Cahier des charges de l'appellation d'origine « Neufchâtel »

associé à l'avis n°AGRT1413737V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°296/2014 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret en date du 17 mai 2006 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Neufchâtel »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 27-2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de Défense et de Qualité du Fromage Neufchâtel
Mairie - BP 88
76270 Neufchâtel-en-Bray
Tél : 02.32.97.53.01
Fax : 02.32.97.53.06
Site internet : http://www.neufchatel-aoc.org/
Courriel : syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org

Composition : producteurs, transformateurs

Statut juridique : syndicat professionnel régi par la loi du 21 mars 1884

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1- 3 Fromages

1 NOM DU PRODUIT :

Neufchâtel

2 DESCRIPTION DU PRODUIT:

Le "Neufchâtel" est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte molle lactique légèrement salée, dépourvue d'ouverture, souple, sans affaissement, ferme sans excès, onctueuse et lisse, non collante, non coulante et non granuleuse. Il présente une croûte fleurie de couleur blanche, exempte de cavité.

Le "Neufchâtel » se présente sous les formes suivantes :

- Bonde cylindrique
- Carré
- Briquette
- Double bonde
- Cœur
- Grand cœur

dont la taille découle des formes et dimensions des moules décrits au chapitre 5.

A l'issue du délai minimum d'affinage prévu au chapitre 5 relatif à la méthode d'obtention, le "Neufchâtel" pèse au minimum 100 g pour la bonde, le carré et la briquette ; 200 g pour le cœur et la double bonde et 600 g pour le grand cœur.

Il renferme au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage.

3 DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

L'aire de production du lait du fromage et d'affinage recouvre essentiellement le pays de Bray situé entre le département de l'Oise et celui de la Seine Maritime.

Elle se compose des communes suivantes :

Département de l'Oise (60)
Quincampoix-Fleuzy

Département de la Seine-Maritime (76)
Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Erables, Aumale, Auvilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Héroult, Bosc-Bordel, Bosc-Edeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Callengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrieres-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronchelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Les Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucomble, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprise, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nollével, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullemont ,Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvrecourt, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Equiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommery, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

4 ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une "déclaration d'identification" enregistrée par le groupement et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition des autorités compétentes des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.
Afin de vérifier la race des animaux, l'origine des aliments et les conditions d'alimentation, les éleveurs doivent tenir à disposition des agents de contrôle tout document nécessaire au contrôle et notamment :

- l'inventaire annuel du troupeau, ainsi que les passeports bovins ;
- les factures mentionnant les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés
- un enregistrement des surfaces récoltées, de la nature et des quantités de fourrages et du mode de conservation,
- la liste des surfaces réellement utilisées par le troupeau.

Les fabricants fermiers tiennent notamment un registre faisant apparaître les quantités de lait emprésurées quotidiennement ou le poids du caillé obtenu, le nombre et le type de fromages fabriqués, le nombre de fromages vendus sous l'appellation « Neufchâtel », et sauf vente directe au consommateur, leur destination justifiée par les factures.

Les fabricants laitiers tiennent notamment un registre faisant apparaître quotidiennement les quantités de lait ou de pâte achetées, par fournisseur, les quantités de lait ou de pâte mises en œuvre et le nombre de fromages fabriqués, toutes productions confondues, ainsi que le nombre de fromages vendus sous l'appellation « Neufchâtel » et leur destination justifiée par les factures.

Les acheteurs de lait et/ou de pâte tiennent à la disposition des services de contrôle la liste de leurs fournisseurs de lait et/ou de pâte ainsi que toute modification de celle-ci.
Au plus tard, le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabricant du Neufchâtel fournit au groupement les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée.

Ce dernier adresse chaque année aux services de l'INAO un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques.

Les fromages font l'objet de prélèvements périodiques, par sondage, sous la responsabilité de la structure de contrôle. Ils subissent un examen analytique et organoleptique, visuel tactile et gustatif. Les fromages sont prélevés à la fromagerie, à l'issue de la période minimale d'affinage.

5 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Race

A partir du 1er juin 2017, le troupeau de chaque producteur de lait destiné à la fabrication de « Neufchâtel » comprend au moins 60 % d'animaux de race normande.

On entend par troupeau au sens du présent cahier des charges, l'ensemble du troupeau bovin laitier d'une exploitation composé des vaches en lactation, des vaches taries, et des génisses de renouvellement.

