

LES PRODUITS LAITIERS

Le Neufchâtel**Présentation du produit**

Le Neufchâtel est un fromage à pâte molle, au lait de vache et à croûte fleurie. Il se présente sous forme de cœur, de briquette, de carré, de bonde (une forme de bouchon cylindrique)... Né dans le pays de Bray (en Seine-Maritime), le Neufchâtel est le plus ancien des fromages normands. Il date du 10^e siècle ! Pendant la guerre de Cent Ans, les jeunes filles offrent aux soldats anglais ces fromages en forme de cœur pour témoigner leur amour. Au 18^e siècle, sa renommée s'étend à toute la Normandie et même à l'étranger. Au 19^e siècle, Napoléon, en visite dans la région, se voit offrir un panier de ces fromages !

Nutrition

Le Neufchâtel contient environ 26,8 % de matières grasses et 15 % de protéines. Comme tous les produits laitiers, ce fromage t'apporte du calcium,



utile aux os et aux dents. Et il contient des vitamines A et D qui favorisent la croissance.

Qualité

Le Neufchâtel est protégé par un signe de qualité appelé AOP (Appellation d'Origine Protégée). Cela veut dire qu'un fromage qui porte le nom de Neufchâtel doit être produit dans une zone géographique bien précise, qui s'étend sur quelques cantons de Seine-Maritime et

une commune de l'Oise. Les conditions de production sont précisées dans un texte officiel et doivent absolument être respectées.