilly, Ménil-Hubert-en-Exmes, Neuville-sur-Touques, Orgères et Résenlieu.

Canton de Le Merlerault : les communes de Champ-Haut, Lignères, Le Ménil-Froger et le Ménil-Vicomte.

Canton de Trun : les communes de Coudehard, Ecorches, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive et Saint-Gervais-des-Sablons.

Canton de Vimoutiers : les communes d'Aubry-le-Panthou, Avernes-Saint-Gourgon, Le Bosc-Renoult, Camembert, Canapville, Les Champeaux, Champosoult, Crouttes, Fresnay-le-Samson, Guerquesalles, Orville, Pontchardon, Le Renouard, Roiville, Ticheville et Vimoutiers.

Art. 2. - Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Livarot » est un fromage de forme cylindrique fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à caillé divisé malaxé, à égouttage forcé, à pâte molle ni cuite ni pressée, légèrement salée, affiné, à croûte rougeâtre, généralement cerclé par trois à cinq lanières et contenant au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Ce fromage est affiné pendant trois semaines au minimum dans l'aire géographique délimitée. Il se présente sous les formats suivants caractérisés par la dimension intérieure minimum des moules utilisés et le minimum de matière sèche par unité, à savoir :

- le Livarot, dont le diamètre intérieur minimum du moule est de 120 mm et le poids minimum de matière sèche de 230 grammes ;
- le Trois-quarts Livarot, dont le diamètre intérieur minimum du moule est de 106 mm et le poids minimum de matière sèche de 135 grammes ;
- le Petit Livarot, dont le diamètre intérieur minimum du moule est de 90 mm et le poids minimum de matière sèche est de 120 grammes ;
- le Quart Livarot, dont le diamètre intérieur minimum du moule est de 70 mm et le poids minimum de matière sèche de 60 grammes.

Art. 3. (Complété D. 89-463 du 3 juillet 89)

- Les critères qualitatifs applicables au Livarot comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme, sur l'aspect, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Livarot » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Basse-Normandie ou son représentant ;
- le chef du service interdépartemental de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;
- trois professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Livarot » parmi lesquels est choisi le président.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau contrôle effectué dans un délai maximum de trois mois à compter du jour de notification de cet avertissement.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles qui sont alors effectués tous les quinze jours à compter de la notification de cette décision ne se sont pas révélés satisfaisants.

« Si un fabricant ou un affineur s'oppose de quelque façon que ce soit aux contrôles de la qualité des fromages effectués par les agents de la commission de contrôle, un avertissement lui est immédiatement adressé, par lettre recommandée avec accusé de réception, lui précisant qu'un contrôle aura lieu au plus tard dans les huit jours suivant le retour de l'accusé de réception.

« Si ce second contrôle ne peut se réaliser du fait de l'intéressé, la suspension de l'usage de l'appellation sera immédiatement notifiée et prendra effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

« Cette procédure est également applicable lorsque ce refus des contrôles est opposé aux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, indépendamment des poursuites pénales fondées sur l'article 6 de la loi du 28 juillet 1912 auxquelles s'expose quiconque aura mis lesdits agents dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions. »

Art. 4. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants et les affineurs doivent tenir régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces fromages, ou tout document comptable équivalent dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 3.

Art. 5. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 du présent décret adresse chaque année au comité national un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Livarot ».

Art. 6. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Livarot » doit comporter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du sigle « C.N.A.O.F. » est obligatoire sur tous les étiquetages des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 3 du présent décret et sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 7. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine « Livarot » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 8. - Le décret du 17 décembre 1975 modifié relatif à l'appellation d'origine « Livarot » est abrogé.

Art. 9. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et le ministre de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 29 décembre 1986.

JACQUES CHIRAC

Par le Premier ministre :

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation,
ÉDOUARD BALLADUR

Le ministre de l'agriculture,
FRANÇOIS GUILLAUME