

# LES FROMAGES AOP DE NORMANDIE



**CAMEMBERT  
DE NORMANDIE**



**LIVAROT**

**PONT-L'ÉVÊQUE**

**NEUFCHÂTEL**



[ROUTEDESFROMAGESDENORMANDIE.FR](http://ROUTEDESFROMAGESDENORMANDIE.FR)



[fromagesaopnormandie](https://www.instagram.com/fromagesaopnormandie)



[aopnormandie](https://www.facebook.com/aopnormandie)





# SOMMAIRE

LA ROUTE DES FROMAGES	3
PORTRAITS DE CEUX QUI FONT L'AOP	4
LA SEMAINE DES FROMAGES AOP DE NORMANDIE	5
LES 4 FROMAGES AOP DE NORMANDIE	6
L'AOP : UN SIGNE DE RECONNAISSANCE	6
LES 4 AIRES AOP	7
LA NORMANDIE : TERRE DE GASTRONOMIE	9
CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP	10
PONT-L'ÉVÊQUE AOP	12
LIVAROT AOP	14
NEUFCHÂTEL AOP	16
TOUT SAVOIR SUR LA DÉCOUPE DES FROMAGES NORMANDS	18
CHIFFRES CLÉS	19
AGENDA DES MANIFESTATIONS	20



## LES FROMAGES AOP DE NORMANDIE



# LA ROUTE DES FROMAGES

## À LA DÉCOUVERTE DU TERROIR NORMAND

### UNE ROUTE PERSONNALISÉE

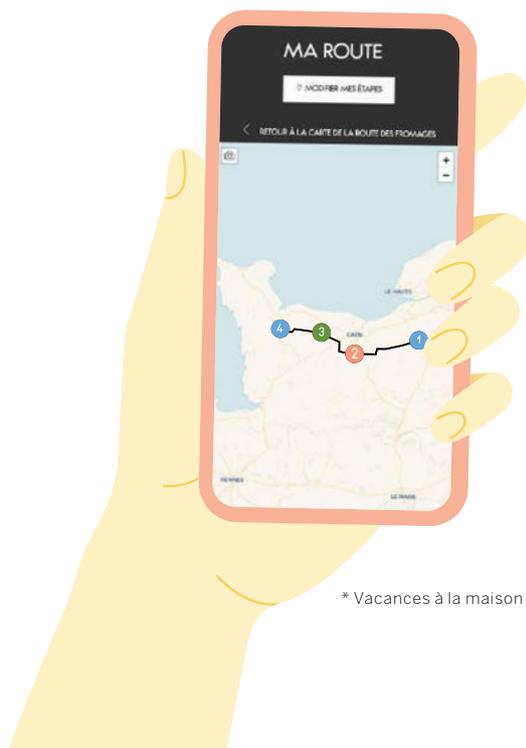
À chaque édition, la Route des Fromages AOP de Normandie propose des animations et rendez-vous dans toute la région et rassemble plus de 90 lieux de visite, portes ouvertes, dégustations et ventes de produits locaux, pour les petits et les grands. Valorisant le terroir normand et ses acteurs, il est ainsi possible de découvrir l'histoire et les étapes de fabrication des 4 fromages AOP de Normandie, avant de les savourer.

Pour les férus de "van life", touristes d'un jour, ou locaux en quête de "staycation\*", les Fromages AOP de Normandie permettent aux visiteurs de créer leur propre parcours personnalisé pour découvrir la Route des Fromages AOP de Normandie, selon leur localisation, leurs envies, et le type de public. Sur le site internet dédié [routedesfromagesdenormandie.fr](http://routedesfromagesdenormandie.fr), un itinéraire optimal est généré grâce à un système de filtres, offrant ainsi une route et des étapes « sur-mesure », quel que soit le territoire exploré. L'itinéraire est ensuite exportable en format PDF, afin de pouvoir le consulter plus facilement au cours des visites.

Pour combler les aventuriers, des rendez-vous estivaux invitent à découvrir les Fromages AOP de Normandie au travers de visites (d'élevages, de fromageries, de musées), de dégustations ou encore

par la vente de produits (sur place ou sur des marchés locaux). En complément, une carte papier des étapes de la route est disponible dans de nombreux offices de tourisme de toute la région. Les pèlerins les plus courageux n'ont plus qu'à prendre leur sac à dos et à partir à la découverte des spécialités normandes.

Après avoir profité de ce road trip AOP, ceux qui seront repartis les poches pleines de fromages AOP normands pourront retrouver sur le site Internet des tutoriels et autres idées de recettes pour innover en cuisine et valoriser toutes les qualités gustatives des fromages.



\* Vacances à la maison



## PORTRAITS DE CEUX QUI FONT L'AOP

### TIMOTHÉE ROSET

Timothée est éleveur laitier, c'est-à-dire qu'il produit le lait qui sera ensuite collecté et transformé en fromage AOP par sa laiterie. Plongé dans cet univers depuis tout petit, il souhaite transmettre aux prochaines générations l'importance de ce métier, pour perpétuer le lien avec le terroir et l'identité de la région normande. Pour lui, travailler au service des AOP normandes permet d'entretenir ce paysage si spécifique et caractéristique de la Normandie.



**« On a l'amour du bien fait, comme tous les éleveurs, et ce qui nous distingue, c'est la recherche qualitative et gustative du lait et de ses produits. »**



### ANGÉLIQUE GENTY

Angélique est productrice de Neuchâtel fermier AOP. Dans sa ferme, avec son mari, ils élèvent 60 vaches normandes. Son mari est à la traite et elle transforme le lait en fromage, avec un moulage à la main. En respectant le cahier des charges de l'AOP, ses fromages reflètent le savoir-faire et l'authenticité auprès des consommateurs.



**« L'AOP est pour moi la meilleure garantie pour le consommateur, avec un savoir-faire, une région et une qualité de produit. Un contrôle gustatif permet de certifier la qualité de mon Neufchâtel AOP. »**



### CYRIL CASELLI

Cyril est crémier-fromager, chez « Les fondus de fromage » à Caen. Chaque jour, il met en lumière les fromages AOP de Normandie dans son étal, symboles de l'authenticité régionale. En tant que revendeur, il valorise les quatre fromages AOP de la région, qui pour lui sont le reflet de la gastronomie normande et qui sont gages de qualité.