5.2 Conduite du troupeau

Les vaches laitières pâturent au moins 6 mois dans l'année. Pendant cette période, le pâturage représente plus de 50% de la ration de base exprimée sur la matière sèche.

L'exploitation comporte au minimum par vache en lactation 0.25 ha de prairie pâturable, et au maximum par vache laitière du troupeau 0.25 ha de surface exploitée en maïs ensilage destiné au troupeau.

Les prairies pâturables comprennent les prairies permanentes et les prairies temporaires. Elles sont accessibles aux vaches en lactation et aptes à nourrir ces animaux.

Une dérogation aux dispositions ci-dessus concernant le pâturage peut être accordée par les services de l'INAO jusqu'au 1er janvier 2015, à condition que l'exploitation comporte une surface en herbe d'au minimum 0.5 ha par vache laitière du troupeau.

5.3 Conduite des prairies

Des modalités d'entretien des surfaces fourragères, notamment les systèmes d'épandage, sont prévues dans le souci de préserver la flore et la microflore. Ainsi, les fumures organiques d'origine non agricoles sont soumises à un suivi analytique, elles doivent être enfouies immédiatement, une période de latence d'au moins 8 semaines entre épandage et utilisation des parcelles doit être respectée.

5.4 Alimentation

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau au sens du présent cahier des charges les végétaux, co-produits et aliments issus de produits non transgéniques.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AO. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

Les fourrages destinés aux vaches laitières proviennent à hauteur de 80%, exprimée en matière sèche, de l'exploitation. Ils sont constitués des fourrages grossiers suivants sous forme fraîche ou conservée : herbe, maïs, paille, luzerne, betterave fourragère entière ou en pulpe.

L'herbe et le maïs conservés contenant moins de 50% de matière sèche n'excédent pas 50 % du poids de la ration journalière calculée sur matière sèche.

L'apport en aliments complémentaires est limité à 1800 kg par vache laitière du troupeau et par année civile.

Les compléments autorisés sont constitués de :

- Céréales : blé, épeautre, triticale, avoine, maïs, sorgho, orge, escourgeon, seigle
- Sous produits de céréales : son, remoulage, farine basse, drèches déshydratées et issues d'amidonnerie (orge, blé, maïs)
- Graines protéagineuses et oléo-protéagineuses brutes ou extrudées : soja, pois, féverole, lupin, lin; colza, tournesol.
- Sous-produits de graines entières protéagineuses et oléo-protéagineuses : tourteaux de soja, tournesol, lin, colza (sont permis les traitements de tannage physiques, aux huiles essentielles et extraits de plantes)
- Fourrages déshydratés et agglomérés : luzerne déshydratée, concentré protéique de luzerne (extraits de luzerne)
- Minéraux, vitamines, oligo-éléments, bicarbonate de sodium.
- Produits et co-produits de la transformation de sucre : mélasse (betterave et canne) en tant que liant
- Huiles : végétales (en tant que liant)
- Coproduits d'industrie fermentaire : urée alimentaire.

5.5 Fabrication du fromage

Seuls les laits issus des troupeaux précédemment définis peuvent être introduits dans les locaux de fabrication de « Neufchâtel », de la réception du lait à l'affinage des fromages.

En fabrication laitière, le stockage du lait à la ferme avant collecte ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne.

Dans le cas des fabrications fermières, le lait est mis en oeuvre au plus tard 12 heures après la traite, à l'état cru, et sans avoir été réchauffé. Cette disposition ne fait pas obstacle au mélange de deux traites successives par le producteur fermier.

En fabrication laitière, la pasteurisation ou la thermisation du lait avant emprésurage est autorisée. Le lait est mis en œuvre dans un délai maximum de 15 h après réception à la fromagerie.

Une maturation du lait est autorisée, en fabrication fermière comme en fabrication laitière, avant emprésurage.

L'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 22 et 34°C à la dose maximale de 3cc de présure à 520 mg de chymosine pour 100 litres de lait. L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

La standardisation en matière grasse est autorisée, la standardisation en matière protéique et l'homogénéisation sont interdites.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures et le sel.

La coagulation dure entre 18 et 36 heures. A l'issue de cette phase le pH doit être compris entre 4,2 et 4,6.

L'évacuation du sérum est réalisée à l'intérieur de sacs d'égouttage. Elle comprend 2 temps : un égouttage sans pression puis un léger pressage. En fabrication laitière ces opérations durent au moins 4 heures tandis qu'en fabrication fermière les deux opérations durent chacune entre 6 et 12 heures.

