

Vous êtes ici : [Accueil](#) > Article : L'atout cœur du neufchâtel

## L'atout cœur du neufchâtel

Réagir

Envoyer

Imprimer



Agrandir la photo

**FILIERE. A l'heure où le prix du lait plombe toujours le revenu des éleveurs, les producteurs de neufchâtel s'en tirent plutôt bien. Rencontre au Salon.**

Jean-Michel Tillard ne chôme pas sur le stand de la Normandie. A peine son déjeuner avalé, il saisit un gros cœur de neufchâtel pour le présenter aux visiteurs, et surtout parler de son produit. « Le neufchâtel, c'est le plus ancien des fromages normands. Un fromage à la pâte légèrement salée, onctueuse et lisse, qui est affiné au minimum pendant dix jours ». Sauf à l'aimer beaucoup plus fort. Et là, tout est permis !

Jean-Michel Tillard, producteur de neufchâtel à Nesle-Hodeng, présente sur le salon (photo Stéphanie Jaume).

Au sein du GaeC des Fontaines à Nesle-Hodeng, Jean-Michel Tillard œuvre depuis seize ans avec son frère. « On fait du neufchâtel de père en fils ; c'est la troisième génération en fait. Nous possédons 60 vaches dont 70 % de vaches normandes, puis des Prim Holstein et des Pie Rouge. On fait du gros, demi-gros, on alimente les grandes surfaces, les centrales d'achat, Rungis, les marchés, et on fait du détail à la ferme ».

Avec dix-huit tonnes de neufchâtel fabriquées chaque année, Jean-Michel Tillard se considère comme un petit producteur, qui s'en sort assez bien. « Du point de vue commercial, 2009 a été une année satisfaisante ; les ventes ont été à la hauteur. Nous transformons la moitié de notre lait pour le fromage, la traite du matin en l'occurrence. L'autre moitié part en laiterie. Et là, le refrain est un peu différent car nous avons subi la baisse des prix. A 0,20 € le litre, soit 30 % de moins que l'an dernier, on a souffert. Surtout que la baisse a concerné aussi la viande, les céréales qu'on vend par ailleurs ».

Le salut est donc dans le neufchâtel, qui s'appuie sur la richesse du lait normand. Et là, pour le coup, le climat normand plutôt humide assure à l'herbe la tendresse requise. Voilà pourquoi la Normandie se targue de six AOC laitières : le camembert, le livarot, le pont-l'évêque, le neufchâtel, le beurre et la crème d'Isigny. « Le nombre de producteur est stable. Ceux qui partent à la retraite sont remplacés, poursuit Jean-Michel Tillard. On est donc dans une production pérenne, avec toutes les technologies mises en œuvre pour offrir au consommateur des fromages de qualité ».

Pour autant, le neufchâtel manque parfois de visibilité. Pourquoi ne pas remplacer plus souvent la tranche de fromage de chèvre dans les salades composées ? « C'est vrai qu'un peu de pub ne ferait pas de mal à la filière, souffle le producteur. Même si nous mettons déjà en avant des recettes avec le neufchâtel. Viser l'export ? Pourquoi pas ? Mais c'est un fromage qui doit voyager avec un emballage adéquat. A explorer je pense ».

Marc BRAUN