**« Mettre en avant les produits de ma région est important, ils font partie du patrimoine et il faut les faire connaître. »**



### BENJAMIN REVEL

Benjamin est chef de cuisine à la Musardière, à Giverny. Originaire de Vernon, il est passionné par son territoire et très engagé dans la mise en valeur des mets locaux. Il propose à sa clientèle une cuisine originale avec des produits en grande majorité de la région. Il travaille donc au quotidien avec les 4 Fromages AOP de Normandie.



**« Travailler l'AOP c'est valoriser un savoir-faire, garantir la qualité des recettes ancestrales, consolider notre image aux yeux de la France et du Monde. Et puis, cela rassure les clients ! C'est une base devenue essentielle aujourd'hui pour eux. »**





## LA SEMAINE DES FROMAGES AOP DE NORMANDIE : RENDEZ-VOUS AVEC LE TERROIR

Après 2 éditions réussies, le Pont-l'Évêque AOP, le Livarot AOP, le Neufchâtel AOP et le Camembert de Normandie AOP seront à l'honneur lors de La Semaine des Fromages AOP & Normands 2024.

Depuis 2 ans, une soixantaine de crémeries et fromageries s'engagent pour la semaine des Fromages AOP de Normandie. Ils ont permis aux Normands (mais pas que!) de (re)découvrir les quatre fromages cultes du terroir normand autour d'activités festives toutes plus gourmandes les unes que les autres.

Cette année, les Fromages AOP de Normandie remettent le couvert pour le plus grand plaisir des amoureux du fromage et de la région. Dans les meilleures crémeries de Normandie, la Semaine des Fromages AOP & Normands invitera les consommateurs à acheter local et AOP !

*Rendez-vous très prochainement sur les réseaux sociaux des Fromages AOP de Normandie pour en savoir plus.*

LA SEMAINE DES  
**FROMAGES**  
AOP (&) NORMANDS



Labus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération



# LES 4 FROMAGES DE NORMANDIE

## L'AOP... UN SIGNE DE RECONNAISSANCE

L'Appellation d'Origine Protégée permet de préserver un patrimoine culturel et gastronomique et de le protéger contre toute usurpation. Elle a également un rôle primordial dans l'aménagement des territoires. Elle offre aux consommateurs une garantie d'origine, de typicité et l'assurance que le produit a été fabriqué selon un savoir-faire transcrit dans un cahier des charges précis et rigoureusement contrôlé. Une fois reconnu Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) à l'échelle française, puis AOP par l'Union Européenne, le produit fait l'objet de contrôles menés par un organisme indépendant accrédité par les pouvoirs publics. Chaque AOP a son cahier des charges spécifique, qui garantit l'authenticité et le lien fort à son terroir d'origine.

Les producteurs sont eux-mêmes responsables de leur Appellation d'Origine. En relation étroite avec les pouvoirs publics, ils en fixent les règles de production et les assument collectivement. En Normandie, c'est l'association de gestion des ODG<sup>1</sup> Laitiers Normands, basée à Caen, qui est le garant de l'avenir du Camembert de Normandie, du Livarot, du Pont-l'Évêque et du Neufchâtel. Afin de toujours garantir le respect des conditions de production propres à chaque AOP, les fromages sont régulièrement soumis à des contrôles. Ainsi, c'est à l'INAO<sup>2</sup> de s'assurer de la protection des AOP, tant en France qu'à l'étranger, en luttant contre les usurpations et en veillant au respect des conditions de production transcrites dans les cahiers des charges.

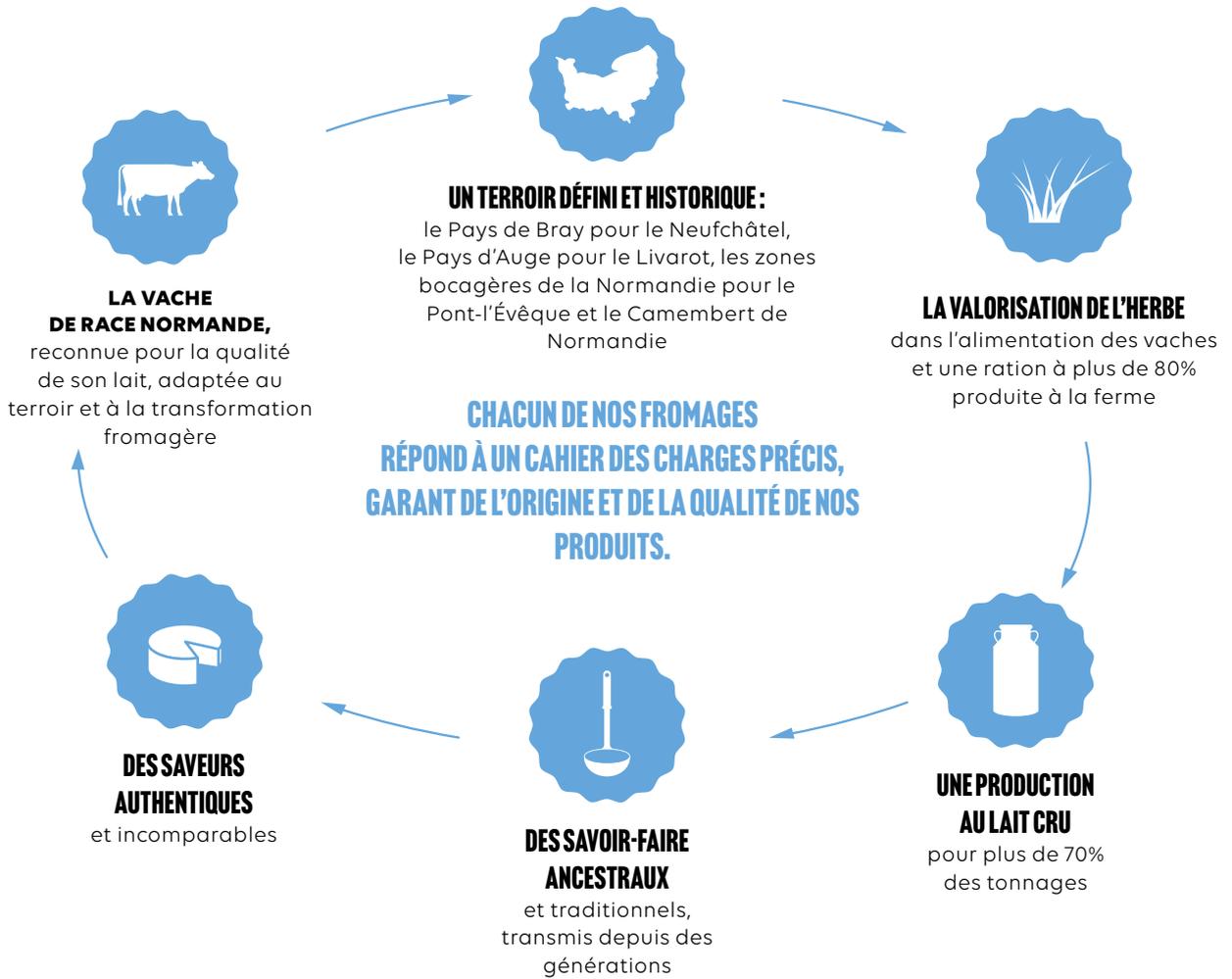
<sup>1</sup> Organisme de Défense et de Gestion

