

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 (petit ou grand), de briquette, de carré, de bonde (forme de bouchon cylindrique) ou de double bonde. C'est un fromage dont on apprécie particulièrement la croûte blanche à l'aspect légèrement duveteux et la pâte légèrement salée, onctueuse et au bon goût lacté.

La Boutonnière du pays de Bray désigne, en Haute-Normandie, une plaine étroite, creusée par des falaises calcaires, bien abritée des vents.

Son climat frais et humide est particulièrement favorable à l'élevage. C'est là que l'on fabrique le Neufchâtel selon les méthodes traditionnelles.

Histoire

Né au cœur des bocages du pays de Bray, 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. Sous Louis XIV, la production laitière et fromagère connaît un essor important. Dès cette époque, le Neufchâtel est présent sur les marchés parisiens. Au 18^e siècle, sa renommée s'étend à toute la Normandie et même à l'étranger, en particulier de l'autre côté de la Manche. Au 19^e siècle, il connaît son apogée et sa production s'intensifie. Le premier consul Bonaparte, en visite dans la région, en reçoit en cadeau ! Depuis la Seconde Guerre mondiale, la production a bien diminué. Afin de soutenir et développer la production, le Comice agricole de l'arrondissement de Neufchâtel crée en 1957, le Syndicat de défense du label de qualité du fromage de Neufchâtel.



Nutrition

Les fromages sont un mode de conservation du lait, tout en concentrant les principaux nutriments qu'on y trouve. La composition de chaque fromage peut varier en fonction du lait utilisé et du mode de fabrication. Le Neufchâtel contient environ 26,8 % de matières grasses et 15 % de protéines. Comme tous les produits laitiers, ce fromage apporte du calcium, utile aux os et aux dents. Et il contient des vitamines A et D qui favorisent la croissance. Cent grammes de Neufchâtel représentent 300 kilocalories. On a l'habitude de manger du fromage, comme le Neufchâtel, en fin de repas. Mais on peut bien évidemment le manger à d'autres moments de la journée, au petit déjeuner par exemple, au goûter avec du bon pain et des fruits secs, ou même en début de repas, en entrée (toast, salade...) ou à l'apéritif avec un bon jus de pomme ou de poire ! On peut aussi le cuisiner : en tarte, en sauce, en gratin (de pommes de terre, de légumes...), mélangé à des pâtes, sur des crêpes... les idées sont innombrables !

Métiers : éleveur et mouleur

• L'éleveur

Les éleveurs doivent avoir dans leur troupeau au moins la moitié de vaches de race normande. Les vaches pâturent une grande partie de l'année : elles sortent dès le printemps et rentrent à l'abri à l'automne, au mois de novembre d'une manière générale, suivant le temps qu'il fait. L'hiver, les vaches doivent obligatoirement avoir du foin à manger tous les jours. C'est donc durant la période de pâturage que les fromages sont les meilleurs, tirant parti de la qualité de l'herbe des bocages normands. Une grande attention est donnée à la traite : le lait doit être d'une qualité irréprochable. Les vaches sont traitées en moyenne 10 mois dans l'année. Elles sont mises « au repos » quelque temps avant le vêlage. La traite commence environ une semaine après la naissance du veau. Les éleveurs aiment énormément leur métier et s'occupent avec beaucoup de soin de leurs vaches. Sans amour, on ne peut pas faire de bon lait. Et sans bon lait, pas de bon Neufchâtel !

• Le fromager

Prenons l'exemple d'une fabrication fermière. Après la traite, le lait cru est versé dans de grandes bassines ou dans des réservoirs isothermes en acier inoxydable. Ce lait est aussitôt emprésuré. Le caillage dure 18 à 36 heures. L'étape suivante, l'égouttage, se poursuit durant une douzaine d'heures. Ensuite, la pâte est pressée pendant 6 à 12 heures, avant d'être malaxée quelques minutes afin de l'homogénéiser et de la rendre plus onctueuse et malléable. Le moulage peut alors commencer. La pâte est pressée dans un moule, ou gaille, selon la forme choisie. Les dimensions de ce moule sont définies par le décret d'appellation d'origine afin d'obtenir des fromages du poids désiré. Une fois moulés, les fromages sont salés puis déposés sur des claies en inox et mis en cave (ou hâloir) à fleurir, entre 12 et 14 °C. L'hygrométrie, voisine de 95 %, est importante. Au bout d'une dizaine de jours, les fromages sont recouverts d'une couverture blanche et peuvent être consommés. Ils peuvent

aussi être affinés plus longtemps. Ils sont alors transportés dans une sécherie, où la température et l'hygrométrie sont plus basses. Ils pourront y rester plusieurs mois. Leur goût est alors plus affirmé, la croûte prend une couleur allant jusqu'au doré et la pâte devient souple et élastique. Comme les éleveurs, les fromagers sont des passionnés. Il faut en effet beaucoup de patience, d'observation, d'expérience et de générosité pour faire un bon Neufchâtel.

Qualité

Le Syndicat de défense du label de qualité du fromage de Neufchâtel obtient l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) par le décret du 3 mai 1969, ébauche de celui du 11 janvier 1977, modifié ensuite par celui du 29 décembre 1986, protégeant ainsi le Neufchâtel de toute imitation. Depuis le 1er mai 2009, le logo européen AOP ou la mention « Appellation d'Origine Protégée » est obligatoire sur les emballages de tous les produits

bénéficiant du logo AOC français, comme le Neufchâtel, et qui ont rejoint la famille des AOP européennes. Ce décret précise toutes les conditions de production, de la ferme à la fromagerie, l'origine du lait et la zone géographique de production, qui concernent quelques cantons de Seine-Maritime et une commune de l'Oise.