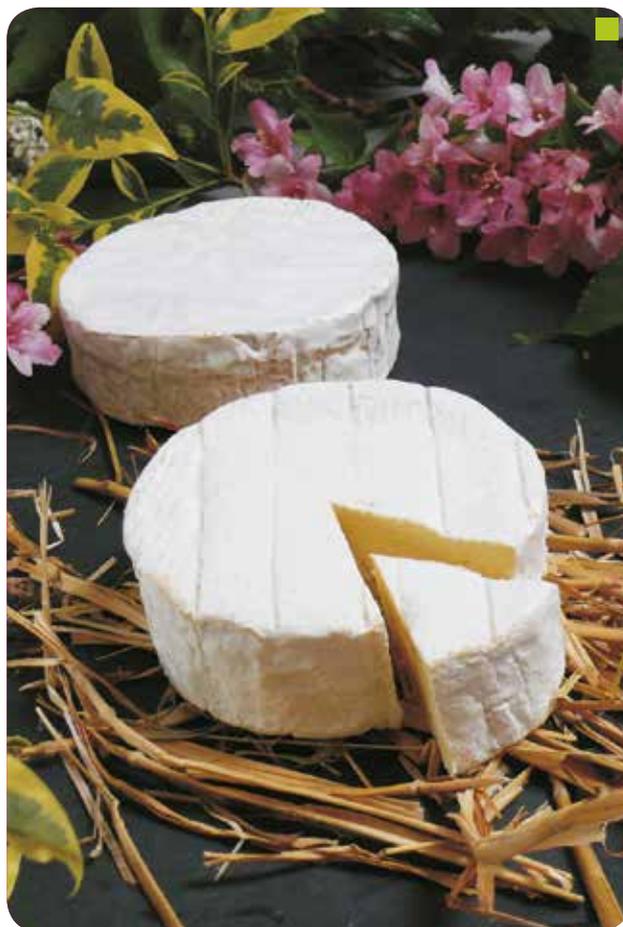


Camembert Bio

Camembert élaboré à partir de lait issu de l'agriculture biologique, pièce de 250 g.

Le camembert est le fromage incontournable qui plaît aux petits comme aux plus grands. Il peut entrer dans la composition de certaines recettes de sauces ou feuilletés.

On remarque que toutes nos offres de camemberts sont à base de lait pasteurisé. Ce traitement thermique qui consiste à chauffer le lait pendant 30 minutes à 63 °C, ou 15 secondes à 72 °C, est un gage de sécurité alimentaire puisqu'il permet de détruire tous les germes pathogènes. Malheureusement, il élimine aussi la flore bactérienne non pathogène du lait, alors que cette dernière favorise les différences organoleptiques des fromages. Ainsi, malgré l'ajout de nouveaux ferments lactiques, nos offres de camemberts risquent de présenter des saveurs et des arômes assez standards. Par ailleurs, même si certaines de nos offres sont fabriquées en Normandie avec du lait issu de cette région, elles ne peuvent bénéficier du label « AOP » (Appellation d'Origine Protégée), car l'obtention de ce dernier passe obligatoirement par l'utilisation de lait cru. Toutefois, ce critère a été récemment modifié et à partir de 2021 il sera désormais possible d'apposer le label « AOP » sur des camemberts à base de lait pasteurisé, à condition bien sûr de respecter toutes les autres clauses définies dans le cahier des charges. Si la confusion qui existe actuellement entre les dénominations « Camembert de Normandie AOP » et « Camembert fabriqué en Normandie... mais pas AOP » est donc amenée à disparaître, la distinction entre un camembert produit artisanalement (c'est en général le cas des AOP), et ceux issus de la fabrication industrielle risque quant à elle d'être moins évidente...



Le saviez-vous

Depuis l'entrée en vigueur en décembre 2014 du règlement INCO (n°1169/2011), les industriels ne sont plus obligés de mentionner la teneur en calcium contenue dans les fromages (sauf en cas d'allégation nutritionnelle). L'absence de cette donnée pose problème lorsque l'on souhaite respecter les recommandations du GEMRCN, car la méconnaissance du taux de calcium contenu dans la portion proposée ne permet pas de comptabiliser cette dernière dans le tableau de fréquence. Pour obtenir cette information il vous faudra donc consulter le distributeur, l'industriel ou l'une des tables de composition nutritionnelle, telles que celle du CIQUAL.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Servez-vous du camembert pour réaliser de savoureuses tartines grillées qui agrémenteront vos salades et vous permettront de limiter le gaspillage.

