

Chaource

Chaource, sous papier, pièce de 250 à 500 g.

Le chaource permet d'apporter de la douceur et de la diversité dans vos plateaux de fromages. Il peut également garnir certaines salades composées.

Possédant une AOC depuis le 19 août 1970, le chaource a également été reconnu en tant qu'AOP en 1996. Quelle différence, me direz-vous, entre les deux ? En fait, le 1^{er} est un signe officiel de qualité français, alors que le 2nd est la transposition de cette AOC au niveau européen. A la lecture du cahier des charges, on constate que le chaource n'est qu'à moitié bourguignon. En effet, si la délimitation de l'aire géographique de ce fromage comprend en moyenne 90 communes situées dans l'Yonne, elle s'étend aussi sur 140 communes de l'Aube, département faisant partie de la Champagne. Pourtant, malgré son nom champenois (Chaource étant une commune de l'Aube), ce fromage pourrait bien être d'origine purement bourguignonne, puisque l'on prétend que ce sont les religieux de l'Abbaye de Pontigny, située dans l'Yonne, qui l'ont conçu. L'ingrédient principal est bien entendu

le lait de vache, qui représente en moyenne 95 % du produit fini. Comme spécifié dans le cahier des charges, celui-ci doit toujours être utilisé entier, sans modification de composition (ni ajout, ni retrait de matières grasses et/ou de protéines). Hormis pour une offre où cette information n'est pas spécifiée, on constate que tel est bien le cas pour le reste de notre sélection. Par ailleurs, il existe deux calibres de Chaource : le petit format, dont le diamètre est compris entre 8,5 et 9 cm pour un poids de 250 à 380 g, et le grand format, d'un diamètre de 11 à 11,5 cm pour un poids de 450 à 700 g. Parmi nos offres, seul un distributeur nous propose le grand format. Notons que les poids indiqués sont ceux qui correspondent à la durée minimale d'affinage, c'est-à-dire 14 jours à compter de l'emprésurage du lait.

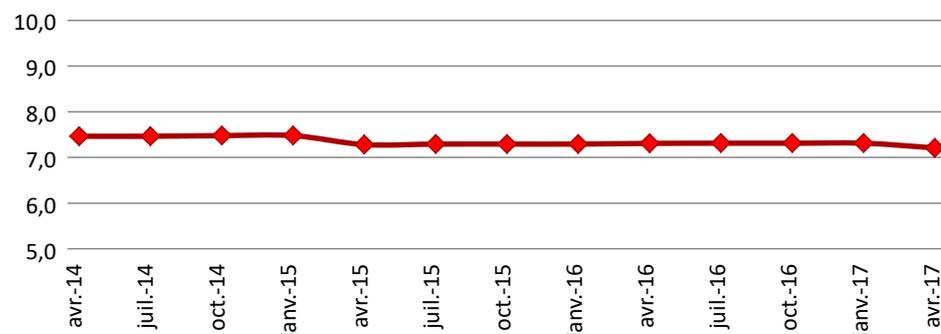


Question d'un acheteur

Le chaource est-il un fromage au lait pasteurisé ou au lait cru ?

Le lait utilisé pour la fabrication du chaource est généralement pasteurisé ou thermisé au préalable, mais il peut aussi être utilisé cru, comme c'est le cas pour l'une de nos offres. Sur les 2500 tonnes de chaources préparés annuellement, 12,5 % d'entre eux sont d'ailleurs à base de lait cru.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une présentation plus festive, vous pouvez farcir votre chaource avec un mélange de noix, raisins secs et ciboulette hachée.

Thèmes & Recettes

Le goût : Blanquette de volaille de Bresse au chaource

Sucré-salé : Tartine de chaource au miel et pignons

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses sur produit fini	dont AGS	Matières grasses sur extrait sec	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	81940	270 kcal	17,0 %	1,0 %	22,0 %	15,8 %	48,0 %	2 g	100 mg	FROMAGERIE LINCET Lincet
DAVIGEL	12318829	270 kcal	17,0 %	1,0 %	22,0 %	15,8 %	NC	2 g	100 mg	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	32118	270 kcal	17,0 %	1,0 %	22,0 %	15,8 %	NC	2 g	100 mg	FRANCE FRAIS Campagne de France
PASSION FROID	98612	272 kcal	17,4 %	1,4 %	22,0 %	14,2 %	48 à 59 %	2 g	388 mg	POMONA L'Affineur du Chef
PRO A PRO	21316	270 kcal	17,0 %	1,0 %	22,0 %	15,8 %	48,0 %	2 g	100 mg	FROMAGERIE LINCET Lincet
TRANSGOURMET	239314	270 kcal	17,0 %	1,0 %	22,0 %	15,8 %	48,0 %	2 g	100 mg	FROMAGERIE LINCET Hugerot

