

FR

FR

FR

Avis

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

« Neufchâtel »

N° CE:

IGP () AOP (X)

1. DENOMINATION

« Neufchâtel »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1-3 fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

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

Le "Neufchâtel" se présente sous les formes suivantes : bonde cylindrique, carré, briquette, double bonde, cœur, grand cœur.

A l'issue du délai minimum d'affinage (10 jours minimum à compter du jour de moulage), 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.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le Neufchâtel est fabriqué à partir de lait de vache. Le lait utilisé pour la fabrication du Neufchâtel est issu de troupeaux constitués principalement de vaches normandes (60% à partir du 1er juin 2017).

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

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.

Une dérogation aux dispositions ci-dessus concernant le pâturage peut être accordée 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.

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

Les fourrages destinés aux vaches laitières proviennent à hauteur de 80%, exprimé 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'excèdent 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. Ils sont définis selon une liste positive.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

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.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Le pays de Bray, sur une partie des départements de l'Oise et de la Seine Maritime.

Il comprend dans le département de l'Oise (60), la commune de Quincampoix-Fleury ; dans le département de la Seine-Maritime (76), les communes de Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auvilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Hérault, 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, Ferrières-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, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucombe, 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, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullemont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvecourt, 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, Sommary, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

5. LIEN AVEC L' AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité 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 XVIII^{ème} 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 XIX^{ème} siècle, multipliés les herbages bocagers. Parallèlement, la recherche d'un lait riche en matières grasses et protéiques, a conduit les éleveurs du Pays de Bray à employer la race normande, qui se fixe à la fin du XIX^{ème} 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 côté 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 10^{ème} 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 XVIII^{ème} 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 Figuié auteur des "Merveilles de l'industrie" (1876), le Neufchâtel était réputé dès le 16^{ème} 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 XVIII^{ème} 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 XIX^e 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 I^{er} 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 : " Il 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 maîtrise du froid.

5.2. Spécificité 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.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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 Cénomaniens et du Portlandien inférieur permettent, à côté 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 grasses et protéiques, 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 moulée 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.

.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]