Thèmes & Recettes

La Normandie : Tarte au camembert et noix

Le goût : Entrecôte sauce camembert

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BIOFINESSE	09317	290 kcal	21,0 %	1,5 %	20,0 %	NC	NC	350 mg	FROMAGERIE DE MONTSURS Le Montsurais
BRAKE	81598	265 kcal	19,0 %	traces	21,0 %	14,0 %	1,3 g	400 mg	LACTALIS CHF Président
FRANCE FRAIS	550363	265 kcal	19,0 %	traces	21,0 %	14,0 %	1,3 g	400 mg	LACTALIS CHF Président
PASSION FROID	17476	280 kcal	18,0 %	0,5 %	22,0 %	18,0 %	1,8 g	550 mg	FROMAGERIE GILLOT SAS Le Fin Normand
PRO A PRO	15475	265 kcal	19,0 %	traces	21,0 %	14,0 %	1,3 g	400 mg	LACTALIS CHF Président
TRANSFOURMET	242556	280 kcal	20,0 %	0,5 %	22,0 %	18,0 %	1,6 g	500 mg	FROMAGERIE GILLOT SAS Le Fin Normand

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Éligible au programme lait et fruit à l'école	Durée d'affinage	Type de lait et %	Autres ingrédients	Industriels Marque
BIOFINESSE	09317	rond, Ø 11 cm, H 3,5 cm, pâte molle à croûte fleurie, type de moulage NC		oui	12 à 14 jours	lait de vache pasteurisé % NC	ferments lactiques % NC, présure % NC	FROMAGERIE DE MONTSURS Le Montsurais
BRAKE	81598	rond, Ø 11 cm, H 4,5 cm, pâte molle à croûte fleurie, moulage mécanique		oui	8 à 10 jours	lait de vache pasteurisé > 98 %	ferments lactiques traces, ferments d'affinage traces	LACTALIS CHF Président
FRANCE FRAIS	550363	rond, Ø 11 cm, H 4,5 cm, pâte molle à croûte fleurie, moulage mécanique		oui	8 à 10 jours	lait de vache pasteurisé > 98 %	ferments lactiques traces, ferments d'affinage traces	LACTALIS CHF Président
PASSION FROID	17476	rond, Ø 11 cm, H 4,5 cm, pâte molle à croûte fleurie, moulage mécanique		oui	14 jours	lait de vache pasteurisé 98,2 %	ferments lactiques traces, enzyme coagulante 0,02 %	FROMAGERIE GILLOT SAS Le Fin Normand
PRO A PRO	15475	rond, Ø 11 cm, H 4,5 cm, pâte molle à croûte fleurie, moulage mécanique		oui	8 à 10 jours	lait de vache pasteurisé > 98 %	ferments lactiques traces, ferments d'affinage traces	LACTALIS CHF Président
TRANSGOURMET	242556	rond, Ø 11 cm, H 3,5 cm, pâte molle à croûte fleurie, moulage mécanique		oui	11 jours	lait de vache pasteurisé 98,2 %	ferments lactiques traces enzymes coagulantes 0,02 %	FROMAGERIE GILLOT SAS Le Fin Normand

	Référence	Allergène	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	09317	lait	France, Mayenne et/ou Sarthe	France, Mayenne	total : 60 jours, garantie client : NC	NC	250 g, boîte en bois agrafée avec cartonnette, intérieur : papier imprimé, 8 x 250 g	FROMAGERIE DE MONTSURS Le Montsurais
BRAKE	81598	lait	France, Normandie	France, Normandie	total : NC, garantie client : 21 jours	à consommer rapidement	250 g, boîte en bois agrafée, intérieur : complexe d'emballage, 6 x 250 g	LACTALIS CHF Président
FRANCE FRAIS	550363	lait	France, Normandie	France, Normandie	total : NC, garantie client : 21 jours	à consommer rapidement	250 g, boîte en bois agrafée avec cartonnette, intérieur : papier, 6 x 250 g	LACTALIS CHF Président
PASSION FROID	17476	lait	France, Normandie	France, Normandie	total : NC, garantie client : 30 jours	NC	250 g, boîte en bois agrafée, intérieur : complexe d'emballage, 6 x 250 g	FROMAGERIE GILLOT SAS Le Fin Normand
PRO A PRO	15475	lait	France, Normandie	France, Normandie	total : NC, garantie client : 21 jours	à consommer rapidement	250 g, boîte en bois agrafée, intérieur : complexe d'emballage, 6 x 250 g	LACTALIS CHF Président
TRANSGOURMET	242556	lait	France, Normandie	France, Normandie	total : NC, garantie client : 30 jours	jusqu'à la DDM	250 g, boîte en bois agrafée avec cartonnette, intérieur : papier paraffiné, 6 x 250 g	FROMAGERIE GILLOT SAS Le Fin Normand

Chez les industriels nous ayant fourni la teneur en calcium des différentes offres, on constate que celles-ci oscillent entre 350 et 550 mg pour 100 g de fromage, soit 70 à 110 mg de calcium pour une portion de 20 g, contre 105 à 165 mg pour une portion de 30 g. Aussi, en fonction de l'offre choisie, mais également du poids de la portion, l'intégration de nos camemberts dans le tableau de fréquences s'avère être un casse-tête, puisqu'ils peuvent entrer soit dans les catégories « fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 et 150 mg » ou « fromages contenant au moins 150 mg de calcium », ou encore n'appartenir à aucune de ces familles. Pour le savoir, vous n'aurez pas d'autre choix que de calculer ce taux de calcium.