La pâte obtenue par égouttage et pressage du caillé est malaxée. Elle est ensuite moulée dans des moules de formes suivantes :

- Bonde cylindrique : 4,3 à 4,7 cm de diamètre et 6,5 cm de hauteur,
- Carré : 6,3 à 6,7 cm de coté et de 2,4 cm de hauteur,
- Briquette : 6,8 à 7,2 cm de long, 4,8 à 5,2 cm de large et 3 cm de hauteur,
- Double bonde : 5,6 à 6 cm de diamètre et 8 cm de hauteur,
- Cœur: 8 à 9 cm du centre à la pointe, 9,5 à 10,5 cm d'un arrondi à l'autre et 3,2 cm de hauteur dont 1,5 à 2,5 cm de hauteur pour le ventricule du cœur.
- Grand cœur: 10 à 11 cm du centre à la pointe, 13,5 à 14,5 cm d'un arrondi à l'autre et 5 cm de hauteur dont 2,5 à 3,5 cm de hauteur pour le ventricule du cœur.

Le salage est effectué exclusivement au sel sec, dans la pâte ou en surface des fromages moulés.

Un ensemencement en Penicillium candidum peut avoir lieu dans le lait, la pâte ou en surface des fromages après moulage.

Une période de ressuyage entre le moulage et l'affinage, à une température inférieure à 10°C, peut avoir lieu pendant une durée de 12 à 48 heures.

Le report de la pâte est autorisé à une température maximale de 8 °C sur une période totale de 72 heures maximum après la fin du pressage.

Dans le cas d'une livraison à une fromagerie, la pâte devra être mise en œuvre dans les 24 h suivant sa réception, son stockage chez le producteur de pâte ne peut excéder 48 heures après la fin du pressage.

Toute pratique de conservation ou de report du caillé, de la pâte ou des fromages par le froid à une température inférieure à 2° C est interdite.

5.6 Affinage

La durée de l'affinage est de 10 jours minimum à compter du jour de moulage. L'affinage est conduit à une température comprise entre 10 et 14°C, à une humidité relative comprise entre 90 et 100 %.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

6 ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

6.1 Spécificités de l'aire géographique :

Facteurs naturels

Géomorphologiquement, le Pays de Bray est situé sur un anticlinal érodé de craie du Bassin parisien. Entaillé par l'érosion, il se présente dans son relief comme une « boutonnière » entourée par deux cuestas qui se font face. L'aire géographique de production du Neufchâtel est constituée par cette boutonnière qui se distingue des plateaux limoneux et ouverts environnants de Haute Normandie et de Picardie couverts par les céréales et les productions industrielles, par son relief de collines, son paysage de bocage à grandes mailles, son réseau hydrographique dense et l'importance de ses prairies.

Le pays de Bray fait affleurer, par érosion différentielle, les formations habituelles du crétacé supérieur constituées de diverses variétés de craie (craie glauconieuse, marneuse, craie à silex), du crétacé inférieur au jurassique supérieur. Cette érosion affecte les couches supérieures plus tendres (craie et argile) laissant apparaître en relief des terrains plus durs (sables et grès). Le Pays de Bray recèle ainsi de nombreuses formations : sols favorables aux labours comme ceux développés sur la craie glauconieuse de la bordure occidentale ou les calcaires du portlandien supérieur, sols lourds et imperméables défavorables aux labours mais convenables à excellents pour les herbages comme les argiles du Gault ou les marnes et argiles du Portlandien supérieur. Ce sont ces derniers sols argileux et humides qui individualise le plus le Pays de Bray et qui ont sont à l'origine du terme « Bray » qui signifiait « boue » en langue celtique.

La région est soumise à un climat frais (température moyenne annuelle de 9.8°C) caractérisé par une humidité atmosphérique importante et des hivers sensiblement plus rigoureux (67 jours de gel/an) que ceux des pôles prairiaux de la Basse-Normandie. Les précipitations moyennes annuelles avoisinent les 800 mm et sont assez bien réparties sur l'année.