<sup>2</sup> Institut National de l'Origine et de la Qualité

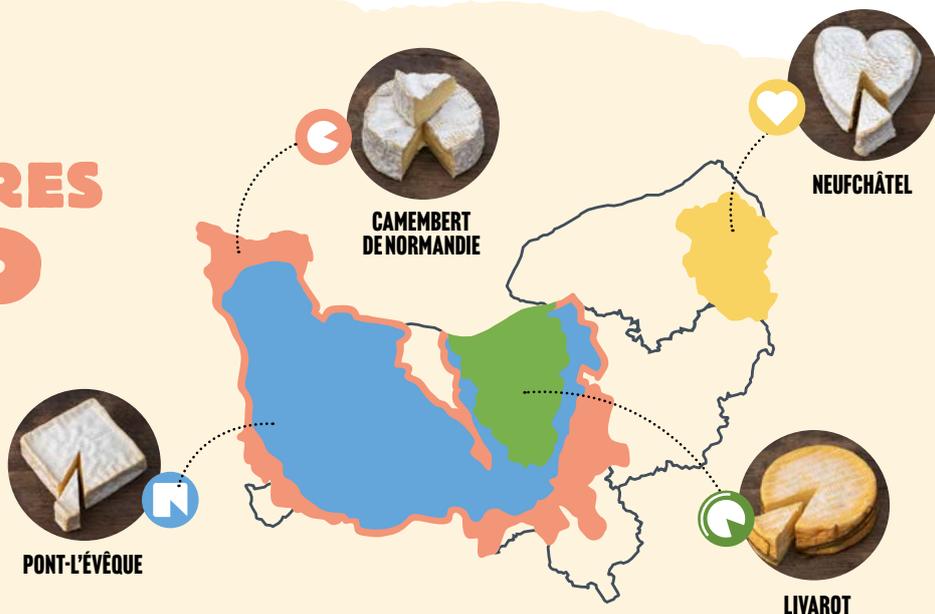
### POUR ÊTRE RECONNU AOP, UN PRODUIT LAITIER DOIT :

- 1 Provenir d'une zone délimitée, de la production du lait à l'affinage des fromages,
- 2 Respecter des conditions de production précises, héritage d'un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrites dans un cahier des charges,
- 3 Posséder une notoriété dûment établie.





# LES 4 AIRES AOP





# LA NORMANDIE POUR DES FROMAGES DE CHOIX TERRE DE GASTRONOMIE

La région peut être fière de dénombrer 15 produits d'exception AOC et AOP :

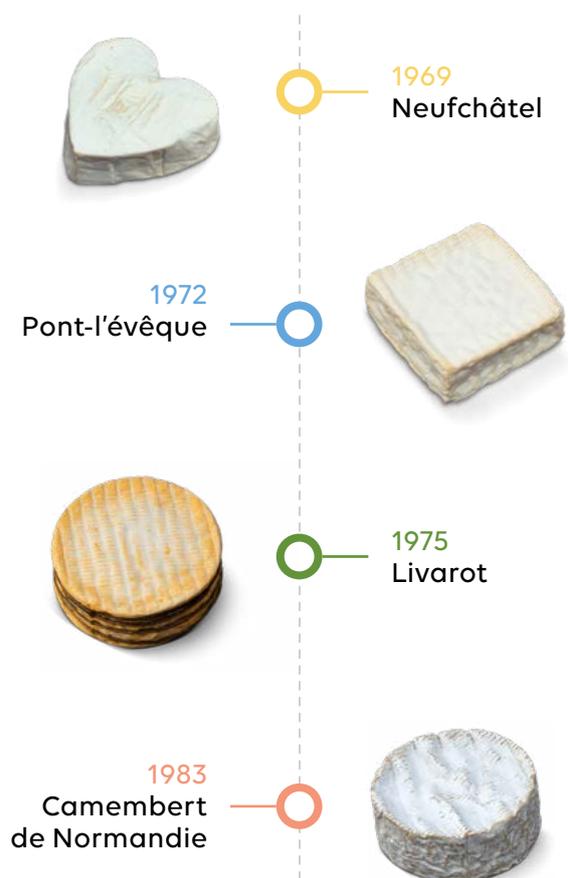
- Le Cidre Pays d'Auge
- Le Cidre Cotentin
- Le Cidre du Perche
- Le Calvados
- Le Calvados Pays d'Auge
- Le Calvados Domfrontais
- Le Pommeau de Normandie
- Le Poiré Domfront
- Le Beurre d'Isigny
- La Crème d'Isigny
- L'Agneau de prés-salés du Mont-Saint-Michel

dont bien entendu nos fromages, tous les 4 reconnus et labellisés AOC puis AOP :

- Le Camembert de Normandie
- Le Neufchâtel
- Le Livarot
- Le Pont-l'Évêque

Pour faire des produits d'exception, des matières premières, un environnement géographique et des producteurs de qualité sont essentiels. En Normandie, nous avons tout ça ! Et c'est grâce à la combinaison de ces atouts et du savoir-faire des fromagers, que nos fromages AOP de Normandie sont si bons !

