



Distance : 18 km – Durée : 5 h
Dénivelé + : 99 m – Dénivelé - : 227 m



Pratique

- Départ :** Place Mackau à Vimoutiers
Balisage : 1 à 3 jaune, 3 à 6 blanc-rouge, 6 à 1 jaune
Difficultés particulières : Traversée de la D.916 entre 3 et 4, de la D.16 entre 7 et 8 et 8 et 9.
A voir en chemin :
- Musée « Maison du Camembert » dans le bourg du village de Camembert
 - L'église Ste Anne, dans le bourg de Camembert (clé disponible à la Maison du Camembert ou à la mairie)
 - Les portes du vieux couvent à Vimoutiers
 - Le moulin à eau de Vimoutiers : visite guidée par les anciens meuniers
 - Le Musée du camembert et des traditions du Pays d'Auge à Vimoutiers
 - Les Vitraux de l'église Notre-Dame à Vimoutiers.

Après la Rando :

- La Fromagerie Durand (lieu-dit La Héronnière à Camembert, un peu à l'écart du circuit).
- Le Prieuré Saint-Michel à Crouettes et ses 2 hectares de jardins à thèmes
- La ferme cidricole de Cutesson à Vimoutiers

Adresses utiles : Office de Tourisme du Pays du camembert, 21 Place de Mackau 61120 Vimoutiers 02 33 67 49 42 / ot.paysducamembert@orange.fr www.visitcamembert.com

AU PAYS DU CAMEMBERT

Au sud du Pays d'Auge, cette boucle, entre Vimoutiers et le célèbre village de Camembert, emmène le randonneur sur les pas de Marie Harel, dans des chemins creux si typiques de la région. Photos : Office de Tourisme du pays du Camembert

Itinéraire

LE PAYS D'AUGE ORNAIS

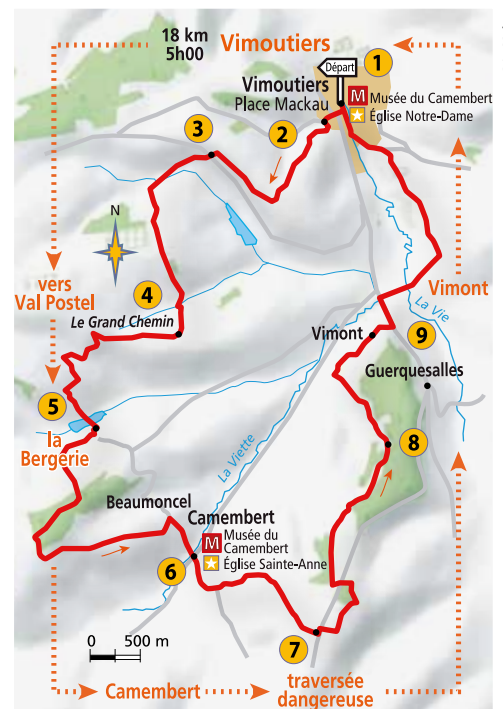
Départ du circuit à Vimoutiers, ville principale du Pays du camembert.

1. De la place Mackau, passer devant Ratisfette et la halle au Beurre. Prendre en face la rue Eugène-Laniel.
2. Avant la poste, tourner à gauche, puis monter à droite par le chemin qui mène aux Genevrais. Suivre la route à droite puis, au calvaire, continuer par la route à gauche.
3. Traverser la D 916 (prudence !), descendre sur 500 m, puis remonter par la route. Poursuivre par le chemin en face. En bas, prendre la route à gauche sur 100 m, puis gravir à droite le chemin escarpé.
4. Au Grand-Chemin, emprunter la route à droite sur 750 m. Tourner à gauche et descendre vers Le Val-Postel. Avant les maisons, prendre le chemin à gauche. Suivre la route à gauche sur 50 m, puis dévaler le chemin à gauche et passer devant l'étang.
5. Prendre la route à droite, passer le croisement, se diriger vers La Bergerie, puis bifurquer à gauche et grimper

6. Couper la D 246, continuer par la route en face sur 350 m, puis bifurquer à gauche et monter sur le plateau.
7. Emprunter la D 16 à gauche sur 50 m, la traverser (prudence !), suivre le chemin sur 150 m, tourner à gauche, puis encore deux fois à gauche et couper à nouveau la D 16 (prudence !) pour le chemin en face. Prendre à droite le chemin en lisière de bois sur 1,5 km.
8. Bifurquer à gauche, descendre sur 800 m, tourner à droite et passer Vimont.
9. Prendre la D 16 à gauche sur 300 m (prudence !), la traverser et partir en direction du Pont-Percé. Au calvaire, tourner à gauche. Par les rues du Docteur-Marescot, du Pont-Vautier et du Moulin, regagner Vimoutiers.

Le camembert

Selon la légende, «le roi des fromages normands » serait le fruit, en 1792, de la pieuse rencontre entre Marie Harel et un prêtre réfugié, fuyant la Terreur, l'abbé Bonvoust. Originaire de la Brie, cet ecclésiastique, en remerciement de l'hospitalité donnée, délivra à la fermière ses conseils d'affinage. Ainsi serait né le fameux fromage à pâte molle et à croûte fleurie. Aujourd'hui, sous des apparences tranquilles, une sourde guerre – à blanc – oppose petits producteurs de lait cru moulé à la louche aux grands industriels du secteur. Le lancement en 1968 par le groupe Lactalis de ce premier camembert au lait pasteurisé Président a déclenché les hostilités. L'initiative, en effet, était synonyme d'industrialisation à grande échelle du fromage de terroir. Lactalis a racheté les principales marques issues des « grandes familles » de la région (Lanquetot, Lepetit, Bridel, etc.). Fort de sa suprématie, le groupe a également pris le contrôle de quelques producteurs de fromages au lait cru. Dans la dernière fromagerie artisanale du village de Camembert, François et Nadine Durand sont peut-être les derniers des Mohicans, mais continuent à fabriquer du camembert aux saveurs authentiques.



© Le Moigne