

Ouest-France  
Lundi 1<sup>er</sup> juin 2015

Orne

## La télé a donné des ailes au camembert bio

**On se bouge.** À la ferme des Mercier, producteurs de camemberts bio, fermiers et AOP, c'est branle-bas de combat. Depuis leur passage dans *Des racines et des ailes*, ils ont dû augmenter leur production.



Ils ne s'attendaient pas à ça. Francine et Patrick Mercier ont d'abord un peu hésité avant de dire oui à l'émission de France 3, *Des racines et des ailes*, puis « on s'est dit : après tout pour quoi pas nous ! »

Tourné l'an dernier, le reportage est passé sur les écrans de la France entière il y a un mois. « On avait presque oublié », se marre Patrick Mercier. Devenu fromager sur le tard, il est fier de son camembert bio, fermier et AOP (Appellation d'origine contrôlée), « nous sommes les seuls à avoir les trois ».

Né dans la ferme qu'il occupe toujours, il est producteur laitier lorsqu'il se lance à 50 ans, avec sa femme, dans l'aventure du camembert. Fin 2012, les 360 m<sup>2</sup> de locaux aux normes sont fin prêts. Désormais, 600 camemberts sortent chaque jour de la fromagerie. « Avant l'émission, on était à 500, mais face à la demande il a fallu augmenter. » Car le moins que l'on puisse dire c'est que le camembert du Champ

Secret est télégénique. Depuis, ça se bouscule au portillon. À Rungis, on lui réclame toujours plus de ce trésor normand, pareils pour les boutiques du coin. Quant à la vente sur le net, elle s'est carrément envolée !

« Les gens viennent voir »

Soucieux de transparence, le couple accueille aussi les visiteurs à la ferme. « C'est une réaction à la crise de la vache folle en 1995, assure Patrick Mercier, quand on fait une den-



Patrick et Francine Mercier devant les locaux de leur fromagerie qui a ouvert ses portes à l'automne 2012.

rée alimentaire, on ne doit rien cacher. » « Les gens viennent voir plus qu'avant et surtout depuis l'émission », renchérit Francine. Ce samedi matin, ça défile chez les Mercier. Jeunes couples avec enfants, touristes qui passent par là et habitants du coin, tous veulent voir et goûter ce bio camembert.

« On va continuer à augmenter la production au deuxième semestre 2015, on peut aller jusqu'à 700 fromages par jour mais pas plus. » Au-delà, difficile de tenir la cadence pour le couple et les cinq employés de la ferme. Surtout, les 90 vaches normandes de l'exploitation ne pro-

duisent plus assez de ce lait si pur et efficace. Son secret ? Les bovins sont nourris d'herbe fraîche et de foin de très grande qualité. « Quand on a investi dans un système de séchage en grange, on nous prenait pour des fous mais je ne suis pas un utopiste. Derrière la démarche militante, j'avais des objectifs. »

Une saveur « années 50 »

Ce foin à l'ancienne donne au camembert des Mercier une saveur « années 50 ». « Le plus beau compliment c'est lorsqu'on me dit que mon fromage a le goût d'avant », sourit Patrick Mercier. Un

goût d'avant très au goût du jour.

Elodie DARDENNE.

**Ferme du Champ secret**, la Normère à Champsecret. Contact : 02 33 37 60 19 ou 06 99 44 60 19. Pour les visites, 06 80 03 29 64. Vente en direct le samedi, de 10 h à 12 h et en libre-service, tous les jours sauf le dimanche, de 8 h à 20 h.

La vie des entreprises de l'Ouest sur [ouestfrance-entreprises.fr](http://ouestfrance-entreprises.fr)