## OBTENTION DES AOC





# LA NORMANDIE POUR DES FROMAGES DE CHOIX TERRE DE GASTRONOMIE



## DES ANIMAUX D'EXCEPTION

**La race normande est privilégiée, avec un minimum de vaches normandes dans chaque troupeau.** Sur toute la Normandie ce sont 42 500 vaches laitières qui produisent du lait pour les fromages AOP. Chacune d'elle produit en moyenne 20 L de lait par jour. Un lait d'une richesse exceptionnelle en matières grasses et protéines, ce qui le rend très adapté à la transformation fromagère.



## LA QUALITÉ DU LAIT

**Les conditions de production du lait sont rigoureusement définies par les cahiers des charges.** Les professionnels de la filière AOP, producteurs de lait et fromagers, œuvrent pour garantir sa qualité au quotidien.



## LA QUALITÉ DE L'HERBE DES PRÉS

**Les herbages normands sont riches et verdoyants, parfaits pour produire un lait de qualité !** Les vaches pâturent au moins 6 mois par an et disposent d'un minimum de surface de prairie chacune.



## DES PRODUCTEURS ATTENTIFS

**La traite est une étape importante : chaque éleveur passe entre 1h et 2h30,** matin et soir, tous les jours de l'année à traire ses vaches et produire une matière première d'exception, qui pourra ensuite être mise en valeur par le savoir-faire authentique des fromagers.



## LA QUALITÉ DES FROMAGES

**Tous ces atouts s'additionnent pour la fabrication des fromages AOP de Normandie.** Ainsi, grâce à toutes ces étapes, chaque fromage est issu d'une recette qui lui est propre et que les fromagers en AOP appliquent rigoureusement depuis des générations pour sublimer les fromages. Un savoir-faire unique pour des saveurs et des qualités gustatives inimitables.

# CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP

## SES CARACTÉRISTIQUES

Le Camembert de Normandie est un fromage au lait cru, renfermant au minimum 45 % de matière grasse. Il faut 2,2 litres de lait pour un Camembert de Normandie de 250g. Il a une forme cylindrique, une croûte dite « fleurie » de couleur blanche et une pâte allant de l'ivoire au jaune clair. Il a une saveur légèrement salée, d'abord lactée et douce puis plus franche et fruitée, évoquant le sous-bois, avec davantage d'affinage.

## SON IMPACT ÉCONOMIQUE

Le Camembert de Normandie est produit dans les bocages du Calvados, de la Manche, de l'Orne et de l'Eure. Un paysage typique, marqué par une forte occupation du sol par la prairie permanente et le maillage dense des haies. Plus de 51,6 millions de litres de lait sont utilisés chaque année pour produire du Camembert de Normandie et ce sont 415 fermes qui sont mobilisées pour approvisionner les fromageries. Au total, 5 410 tonnes en 2023 de Camembert de Normandie sont écoulées chaque année, soit près de 21 millions de pièces ! 15 fabricants de Camemberts de Normandie sont reconnus, dont 6 producteurs fermiers, qui transforment sur place le lait de leurs vaches et 9 transformateurs laitiers, qui collectent le lait chez 415 éleveurs.

## SON HISTOIRE

Le Camembert de Normandie est né en 1791 pendant la Révolution Française, grâce à une fermière du village de Camembert, Marie HAREL. Pendant la Première Guerre Mondiale, les fromagers normands fournissent des camemberts à l'armée française. Le camembert acquiert alors une renommée nationale et la demande s'accroît si vite qu'elle dépasse les capacités de production. Mais en l'absence de protection particulière, la fabrication du camembert échappe à son territoire d'origine et il est imité par d'autres régions de France et hors des frontières.

La dénomination « camembert » devient un terme générique tombé dans le domaine public et sa fabrication se développe dans toute la France. Pour faire face à cette concurrence et rétablir la légitimité du Camembert de Normandie, les Normands mettent au point plusieurs démarches qualité jusqu'à obtenir l'AOC en 1983, qui reconnaît le camembert au lait cru, moulé à la louche, fabriqué dans la zone d'appellation à partir de lait produit dans la zone d'appellation. Aujourd'hui, seul le Camembert de Normandie possède l'AOP. L'ODG Camembert de Normandie, qui rassemble les producteurs de lait et les fabricants, veille sur ses intérêts.



# CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP

## SA MÉTHODE DE FABRICATION

Une fois le lait produit dans la zone et selon les règles définies par le cahier des charges, il est acheminé jusqu'à la fromagerie où commence le processus de fabrication du Camembert de Normandie.

- 1** Le lait utilisé est cru, c'est-à-dire qu'il ne sera jamais chauffé au dessus de 40°C.
- 2** Le premier jour, on ajoute dans le lait de la présure, une enzyme naturelle qui le fait coaguler.
- 3** Le caillé solide obtenu est ensuite légèrement découpé au tranche caillé (deux passages maximum).
- 4** Le moulage s'effectue à la louche, près de 80 % des Camemberts de Normandie étant moulés manuellement.
- 5** 5 louches successives sont disposées dans chaque moule, avec un délai minimum de 40 minutes entre chaque louche. Il faut donc 4h pour mouler un Camembert de Normandie !
- 6** Les moules percés laissent échapper le lactosérum. Le 2e jour, les fromages sont démoulés.
- 7** Le salage est réalisé sur toutes les faces du fromage manuellement ou par une machine qui pulvérise le sel.
- 8** Les fromages sont alors placés dans un hâloir, où se développe leur croûte fleurie blanche due au *Penicillium candidum*.
- 9** Après 2 semaines, les fromages sont emballés dans des boîtes en bois.
- 10** L'affinage se poursuit en boîte pendant 21 jours minimum, puis les fromages peuvent enfin être dégustés.