Facteurs humains

Depuis son développement au XVIIIème siècle, l'élevage est resté en Pays de Bray marqué par la mixité des productions. Le Pays de Bray est toujours resté une région de production de fromage, de beurre et de viande. Ainsi pour répondre aux multiples objectifs d'une production de viande et de lait, les brayons ont, bien avant le XIXème siècle, multipliés les herbages bocagers. Parallèlement, la recherche d'un lait riche en matières grasse et protéique, a conduit les éleveurs du Pays de Bray à employer la race normande, qui se fixe à la fin du XIXème siècle et dont le développement correspond à la grande expansion de la production de Neufchâtel. Cette race, dont l'un des rameaux est originaire d'une région contigüe : le Pays de Caux, cumule à la fois des caractéristiques bouchères remarquables et un lait riche en matières grasses qui dispose, de par ses caractéristiques protéiques, d'aptitudes fromagères exceptionnelles. Les producteurs, inquiets de la dérive raciale du dernier quart de siècle au

profit de la productive Holstein, ont réagi en fixant un minimum de 60% de vaches normandes dans les troupeaux laitiers destinés au Neufchâtel.

Les éleveurs brayons ont développé et maintenu dans ce contexte une technologie fromagère simple, proche de celle des fromages frais, adaptée aux volumes de lait et aux matériels disponibles dans les élevages ainsi qu'à leur rythme de travail. Les savoir-faire fromagers brayons ont donné au Neufchâtel une place singulière au sein des pâtes molles à croûte fleurie, avec notamment la particularité de la réalisation d'un égouttage et d'un pressage du caillé avant moulage. Ce fromage traditionnellement élaboré sous différentes formes concerne toujours des producteurs fermiers qui produisent près de la moitié des tonnages à coté des fabricants de pâtes et des laiteries.

Il existe une certaine diversité des pratiques de transformation dans l'aire de production, mais les étapes déterminantes de l'élaboration du Neufchâtel sont communes aux fabrications laitières et fermières : conditions d'emprésurage, ensemencement du lait à partir de ferments lactiques cultivés ou achetés, caillage lactique long, obtention d'une pâte par égouttage et pressage du caillé, moulage de la pâte obtenue, salage au sel sec, ensemencement en flore de surface, durée d'affinage minimum courte (10 jours) dans des conditions thermiques et hygrométriques identiques. Toutefois les producteurs fermiers tiennent toujours à maintenir des pratiques traditionnelles spécifiques comme l'emprésurage très rapide du lait sans préchauffage ou l'égouttage/pressage lent en sacs ou en toile.

Éléments historiques et de notoriété liés aux facteurs du lien au terroir

Les origines du fromage de "Neufchâtel" remontent au 10ème siècle. Pour Ghislain Gaudefroy, le Neufchâtel est parmi les plus anciens fromages normands et s'apparente aux fromages fabriqués dans le pays de Bray qui sont mentionnés, pour la première fois, dans une charte datant de 1037. En 1050, le seigneur Hugues De Gournay confère à l'abbaye de Sigy-la-Dîme des frometons perçus sur paysans de la Vallée de Bray se livrant au commerce de leurs fromages. Le Pays de Bray est en effet avec le Pays d'Auge, l'une des deux plus anciennes régions de tradition fromagère de Normandie. Jusqu'au XVIIIème Siècle, le lait produit en très faible quantité par des vaches qui restent principalement confinées dans les bois et sur les jachères des cultures est transformé par les paysans en beurre ou en fromage.

Ainsi, ajoute Ghislain Gaudefroy, « la fabrication du neufchâtel est restée longtemps discrète dans les chaumières ». C'est en 1543-1544 que pour la première fois, le fromage de Neufchâtel est cité nommément dans les comptes de l'abbaye de Saint-Amand à Rouen — « il y est question d'un grand fourmage de Neufchâtel. »

Selon Figuier auteur des "Merveilles de l'industrie" (1876), le Neufchâtel était réputé dès le 16ème siècle. Les plus estimés viennent des communes de Bures, Mesnières, Bully, Beaussault, Hodeng et de tout le pays de Bray. L'abbé Decorde (1843) déclare qu'en 1700, il se tenait à Neufchâtel 3 marchés par semaine où le commerce du fromage est très actif.

A partir du XVIIIème Siècle, les animaux commencent à paître les premiers herbages qui sont peu à peu implantés. L'installation de prairies progresse dans cette région qui constitue un des plus anciens pôles herbagers de Normandie. De ce fait, la production de lait et avec elle, les fabrications de beurre et de fromage se développent.

Sous Louis XVI à l'époque des berlines à chevaux et des voiliers l'exportation du Neufchâtel vers l'Angleterre est florissante.

En 1790 "Le Moniteur de la Révolution" signale que le maire de Neufchâtel instaure une taxe sur le fromage en vue de favoriser la fabrication du beurre, cette taxe étant fonction de la forme du fromage : cœur, ronds, bonde.

