

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

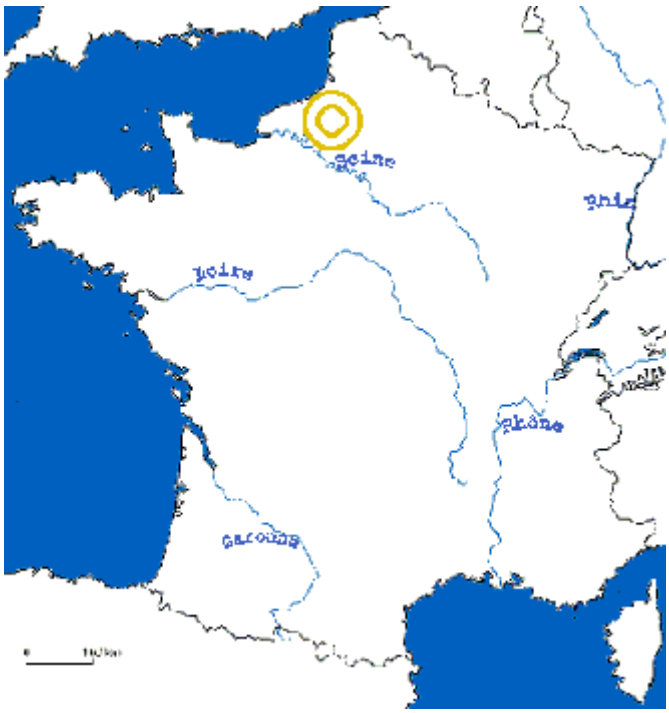
Aire géographique

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 fermière se trouve entre Neufchâtel-en-Bray et Forges-les-Eaux.

Carte

Cliquer 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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_carte.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