



## Neufchâtel

Pâte molle et croûte fleurie

### LE PRODUIT

Un cœur à partager... Le Neufchâtel AOP est un fromage à pâte molle, à croûte fleurie, produit à partir de lait de vache. Il est disponible en 6 formes différentes mais la plus connue est, sans hésitation, le cœur ! L'originalité de sa fabrication par rapport aux autres fromages à pâte molle

est que le caillé est égoutté et pressé avant moulage. C'est ce qui lui donne sa pâte onctueuse et son goût.

## ARÔMES ET SAVEURS

En bouche, le Neufchâtel jeune se caractérise par un équilibre très frais avec des saveurs acides et salées, des arômes de crème et de lait frais. En prolongeant l'affinage, la fraîcheur s'estompe pour laisser la place à des arômes plus prononcés, plus animaux.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'AOP Neufchâtel correspond à la région naturelle du Pays de Bray, dans le nord de la Normandie. Elle s'étend sur 133 communes du département de la Seine-Maritime et une de l'Oise.

## UN PRODUIT RECONNU

Le Pays de Bray dispose, de par ses sols humides et argileux et son climat, d'une bonne aptitude à la production herbagère. Le Neufchâtel est parmi les plus anciens fromages normands. Les fermiers de l'aire ont mis au point une technologie simple, proche de celle des fromages frais, et adaptée à leur rythme de travail : caillage lactique long, pressage de la pâte, moulage, affinage court.

### Le saviez-vous

Comme beaucoup de fromages AOP, le Neufchâtel trouve l'origine de sa fabrication dans les fermes. Mais il est le seul en Normandie dont la fabrication fermière occupe encore aujourd'hui une place significative : 30% des volumes. Ceci est dû à sa méthode de fabrication, avec des étapes courtes et des horaires souples, qui s'adapte bien aux travaux sur une exploitation.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

## Situation

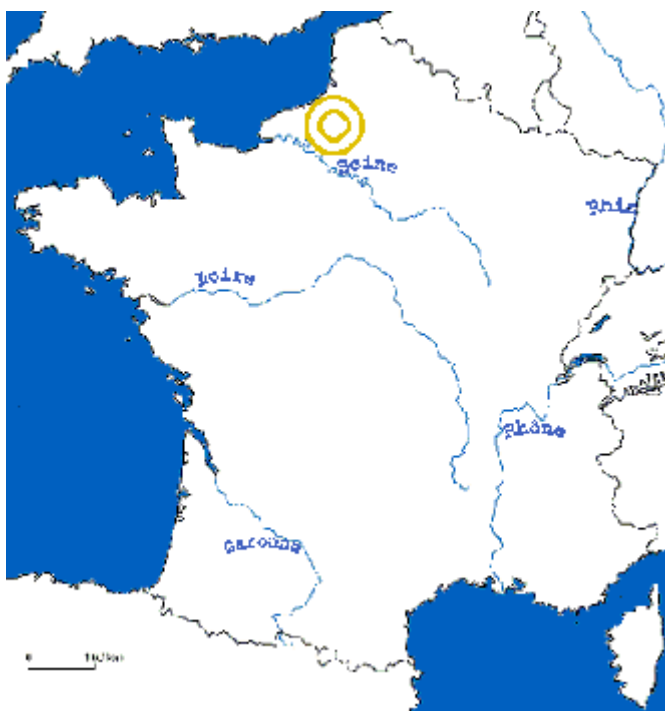
L'aire géographique du Neufchâtel recouvre essentiellement le Pays de Bray.

Cette entité géographique originale, se distingue très nettement par ses terrains argileux et son relief vallonné des autres petites régions environnantes de Haute Normandie et de Picardie.

Elle s'étend autour de Neufchâtel-en-Bray sur 135 communes de Seine-Maritime et une commune de l'Oise. La zone la plus dense de production fromagère se trouve entre Neufchâtel-en-Bray et Forges-les-Eaux.

## Carte

[Cliquez sur ce lien pour afficher la carte de l'aire géographique localisée par la cible ci-dessous](#)



## Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense et de qualité du fromage Neufchâtel

Mairie

76270 NEUFCHATEL-EN-BRAY

BP 88

**N°SIRET** : 40903805600019

**Président(e)** : VILLIERS Pierre **Contact** : HAUTOT Laurine

**Tél.** : 02 32 97 53 01 - 07 72 37 53 51

**Mél.** : [l.hautot@fromage-normandie.com](mailto:l.hautot@fromage-normandie.com)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Caen

6 boulevard Général Vanier

14053 CAEN CEDEX 4  
CS 65321

**N°SIRET :** 13000270200095  
**Tél. :** 02 31 95 20 20  
**Fax :** 02 31 43 53 01  
**Mél. :** [INAO-CAEN@inao.gouv.fr](mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) CERTIPAQ

---

Siège  
84 boulevard Montparnasse  
75015 PARIS

**N°SIRET :** 41226101800094  
**Président(e) :** DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS  
**Tél. :** 01 45 30 92 92  
**Fax :** 01 45 30 93 00  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

### CERTIPAQ

---

2, rue de Rome  
67300 SCHILTIGHEIM

**Président(e) :** **Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 03 88 19 16 79  
**Fax :** 03 88 19 55 29  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

### CERTIPAQ

---

Maison de l'agriculture  
52, avenue des Iles  
74994 ANNECY CEDEX 2

**Président(e) :** **Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 04 50 88 18 78  
**Fax :** 04 50 88 18 78  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

### CERTIPAQ

---

56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**Président(e) :** **Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 02 51 05 14 92

**Fax :** 02 51 36 84 63

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

75 Bd Lamartine  
72000 LE MANS

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 43 14 21 11

**Fax :** 02 43 14 27 32

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

10 rue des écoles  
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 04 90 22 78 12

**Fax :** 04 90 22 78 27

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

ZI le Brézet-Est  
10 rue des Frères Lumière  
63100 CLERMONT-FERRAND

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** (33) (0)4 73 17 33 80

**Fax :** (33) (0)4 73 29 03 96

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ BIO

---

Siège  
56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**N°SIRET :** 79018949200024

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 51 05 14 92

**Fax :** 02 51 36 84 63

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

CERTIPAQ  
rue de la délivrande

14000 CAEN

**Président(e) :**

**Tél. :** 02 31 94 25 36

**Fax :** 02 31 53 26 58

**Mél. :** [slepesteur@certipaq.com](mailto:slepesteur@certipaq.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/neufchatel-13169>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Neufchatel\\_cart\\_e.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Neufchatel_cart_e.pdf)
2. <mailto:l.hautot@fromage-normandie.com>
3. <mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>