Par l'axe Paris-Dieppe, route traditionnelle de la « marée », qui traverse le pays de Bray, s'établissent de fortes relations commerciales avec le marché parisien à partir de 1789 (date d'ouverture de la route).

Le XIXe siècle sera la grande époque de ce fromage, avec le développement des transports et notamment la création du chemin de fer, la demande explose. Ce fromage, du fait de son acidité et de sa teneur en sel, peut être conservé longtemps et donc se révèle tout à fait apte au transport. Ainsi, on le retrouve sur les marchés parisiens mais aussi en Belgique, en Grande-Bretagne et jusque dans les colonies.

En 1802 Napoléon Ier reçoit un panier de fromage de Neufchâtel (frometons) en hommage. Le congrès de Neufchâtel de 1845 relève que le prix de ce fromage très prospère est de quatre fois supérieur au beurre.

En 1839, Guillaumin le présente en ces termes : " II y a trois sortes de fromages de Neufchâtel : le fromage à la crème, pour lequel on ajoute de la crème au lait doux ; le fromage à tout bien, fait avec le lait naturel sans ajouter ni ôter de crème ; le fromage maigre, fait avec du lait écrémé. Le second est celui de la plus grande consommation ; les fromages à tout bien se conservent près de trois mois, le fromage à la crème se conserve plus longtemps, le fromage maigre se conserve mal." Les quantités de neufchâtel vendues aux marchés de Paris sont très importantes. Les "bondons" de Neufchâtel, ainsi appelés car ils avaient la forme d'un gros bouchon, sont vendus frais et Husson, en 1856, indique une consommation parisienne de près de trois millions de bondons de Neufchâtel par an. En 1865 le Neufchâtel obtient une médaille d'or au concours de Paris.

Pour faire face à l'augmentation de la demande, certains herbagers achètent les caillés produits par leurs voisins pour les affiner en caves et la production s'industrialise. A la fin du siècle, c'est la maison Gervais à Ferrières qui devient le véritable spécialiste de ce fromage. J. Morière, dans son travail sur l'industrie fromagère dans le département de la Seine-Inférieure en 1877, évoque toujours le neufchâtel frais ayant la forme d'un petit cylindre "d'environ 8 centimètres de hauteur sur 5 centimètres de diamètre", le fromage double- crème étant fabriqué surtout par la maison Gervais et par son concurrent direct, M. Pommel à Gournay. Les quantités vendues sont énormes selon Morière : "Pour donner une idée de l'importance de la fabrication de ce genre de fromages [double-crème] chez les deux fabricants que nous venons de citer, il suffira de dire que M. Gervais reçoit chaque jour des fermes qui l'avoisinent le lait de 3000 à 4000 vaches, et que M. Pommel emploie le lait de 1500 vaches, dont 100 sont entretenues sur son exploitation."

Vers 1887, les fermiers de la région tiraient presque la totalité de leur revenu de la fabrication de ces fromages.

Le Neufchâtel a fait l'objet d'une définition par décret en date du 20 octobre 1936 : fromage à pâte molle, salée, malaxée et moulé en forme de bonde, de carré ou de bande plate et ronde dite "Malakoff' ou de cœur, recouvert de moisissures superficielles feutrées et abondantes.

Après la deuxième guerre mondiale, de nombreux fromages frais ou fleuris de texture proche sont fabriqués industriellement en grande quantité, en-dehors du Pays de Bray. D'autre part, de nombreux producteurs fermiers de Neufchâtel qui préfèrent livrer leur lait à des laiteries plutôt que de le transformer eux même abandonnent la production fromagère. Commence alors une période de déclin.

Pour préserver l'identité du Neufchâtel, les producteurs fermiers et laitiers de Neufchâtel créent en 1957 un Syndicat qui se mobilisera pour lutter contre les usurpations dont fait l'objet ce

fromage et notamment lorsque en 1965, la délégation américaine de la Fédération Internationale de laiterie demande l'homologation d'un fromage qu'ils nomment Neufchâtel.

Après de longues démarches, les éleveurs du Pays de Bray aboutissent le 3 mai 1969 à la reconnaissance par décret en appellation d'origine du fromage Neufchâtel. Le salage important du Neufchâtel, indispensable pour sa conservation à l'origine, n'aura de cesse de diminuer avec l'accélération des transports et le développement de la maitrise du froid.