FAISONS CONNAISSANCE

# PONT-L'ÉVÊQUE AOP



## SES CARACTÉRISTIQUES

Le Pont-l'Évêque est un fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte lavée et brossée. Il faut 3,5 litres de lait pour un Pont-l'Évêque de 350 g et celui-ci doit contenir au moins 45 % de matière grasse. Son originalité vient de sa forme carrée, qu'il a pris au XVII<sup>e</sup> siècle pour se différencier des autres fromages normands.

Il existe 4 formats de Pont-l'Évêque :

**180 g** : Demi Pont-l'Évêque

**220 g** : Petit Pont-l'Évêque

**360 g** : Pont-l'Évêque

**1.2 kg** : Grand Pont-l'Évêque

Sa pâte souple est de couleur jaune pâle. Onctueuse, elle révèle des saveurs subtiles et raffinées, aux arômes crémeux et fruités, rappelant la noisette, le foin et l'étable.

## SON IMPACT ÉCONOMIQUE

Le Pont-l'Évêque est produit dans les bocages du Calvados, de la Manche, de l'Orne et de l'Eure. Plus de 19,2 millions de litres de lait sont utilisés par an pour produire du Pont-l'Évêque AOP et 328 fermes sont mises à contribution pour la collecte du lait. Chaque année, plus de 2 200 tonnes de Pont-l'Évêque sont commercialisées. 11 fromageries fabriquent du Pont-l'Évêque, dont 6 producteurs fermiers qui transforment le lait de leurs propres vaches.

## SON HISTOIRE

Le Pont-l'Évêque apparaît au XII<sup>e</sup> siècle et aurait été créé par des moines cisterciens, installés à l'ouest de Caen, dans le Pays d'Auge. Il est connu sous le nom d'« Angelot », nom d'une monnaie anglaise à l'époque où le duc de Normandie était roi d'Angleterre. Le Pont-l'Évêque servait alors de moyen d'échange, de rémunération et d'impôt ! Au XVII<sup>e</sup> siècle, le Pont-l'Évêque prend son nom définitif, d'après la ville où se tient l'un des plus importants marchés de la région. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la Basse-Normandie voit sa surface herbagère se développer, ainsi que son élevage laitier. Le Pont-l'Évêque est alors un fromage fermier fabriqué deux fois par jour. Comme pour le Camembert de Normandie, l'essor des lignes ferroviaires favorise sa commercialisation.

Le Pont-l'Évêque approvisionne les Halles de Paris ou bien repartent par le train vers d'autres villes de province. Seuls des Pont-l'Évêque de première qualité sont commercialisés, ce qui explique son excellente réputation, à cette époque où la matière grasse est rare et chère. Au XX<sup>e</sup> siècle, le Pont-l'Évêque va quitter son berceau d'origine du Pays d'Auge. Les producteurs locaux vont toutefois s'organiser pour le protéger et le valoriser. Aujourd'hui, le Pont-l'Évêque AOP est protégé par l'ODG Pont-l'Évêque qui regroupe les producteurs de lait AOP et les fabricants de Pont-l'Évêque.



## NOUVELLE IDENTITÉ POUR LE PONT-L'ÉVÊQUE AOP

Le Pont-L'Évêque AOP s'habille d'un **nouveau look** depuis 2022. L'objectif : rajeunir sa cible et changer les habitudes de consommation. Des recettes street-food, des planches apéritives, **une collaboration avec le chef Baptiste Trudel** ... Le Pont-L'Évêque compte bien « peser dans le game » !

 @pontleveque.aop

# PONT-L'ÉVÊQUE

## AOP

### SA MÉTHODE DE FABRICATION

Une fois le lait produit dans la zone et selon les règles définies par le cahier des charges, il est acheminé jusqu'à la fromagerie où commence le processus de fabrication du Pont-l'Évêque.

- 1** Le lait peut être mis en oeuvre à l'état cru ou il peut être chauffé pour une thermisation ou pasteurisation.
- 2** 1<sup>er</sup> jour : le lait est emprésuré grâce à la présure afin de le faire cailler.
- 3** Le caillé obtenu est découpé puis brassé permettant d'éliminer une partie du lactosérum.
- 4** Le caillé est réparti dans des moules carrés sans fond pour faciliter l'égouttage. Les fromages sont alors retournés plusieurs fois.
- 5** 2<sup>e</sup> jour : les fromages sont démoulés et placés sur des claies pour permettre l'implantation des levures *Geotrichum candidum* et des moisissures, c'est la levuration.
- 6** Entre le 2<sup>e</sup> et le 5<sup>e</sup> jour, les fromages sont salés en surface.
- 7** Un lavage peut ensuite être effectué avec de la saumure (eau et sel majoritairement) et/ou un brossage. Cette étape facultative peut être répétée plusieurs fois, selon le caractère que le fromager recherche. La croûte se forme, la texture et les arômes se développent.
- 8** Les fromages sont emballés dans des boîtes en bois, où l'affinage peut se poursuivre.
- 9** À partir du 18<sup>e</sup> ou 21<sup>e</sup> jour selon la taille, les fromages sont prêts à être consommés. Il faut 1 mois et demi pour qu'ils soient crémeux à cœur.

FAISONS CONNAISSANCE

# LIVAROT AOP



## SES CARACTÉRISTIQUES

Le Livarot est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée. Il contient au moins 40 % de matière grasse. Il faut 5 litres de lait pour fabriquer un Livarot de 500 g. Le Livarot est de forme cylindrique. Il est entouré de cinq bandelettes originellement pour l'empêcher de s'affaisser durant son affinage, d'où son surnom de « Colonel » (grade militaire à 5 galons). Ces bandelettes sont fabriquées à partir de laîches, traditionnellement en roseaux, récoltées en août ou septembre dans les lagunes du Pays d'Auge. Le Livarot est également reconnaissable à sa couleur orangée, due à des ferments naturels, et parfois à l'emploi de rocou, un colorant naturel.

Il existe 4 formats de Livarot :

200 g : petit Livarot

350 g : 3/4 Livarot

500 g : Livarot

1.2 kg : grand Livarot

Sa pâte fondante possède une saveur puissante et caractéristique, évoquant des notes florales, animales, soufrées et fumées.