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Durée d'affinage	Signe de qualité	Ingrédient principal et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	81940	rond, Ø 8 cm, hauteur 6,5 cm	14 jours	AOP	lait entier de vache 96,4 à 96,8 %, issu de zone AOP	sel 2 %, ferments lactiques et d'affinages 1,2 à 1,6 %, présure type animale : traces, chlorure de calcium ≤ 0,02 g	FROMAGERIE LINCET Lincet
DAVIGEL	12318829	rond, Ø 8 cm, hauteur NC	14 jours minimum	AOP	lait entier de vache % NC, issu de zone AOP	sel 2 %, ferments lactiques et d'affinages % NC, présure type animale : traces, chlorure de calcium % NC	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	32118	rond, Ø NC, hauteur NC	14 jours	AOP	lait entier de vache 96,4 à 96,8 %, issu de zone AOP	sel 2 %, ferments lactiques et d'affinages 1,2 à 1,6 %, présure type animale : traces, chlorure de calcium ≤ 0,02 %	FRANCE FRAIS Campagne de France
PASSION FROID	98612	rond, Ø 11 cm, hauteur 6,6 cm	28 jours minimum	AOP	lait cru de vache 98 %, issu de zone AOP	sel 1,7 %, ferments lactiques 0,01 %, présure type animale : 0,02 %	POMONA L'Affineur du Chef
PRO A PRO	21316	rond, Ø 8 cm, hauteur NC	14 jours	AOP	lait entier de vache 96,4 à 96,8 %, issu de zone AOP	sel 2 %, ferments lactiques et d'affinages 1,2 à 1,6 %, présure type animale : traces, chlorure de calcium ≤ 0,02 %	FROMAGERIE LINCET Lincet
TRANSGOURMET	239314	rond, Ø 8 cm, hauteur NC	NC	AOP	lait entier de vache 96,4 à 96,8 %, issu de zone AOP	sel 2 %, ferments lactiques et d'affinages 1,2 à 1,6 %, présure type animale : traces, chlorure de calcium ≤ 0,02 %	FROMAGERIE LINCET Hugerot

	Référence	Allergènes majeurs	Origine de la matière première	Pays de transformation	Subvention "Lait aux écoles"	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	81940	lait	lait, crème, ferments d'affinages, sel, chlorure de calcium, présure : France, ferments lactiques, présure : Danemark	France	V	45 jours	sous papier ACP, 250 g, 6 x 250 g	FROMAGERIE LINCET Lincet
DAVIGEL	12318829	lait	France	France	NC	45 jours	sous papier, 250 g, 6 x 250 g	DAVIGEL Terre et Mer
FRANCE FRAIS	32118	lait	lait, sel, chlorure de calcium : France, ferments, présure : France, Danemark	France	NC	45 jours	présentation NC, 250 g, 6 x 250 g	FRANCE FRAIS Campagne de France
PASSION FROID	98612	lait	France	France	V	35 jours	sous papier, 500 g, 4 x 500 g	POMONA L'Affineur du Chef
PRO A PRO	21316	lait	lait, crème, ferments d'affinages, sel, chlorure de calcium, présure : France, ferments lactiques, présure : Danemark	France	V	45 jours	sous papier ACP, 250 g, 6 x 250 g	FROMAGERIE LINCET Lincet
TRANSGOURMET	239314	lait	France	France	NC	25 jours	sous papier, 250 g, 6 x 250 g	FROMAGERIE LINCET Hugerot

Nos offres de chaource possèdent des valeurs nutritionnelles relativement similaires, sauf en ce qui concerne la teneur en calcium. En effet, on constate que pour 100 g de produit fini, une offre en contient 388 mg, contre seulement 100 mg pour le reste de notre sélection. Bien que ces informations soient validées par les distri-

buteurs et/ou les industriels, il est cependant difficile d'expliquer un tel écart. Une vérification de cette teneur dans la table de composition nutritionnelle Ciqual 2016 aurait pu nous aider, mais elle n'est malheureusement pas précisée. Ainsi, si l'on se réfère aux données validées, seul le chaource contenant 388 mg de calcium pourra, en

fonction du grammage servi, être comptabilisé dans le tableau de fréquence du GEMRCN, puisqu'une portion supérieure à 39 g contient au minimum 150 mg de calcium, et qu'une portion comprise entre 26 et 39 g en contient entre 100 et 150 mg.