6.2 Spécificités du produit :

Le "Neufchâtel" est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte molle lactique légèrement salée, dépourvue d'ouverture, souple, sans affaissement, ferme sans excès, onctueuse et lisse, non collante, non coulante et non granuleuse. Il présente une croûte fleurie de couleur blanche, exempte de cavités. C'est un fromage d'affinage court, mais qui peut se consommer régionalement affiné plus de trois mois.

Le « Neufchâtel» se présente sous les formes de: bonde cylindrique, carré, briquette, double bonde, cœur, grand cœur et renferme au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

6.3 Lien causal :

Le lien au terroir du « Neufchâtel » passe par l'aptitude du territoire à fournir une production laitière herbagère à partir d'un troupeau principalement constitué de vaches de race normande dont le lait est soumis à une technologie fromagère simple et très bien adaptée à la production fermière. L'aptitude herbagère est principalement conditionnée par l'existence prépondérante de sols humides et argileux, régulièrement réalimentés par des précipitations soutenues. Ces sols, associés fréquemment à un relief accidenté, conduisent simultanément à favoriser la présence et la croissance de l'herbe et à interdire les labours. Par ailleurs, le réseau très dense des cours d'eau et la présence de nombreuses mares ont toujours favorisé l'abreuvement des troupeaux au pâturage. En relation avec les hivers rigoureux et prolongés, la période de stabulation est assez longue et l'éleveur brayon doit constituer d'importantes réserves de foin et d'herbe que lui permettent les surfaces prairiales importantes. De plus, la présence des sols développés sur les calcaires du Cénomanien et du Portlandien inférieur permettent, à coté des prairies, l'établissement de labours qui favorisent l'autonomie alimentaire des élevages laitiers en fourrages grossiers autres que l'herbe. Ainsi, s'est développé un important savoir faire lié à l'élevage laitier.

La race normande est le fruit du travail de sélection des agriculteurs de Normandie. L'animal est adapté au système de production brayon (herbe et pâturage) et fournit un lait riche en matières grasse et protéique, d'une excellente fromageabilité en pâtes molles. Ce lait permet en particulier d'obtenir un caillé lactique apte après égouttage et pressage à l'obtention de la pâte qui sera moulé ultérieurement. La succession d'interventions courtes (sauf le moulage) séparée de périodes de 6 à 24 heures donne sa spécificité au Neufchâtel. Le développement de ce savoir-faire marqué par la rapidité de l'affinage est en grande partie lié à la situation géographique du Pays de Bray très favorable aux échanges commerciaux réguliers et rapides. Cette méthode d'élaboration, spécifique du « Neufchâtel », permettant de libérer le temps nécessaire aux autres activités d'élevage est parfaitement compatible avec la production dans de nombreux petits ateliers fermiers.

7 REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : +33 (0)1 73 30 38 00
Fax : +33 (0)1 73 30 38 04

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement 882-2004.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8 ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage d'appellation d'origine "Neufchâtel" est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition de la mention « Appellation d'Origine Protégée» ainsi que du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'Appellation d'Origine « Neufchâtel ».

Le nom de « Neufchâtel » suivi de la mention « Appellation d'Origine Protégée» ou « AOP » doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

9 EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

	PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS -REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
Aire géographique	Localisation des exploitations	Aire géographique	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
	Localisation des ateliers fromagers	Aire géographique	Examen documentaire et/ou contrôle visuel
Production du lait	Proportion minimale d'animaux de race normande dans le troupeau	60 % en 2017	Examen documentaire et / ou Contrôle visuel
	Durée minimale de pâturage des vaches laitières	6 mois minimum par an	Examen documentaire Contrôle visuel
	Surfaces minimales en herbe	0.25 ha de surface en herbe pâturable par vache en lactation accessible depuis les locaux de traite	Examen documentaire et / ou Contrôle visuel
	Surface maximale en maïs ensilage	0.25 ha de maïs ensilage par vache laitière	Examen documentaire
Fabrication du fromage	Caillé lactique	Durée de coagulation entre18 et 36 heures pH de 4.2 à 4.6 à l'issue de la coagulation	Examen documentaire et / ou Contrôle visuel
	Evacuation du sérum en 2 temps	Egouttage en sac puis pressage	Contrôle visuel
	Affinage	10 jours minimum	Examen documentaire et / ou Contrôle visuel
	Caractéristiques analytiques des fromages	Poids en matière sèche et matière grasse (selon format)	Examen analytique
	Caractéristiques organoleptiques	Conformité au barème de notation Examen par une commission d'examen organoleptique	Examen organoleptique