## SON IMPACT ÉCONOMIQUE

Le Livarot est produit dans le Pays d'Auge, petit territoire de bocages situé à cheval sur les départements du Calvados, de l'Orne et de l'Eure. 7,5 millions de litres de lait chaque année, issus de troupeaux de vaches 100% normandes, sont utilisés pour produire du Livarot AOP. 70 fermes sont responsables de l'approvisionnement en lait. Plus de 664 tonnes en 2023 de Livarot sont vendues chaque année. 4 fromageries fabriquent du Livarot, dont 2 producteurs fermiers qui transforment le lait de leur propre troupeau.

## SON HISTOIRE

Le Livarot naît à la fin du Moyen Âge, au cœur de la Normandie. A l'époque, les fermiers utilisaient la matière grasse du lait pour faire du beurre, et le lait écrémé était transformé en un fromage, le Livarot. C'était donc un fromage maigre, riche en protéines, qui se conservait 4 à 6 mois. Le Livarot était essentiellement produit l'été, au moment où le lait était le plus abondant. Les Livarots en blanc étaient amenés par les fermiers au marché où des affineurs les achetaient pour les affiner eux-mêmes puis les revendre. Ils les vendaient sur place ou les envoyaient dans la France par voie ferrée.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, le Livarot est le fromage le plus consommé en Normandie, avec 4,5 millions de Livarots fabriqués (contre 2 millions de Camemberts de Normandie). Après la guerre, la fabrication de Livarot n'est pourtant plus qu'une activité marginale à côté de la production de Camembert. Cependant dans les années 70, quelques fromagers demandent et obtiennent la reconnaissance en AOC du Livarot.

## LA RECONQUÊTE DU LIVAROT AOP



Avec une **nouvelle identité visuelle**, le Livarot AOP s'est lancé le pari fou en 2022 de reconquérir les assiettes, avec notamment **la participation de 53 chefs**, qui ont sublimé ce fromage d'exception grâce à des recettes gourmandes.

Pour en savoir plus :  
[routedesfromagesdenormandie.fr/  
reconquete-du-livarot](https://routedesfromagesdenormandie.fr/reconquete-du-livarot)

 @livarot.aop

# LIVAROT AOP

## SA MÉTHODE DE FABRICATION

Une fois le lait produit dans la zone et selon les règles définies par le cahier des charges, il est acheminé jusqu'à la fromagerie où commence le processus de fabrication du Livarot.

- 1** Le lait peut être mis en oeuvre à l'état cru ou il peut être chauffé pour une thermisation ou pasteurisation.
- 2** Le premier jour, le lait est emprésuré c'est-à-dire que de la présure est ajoutée pour faire cailler le lait.
- 3** Le caillé solide obtenu est tranché afin d'obtenir des grains de 2 cm de côté. Puis les grains de caillé sont brassés afin de faciliter l'expulsion de sérum.
- 4** Le caillé est mis en moules ronds sans fond puis ils sont retournés plusieurs fois pour faciliter l'égouttage.
- 5** Le 2<sup>e</sup> jour, après le démoulage, les fromages en blanc sont ressuyés afin d'éliminer l'humidité excessive et de favoriser le développement des levures et moisissures en surface.
- 6** En cours d'affinage, les fromages sont entourés de 3 à 5 bandelettes d'un demi-centimètre de large appelées laïches.
- 7** Les fromages sont lavés et brossés avec un mélange constitué d'eau, de sel, de ferments et/ou de rocou, un pigment végétal naturel, pour permettre la formation de la croûte orangée.
- 8** Les fromages sont emballés dans des boîtes en bois, où l'affinage peut se poursuivre.
- 9** Après 21 à 35 jours, en fonction des formats, les fromages sont prêts à être consommés et commercialisés.

# NEUFCHÂTEL AOP



## SES CARACTÉRISTIQUES

Le Neufchâtel est un fromage au lait de vache, à pâte molle lactique et avec une croûte fleurie, qui contient minimum 45% de matière grasse. Il faut environ 1,2 litres de lait pour fabriquer un Neufchâtel de 200g.

Il peut être présenté sous différentes formes et poids :

- 100 g : briquette, bonde cylindrique, carré,
- 200 g : double-bonde ou cœur (90 % de la production actuelle arbore cette forme originale),
- 600 g : grand cœur.

Il a une croûte blanche à l'aspect duveteux. Sa pâte est aussi de couleur blanche, légèrement salée, onctueuse et au bon goût lacté. Son goût devient plus corsé en cours d'affinage.

## SON IMPACT ÉCONOMIQUE

Le Neufchâtel est produit en Seine-Maritime, plus précisément dans la «Bouttonnière du Pays de Bray», une plaine étroite, creusée par des falaises calcaires et bien abritée des vents. Elle s'étend sur 135 communes (rayon de 25 à 30 kms autour de Neufchâtel et une commune de l'Oise). Le pays de Bray est avant tout une région agricole. Plus de 12,2 millions de litres de lait par an sont utilisés pour fabriquer le Neufchâtel et 37 éleveurs laitiers (dont 15 producteurs fermiers) produisent le lait AOP nécessaire à la fabrication. Plus de 1 615 tonnes de Neufchâtel AOP sont fabriquées chaque année par 15 producteurs fermiers, 4 artisans et 1 laiterie.

## SON HISTOIRE

Le Neufchâtel est né au coeur des bocages du Pays de Bray et est le plus ancien des fromages normands : on le mentionne déjà en 1035 ! Les paysans brayons disposaient de caves où fleurit naturellement une souche particulière de moisissures, un Pénicillium qui donne sa couverture veloutée au fromage et contribue à son goût spécifique. Les Anglais apprirent à apprécier le Neufchâtel au cours des nombreux échanges qui les opposaient aux Normands durant le Moyen Âge. On raconte que les jeunes fermières offraient ces coeurs crémeux aux soldats anglais pour leur manifester leurs sentiments.

C'est au XIX<sup>e</sup> siècle qu'il connaît son apogée et vers 1870, la production s'intensifie.

