novembre 2023

Visite de la Fromagerie Graindorge

Figure 1 Musée de la Fromagerie Graindorge

Une belle maison en brique rouges transformée en musée invite les visiteurs à partir à l'aventure du Camembert. Une petite introduction sur l'histoire de la Fromagerie E. Graindorge initie le début de la visite. Celle-ci existe depuis 1910 au cœur du pays d'Auge. Le savoir-faire se transmet depuis plusieurs générations de fromagers passionnés. Ensuite, nous nous engouffrons dans le labyrinthe de la fromagerie. Nous découvrons les différents ateliers depuis la livraison du lait des fameuses vaches normandes jusqu'à la dégustation succulente des fromages fraîchement fabriqués.

Figure 2 Caillage du lait

Placés derrière des vitrines, nous pouvons suivre la fabrication et l'emballage des Camemberts de A à Z.

La fromagerie attend une qualité exceptionnelle du lait. Il doit répondre à des critères précis. En effet, le lait d'appellation d'origine protégée (AOP) est uniquement produit par la magnifique vache Normande. Avec ses 4000kg de moyenne, elle ne saurait concurrencer nos élites productrices. Son taux de matière grasse est de 4,2 % pour 3,5 % de protéines. Le lait des producteurs est divisé en différentes production de fromages, selon la zone de la Normandie.

La fromagerie produit 11 sortes de fromages, dont le Livarot, le Camembert de Normandie, le Neufchâtel et le Pont-l'Evêque.

Figure 3 Encavage

Le lait frais, livré quotidiennement, subit un contrôle bactérien, car seul le lait de bonne qualité est utilisé pour la fabrication des fromages avant de passer en état de maturation. Une partie du lait est écrémé, le reste est pasteurisé et thermisé afin de répondre à la demande des clients. Ces trois types de lait permettent de produire des fromages AOP à destination de la France et de l'étranger.

Les Camembert de Normandie AOP sont moulés à la louche. Dans le temps, les mouleuses mettaient 5 couches de caillé dans chaque moule. Ce geste lui donnera son goût unique. Il faut 5 heures pour produire un Camembert, c'est le temps qu'il faut pour égoutter le caillé, pour la texture du fromage.

Les Livarots sont enroulés manuellement de trois à cinq tours de laîches de roseau. Cette étape permet de maintenir la forme du fromage pendant toute sa maturité. Les roseaux, dans le temps, poussaient au bord des mares près des fermes.

La fin de la visite se termine dans la boutique à souvenir où nous dégustons les fromages nommés ci-dessus. Nous repartons de bonne humeur avec une légère odeur de Camembert qui nous suivra tout au long de notre virée normande dans le bus de Catherine excursions.

Jérémi Froidevaux

Yannick Fuchs

Guillaume Guenot