

La 31ème édition de la Fête du fromage : « Neufchâtel et ses trésors gourmands ! »

La Fête du Fromage de Neufchâtel-en-Bray, consacrée au célèbre Neufchâtel AOP, revient le dimanche 20 septembre 2026 pour sa 31^e édition, sous le thème « Neufchâtel et ses trésors gourmands ! ». Organisée chaque année au cœur de la ville de Neufchâtel-en-Bray, cette journée met à l'honneur le célèbre fromage normand sous Appellation d'Origine Protégée (AOP) à travers un programme gourmand, festif et familial.

Une fête fromagère gourmande et festive

Organisée depuis 1995, la fête du Neufchâtel est célébrée chaque année durant le troisième week-end de septembre, rassemblant producteurs d' AOP "Neufchâtel", artisans et visiteurs autour de nombreuses animations pour découvrir le fameux fromage emblématique de Normandie, reconnaissable notamment à sa célèbre forme de cœur.

Cette nouvelle édition sera l'occasion de découvrir les savoir-faire et les produits du terroir normand dans une ambiance conviviale et accessible à toutes et tous.

Programme du dimanche 20 septembre 2026

1. Rencontre avec les producteurs du Neufchâtel AOP
2. Accès au grand marché artisanal et mini-ferme
3. Ateliers de fabrication de fromage pour les enfants et les adultes
4. Spectacles familiaux et défilé des confréries
5. Démonstrations culinaires avec le fromage AOP
6. Concerts, animations musicales et soirées dansantes
7. Initiation et démonstrations de Trollball
8. Concours et nombreuses activités pour toute la famille
9. Rencontre avec Gilles et Isabelle Campion et avec Bruno, de l'émission « L'amour est dans le pré »

Organisée par le Syndicat du Fromage de Neufchâtel, cette fête sera également l'occasion de rencontrer celles et ceux qui contribuent au quotidien à faire vivre ce fromage emblématique de Normandie.

[Consulter plus d'informations sur le site web de Neufchâtel-en-Bray](#)

Un cœur à partager : L'AOP « Neufchâtel »

Fromage à pâte molle et croûte fleurie, l'AOP Neufchâtel est fabriqué à partir de lait de vache et il existe sous six différentes formes – dont le célèbre cœur.

Sa fabrication se distingue par une étape d'égouttage et de pressage du caillé avant le moulage qui lui confère sa pâte onctueuse et son goût. Lorsque le fromage est jeune, le Neufchâtel présente un équilibre très frais, avec des saveurs acides et salées et des arômes de crème et de lait frais. Grâce à un affinage plus long, sa fraîcheur s'estompe au profit d'arômes plus prononcés.

Produit au Pays de Bray, dans le nord de la Normandie, l'aire de production l'AOP Neufchâtel s'étend sur 133 communes de Seine-Maritime et une commune de l'Oise. Parmi les plus anciens fromages normands, il repose sur un savoir-faire adapté aux spécialités du territoire et au rythme unique de travail des fermiers, comme le caillage lactique long, le pressage de la pâte, et un moulage et affinage court.

La Fête du Neufchâtel met à l'honneur ce patrimoine fromager normand et contribue à le faire vivre .

[Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit](#)

À propos de l'Appellation d'origine protégée (AOP)

L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

[En savoir plus sur l'AOP](#)

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/fete-du-fromage-neufchatel>

List of links present in page

1. <https://www.neufchatelenbray.fr/actualites-fr/31eme-fete-du-fromage-dimanche-20-septembre-2026-a-neufchatel-en-bray/>
2. <https://www.neufchatelenbray.fr/actualites-fr/31eme-fete-du-fromage-dimanche-20-septembre-2026-a-neufchatel-en-bray/>
3. <https://www.inao.gouv.fr/produit/neufchatel-13169>
4. <https://www.inao.gouv.fr/aop-appellation-origine-protegee>
5. <https://www.inao.gouv.fr/actualites>