Un fermier, n'arrivant pas à satisfaire la demande, a l'idée de collecter les pâtes prêtes à être moulées et de les affiner dans les caves de sa fromagerie. À la suite, apparaissent au début du XX<sup>e</sup> siècle, des collecteurs-affineurs, telle la fromagerie Lhernault. Le savoir-faire des fermiers ne se perd pas pour autant. Ils sont encore plusieurs dizaines à transformer eux-mêmes leur lait. Après la Seconde Guerre Mondiale, de nombreux fromages frais ou fleuris qui lui ressemblent sont fabriqués industriellement, en-dehors du Pays de Bray. Pour préserver l'identité du Neufchâtel, les producteurs créent en 1957 un syndicat. Ils obtiennent l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1969, protégeant ainsi le Neufchâtel de toute imitation.

# NEUFCHÂTEL AOP

## SA MÉTHODE DE FABRICATION

Une fois le lait produit dans la zone et selon les règles définies par le cahier des charges, il est acheminé jusqu'à la fromagerie où commence le processus de fabrication du Neufchâtel.

1

En fabrication laitière, le lait peut être mis en oeuvre à l'état cru ou après chauffage du lait pour une thermisation ou une pasteurisation. En fabrication fermière, le lait est mis en oeuvre à l'état cru.

2

**LE CAILLAGE** : en production fermière, le lait cru est emprésuré au plus tard 12h après la traite. En fabrication laitière, le lait est emprésuré au plus tard 15h après sa réception. Durant cette étape, on ajoute les ferments lactiques et la présure pour faire cailler le lait.

3

**L'ÉGOUTTAGE ET LE PRESSAGE** : le caillé est versé dans des sacs en toile suspendus, permettant de laisser s'écouler le sérum. Une fois égoutté, le caillé est pressé afin d'extraire le sérum restant. En fabrication fermière, chacune des deux étapes dure entre 6 et 12 heures. En fabrication laitière, les deux étapes durent au minimum 4h.

4

**LE MALAXAGE** : pour rendre la pâte homogène, la pâte est malaxée à l'aide d'un pétrin identique au matériel utilisé en boulangerie. Le salage se fait pendant le malaxage. L'ensemencement en penicillium peut se faire également en même temps que le malaxage.

5

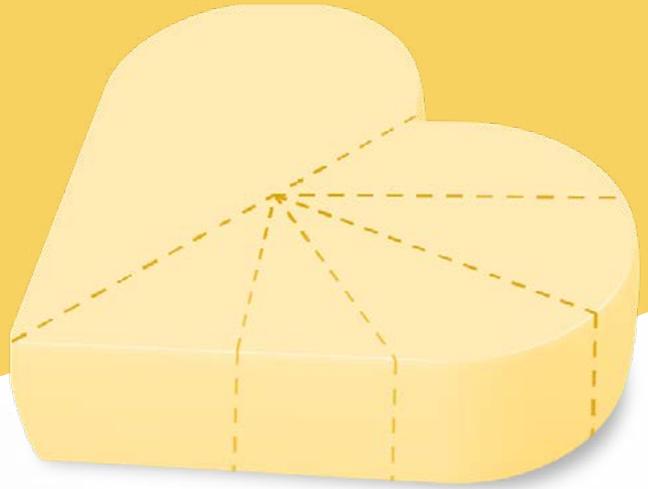
**LE MOULAGE** : la pâte est moulée dans des formes et des poids différents, mais tous définis par le cahier des charges. Le moulage se fait par une machine ou à la main.

6

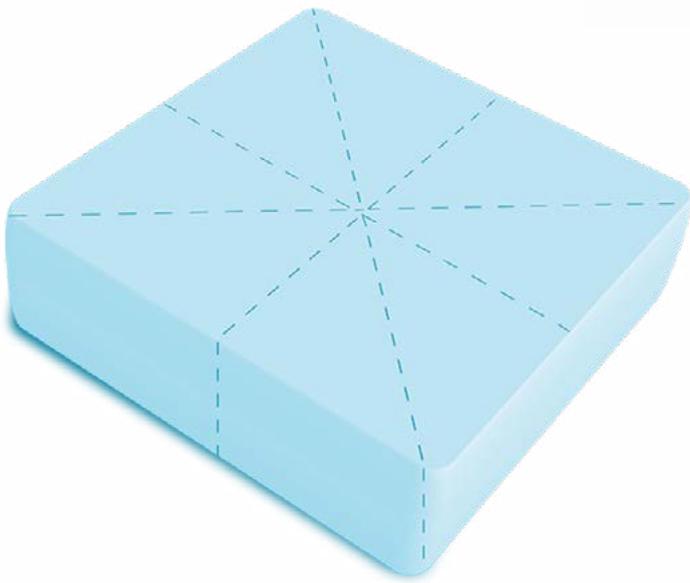
**L'AFFINAGE** : en 10 jours, le Neufchâtel va se recouvrir d'une fine fleur blanche en surface. Le Neufchâtel peut être commercialisé 10 jours après son moulage, mais peut aussi être affiné pendant plusieurs mois.



