



Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola

Autore: ANDREA ORLANDINI
GUIDO TALLONE

Categorie: RACCONTI DI AZIENDE AGRICOLE CASEARIE

Stato: FRANCIA --- Regione: NORMANDIA --- Dipartimento: ORNE --- Città: CHAMPSECRET

– FERME DU CHAMP SECRET –



<u>Allevamento:</u>	Vacche di razza Normanna (Normande) n° 90 in lattazione – n° 110 totali
<u>Alimentazione:</u>	Pascolo per 9 mesi, fieno, cereali nessun tipo di insilato
<u>Latte munto:</u>	500.000 /litri anno
<u>Latte trasformato:</u>	410.000 /litri anno
<u>Avvio caseificio:</u>	2012
<u>Formaggio:</u>	Camembert de Normandie DOP (AOP in Francia)
<u>Persone:</u>	Famiglia Mercier – Patrick e Francine i genitori - 2 figli e 5 dipendenti
<u>Sito internet:</u>	http://www.fermeduchampsecret.com/
<u>Certificazioni:</u>	AOP – Fermier - BIO



In Normandia la sfida della famiglia Mercier, che con **la scelta nel 2012 di avviare un caseificio per valorizzare il proprio latte**, li ha portati oggi ad essere gli unici produttori di camembert con **3 certificati di qualità ufficiali, AOP, Fermier e Bio**.

• IL LUOGO:

A poco più di un'ora dal celebre Mont Saint Michel, simbolo indiscusso della Normandia, nel comune di Champsecret, dipartimento dell'Orne, troviamo la Ferme du Champ Secret, azienda che ha fatto della tradizione, rispetto per l'ambiente e fiducia nel prossimo la sua ragione di vita.

• L'AZIENDA:

La Ferme (azienda agricola), a conduzione familiare, ha visto 3 generazioni susseguirsi, ma è con l'installazione di Patrick e successivamente di sua moglie Francine che comincia il cammino verso quella che oggi è una delle sole due aziende Fermier produttrici di **Camembert de Normandie**. Infatti prima del 2012 la Famiglia Mercier produceva esclusivamente latte, che già rispettando il disciplinare dei formaggi AOP di Normandia veniva venduto per produrre quest'ultimi. Grazie ad una *graduale conversione all'agricoltura biologica* e alla *formazione di Patrick in caseifici produttori di Camembert AOP*, nel 2012 il caseificio è pronto e la produzione può cominciare. All'inizio solo qualche decina di formaggi, poi visti i risultati sempre migliori, i numeri crescono fino a 200 camembert al giorno e da allora la crescita non si è più fermata per far fronte alla richiesta sempre maggiore del mercato, fino ad arrivare oggi a circa 700 camembert giornalieri.



Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola

- Ma cos'ha di speciale questo Camembert?

Come spesso si sente spiegare da Patrick e Francine a turisti e curiosi che vengono in visita alla fattoria, il nome Champ Secret non si rifà solo al comune di residenza ma più che altro al fatto che il segreto sta nel campo. Infatti quando apriamo una delle tipiche scatole in legno, pronti per gustare il nostro Camembert dobbiamo pensare che la storia di quest'ultimo è cominciata molto tempo prima.

È infatti nei 120 ettari di prati e pascoli che grazie al clima generoso della Normandia l'erba cresce in maniera naturale, senza l'utilizzo di pesticidi e di fertilizzanti di sintesi, e allo stesso modo è naturalmente nutrimento delle **90 vacche di razza Normande che per 9 mesi l'anno pascolano queste colline e che per i restanti mesi in cui l'erba non è sufficiente al loro fabbisogno si nutrono del fieno prodotto durante l'estate, senza l'uso di alcuna tipologia di insilato**. Infatti al fine di conservare nel fieno gran parte delle componenti dell'erba, questo viene portato al riparo in fienile quando ancora non è del tutto secco, e terminerà qui la sua asciugatura.

È quindi grazie a queste prerogative che si riesce a produrre un formaggio a pasta molle a latte crudo dove i rischi microbiologici non sarebbero indifferenti se non fosse per l'attenzione posta in tutta la filiera di produzione, infatti grazie alla soppressione dell'insilato di fieno e di mais, spiega Patrick, si riducono di 10 volte i rischi rispettivamente di listeria e salmonella nell'alimentazione delle vacche e quindi nel latte.

- **CAMEMBERT DE NORMANDIE O CAMEMBERT FABRIQUE EN NORMANDIE?**

Questo formaggio, celebre in tutto il mondo ha visto spesso il suo nome sfruttato in nome del profitto, da qui infatti nasce la discussione tra il Camembert De Normandie (AOP) e il Camembert Fabriqué en Normandie (prodotto in modo industriale senza rispettare il disciplinare AOP). Grazie a questa assonanza nel nome i prodotti creano spesso confusione nel consumatore tanto da creare una concorrenza sleale.

Questa ingiustizia ha visto mobilitarsi Patrick Mercier, in quanto presidente della AOP Camembert De Normandie, che ha quindi portato all'attenzione dell'unione europea questa faccenda già da tempo nota ma sempre soffocata dalle pressioni degli industriali. Ad oggi la faccenda è lontana dall'essere risolta, in quanto, come citato dal quotidiano Le Monde (link a fondo articolo), spetta allo stato Francese sanzionare l'uso di etichettature inadeguate, e questo per ora non ha dato segno di volersi attivare per farlo.

----- UNA CURIOSITÀ: IL PUNTO VENDITA A LIBERO SERVIZIO -----

In risposta alla fiducia che il consumatore ripone nell'azienda, i prodotti vengono venduti in un locale in cui tutti possono accedere, dotato di vetrate che permettono di osservare la sala di produzione e i 2 haloir di stagionatura. **Nel locale vendita i clienti sono liberi di rifornirsi liberamente dei prodotti che vogliono acquistare posti nel frigorifero, segnare su un registro la propria spesa e nel caso lasciare un messaggio al produttore, mettendo poi il corrispettivo in denaro all'interno di una cassetta.**

Articolo di "Le Monde" (in francese) sul tema Camembert e termini "produit en Normandie":

http://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2017/05/19/non-l-europe-n-a-pas-interdit-le-camembert-fabrique-en-normandie_5130706_4355770.html