# TOUT SAVOIR SUR LA DÉCOUPE DES FROMAGES NORMANDS

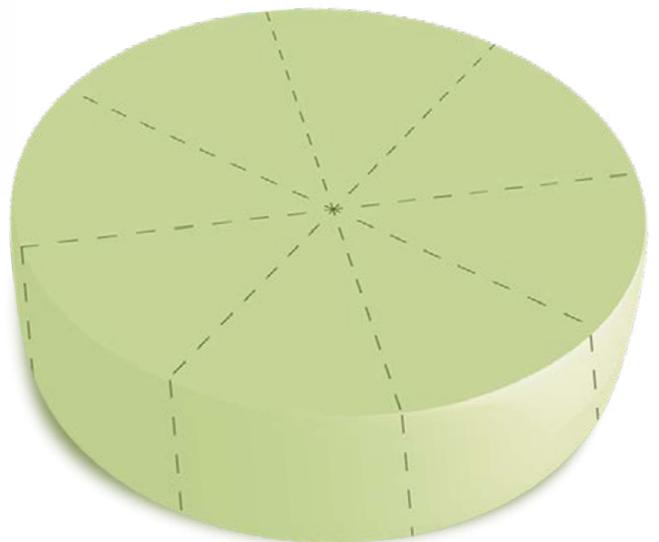


**PLACE À LA DÉCOUPE  
DU NEUFCHÂTEL AOP!**



**PASSONS À LA DÉCOUPE  
DU PONT-L'ÉVÊQUE AOP!**

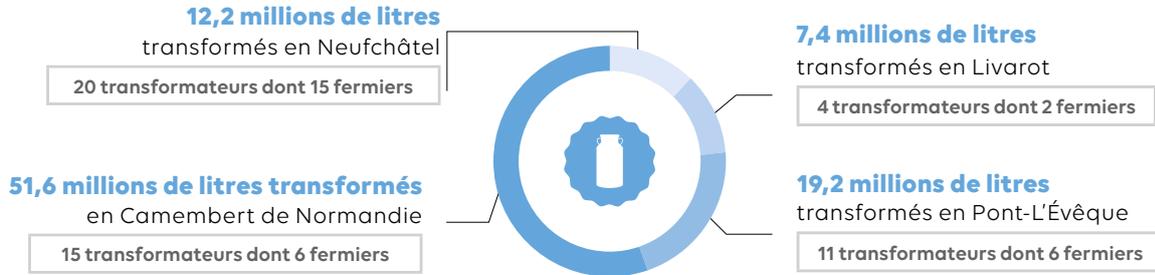
**POUR FINIR DU  
CAMEMBERT DE NORMANDIE  
ET DU LIVAROT AOP!**



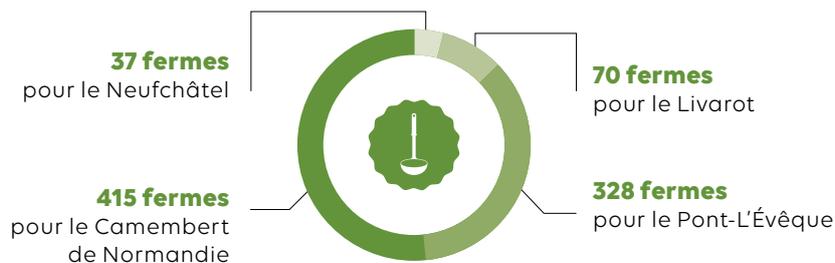


# CHIFFRES CLEFS 2023

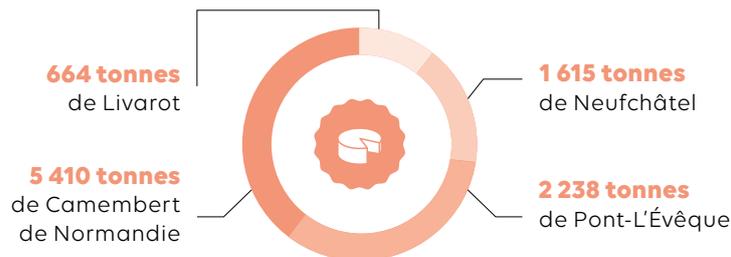
## PLUS DE 90 MILLIONS DE LITRES DE LAIT SONT TRANSFORMÉS EN FROMAGES AOP NORMANDS



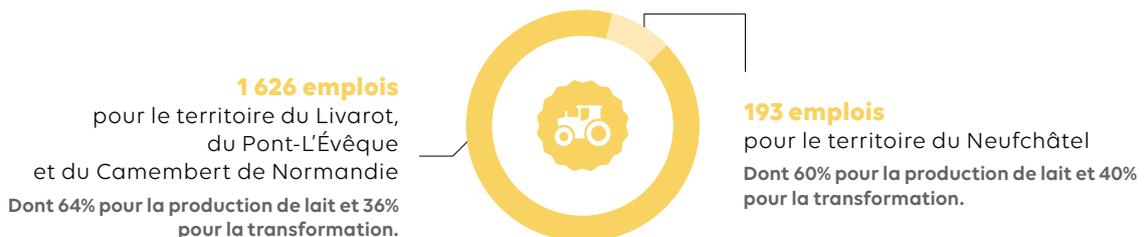
## PLUS DE 450 FERMES PRODUISENT DU LAIT POUR LES FROMAGES AOP DE NORMANDIE



## PRÈS DE 10 000 TONNES DE FROMAGES AOP ONT ÉTÉ VENDUES EN 2023



## 1 819 EMPLOIS DIRECTS DANS LA FILIÈRE FROMAGE AOP DE NORMANDIE



# L'AGENDA DES MANIFESTATIONS

Les fromages AOP de Normandie aiment aller à la rencontre des publics, qu'ils soient gourmands, gastronomes, mélomanes ou amateurs du "made in Normandie". Tout au long de l'année, les fromages AOP de Normandie seront au rendez-vous de nombreux événements.

- FESTIVAL BEAUREGARD**  
3 > 7 juillet 2024  
Hérouville-Saint-Clair
- PETE THE MONKEY**  
11 > 13 juillet 2024  
Saint-Aubin-sur-Mer
- FÊTE DU BLEU D'AUVERGNE**  
17 > 18 août 2024  
Riom-ès-Montagnes (Cantal)
- FÊTE DU FROMAGE DE NEUFCHÂTEL**  
14 et 15 septembre 2024  
Neufchâtel-en-Bray
- FAITES DES LÉGUMES**  
15 septembre 2024  
Flers
- FÊTE DU BEAUFORT**  
12 et 13 octobre 2024  
Beaufort
- FÊNO, LE FESTIVAL DE L'EXCELLENCE NORMANDE**  
18 > 20 octobre 2024  
Rouen

## CONTACT PRESSE

Camille Decaux - Agence Argos - [camille@argos-presse.fr](mailto:camille@argos-presse.fr) - 06 83 55 81 80

 [fromagesaopnormandie](https://www.instagram.com/fromagesaopnormandie)  [aopnormandie](https://www.facebook.com/aopnormandie)

[routedesfromagesdenormandie.fr](https://www.routedesfromagesdenormandie.fr)

