

Coulommiers

Fromage au lait de vache pasteurisé, à pâte molle et à croûte fleurie, pièce de 300 à 320 g.

Le coulommiers est généralement proposé en plateau ou en assortiment sur assiette. Il peut également être incorporé dans certaines tartes salées ou salades composées.

Peu d'ingrédients composent le coulommiers et la quantité de lait, qui est l'élément principal, n'est indiquée que pour deux de nos offres. Elle ne précise pas la teneur exacte de cet ingrédient, mais juste que celui-ci est présent à plus de 90% dans le produit. Il semble toutefois probable que ce pourcentage soit assez similaire pour les autres offres, car au regard de la valeur énergétique (257 à 284 kcal) et des apports en nutriments, on ne note pas de différences importantes. Le manque d'information concernant le taux de calcium est plus problématique, car cette indication est nécessaire pour classer ce fromage dans le tableau de fréquences³. On s'aperçoit notamment que pour l'offre contenant 342 mg de calcium, les portions de 16 à 29,2 g apportent moins de 100 mg de calcium, contre 100 à 136 mg pour

celles de 29,3 à 40 g. Concernant l'offre à 450 mg de calcium, les portions de 16 à 22,2 g en contiennent moins de 100 mg, celles de 22,3 à 33,3 g entre 100 et 150 mg, et celles entre 33,4 à 40 g, plus de 150 mg. Par ailleurs, sachez qu'il existe des coulommiers au lait cru et/ou issus de l'agriculture biologique. Ceux-ci possèdent en général des saveurs plus prononcées, mais ils ont aussi un coût plus élevé. Pour la petite histoire, ce fromage originaire d'Ile de France connut un vif succès au 19^{ème} siècle grâce à son gabarit. En effet, contrairement aux grandes roues de brie très fragiles, son diamètre d'environ 13 cm (toujours d'actualité) permettait de le transporter sans risque vers les halles parisiennes.

³ "Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion" ou "Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion".



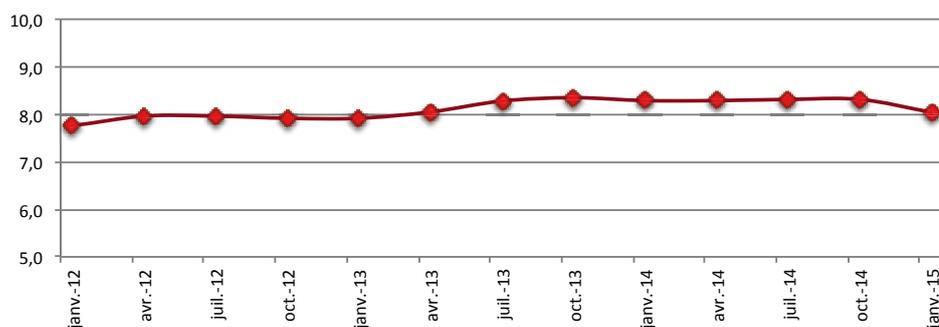
Question d'un acheteur

Combien peut-on réaliser de portions avec un coulommiers ?

En fonction des grammages recommandés par le GEMRCN⁴, nos offres en 320 g permettent de réaliser 16 à 20 portions pour les maternelles, 10 à 20 pour les primaires et 8 à 20 pour les catégories d'âges supérieurs. Avec une marge de +/- 10%, ce découpage peut être utilisé pour le coulommiers en 300 g.

⁴ Grammages indiqués précédemment pour le fromage aux noix.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Pour une présentation originale, proposez vos coulommiers coupés en deux et farcis de fruits secs (raisins, noix, amandes, pistaches...).

THÈMES & RECETTES

Terroir : Croquette briardes

Le goût : Faux-filet sauce au coulommiers

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matière grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80778	257 kcal	16,0%	2,2%	20,5%	14,0%	1,3 g	NC	NC
FRANCE FRAIS	173000	284 kcal	19,1%	0,5%	23,0%	14,8%	1,3 g	NC	ALLIANCE FOOD SERVICE Primprenelle
PASSION FROID	6237	283 kcal	18,0%	1,0%	23,0%	16,0%	1,5 g	342 mg	ALLIANCE FOOD SERVICE Saint Per
PRO A PRO	3941	257 kcal	16,0%	2,2%	20,5%	14,1%	1,4 g	NC	EURIAL Ligueuil
TRANSGOURMET	320986	266 kcal	19,0%	NC	20,0%	14,0%	1,4 g	450 mg	LACTALIS Ambassador

Comparaison des offres

	Référence	Etat, aspect	Type de produit laitier et % Type de ferments lactiques et %	Additifs Agents de texture	Industriels Marque
BRAKE	80778	rond, Ø 13 cm, hauteur NC, au lait pasteurisé, pâte molle, croûte fleurie	lait de vache pasteurisé %NC, ferments lactiques %NC	coagulant	NC
FRANCE FRAIS	173000	rond, Ø 13,3 cm, hauteur 2,7 cm, au lait pasteurisé, pâte molle, croûte fleurie	lait de vache pasteurisé > 90%, ferments lactiques %NC	présure	ALLIANCE FOOD SERVICE Primprenelle
PASSION FROID	6237	rond, Ø 13,5 cm, hauteur 4 cm, au lait pasteurisé, pâte molle, croûte fleurie	lait de vache pasteurisé > 95%, ferments lactiques < 1%	/	ALLIANCE FOOD SERVICE Saint Per
PRO A PRO	3941	rond, Ø 13 cm, hauteur 2,9 cm, au lait pasteurisé, pâte molle, croûte fleurie	lait de vache pasteurisé %NC, ferments lactiques 0,1%	coagulant	EURIAL Ligueuil
TRANSGOURMET	320986	rond, Ø 13 cm, hauteur 3 cm, au lait pasteurisé, pâte molle, croûte fleurie	lait de vache pasteurisé %NC, Penicillium %NC	chlorure de calcium, présure	LACTALIS Ambassador

	Référence	Subvention "Lait aux écoles"	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80778	catégorie V	NC	France	35 jours	boîte carton, papier emballage PET, 320 g poids net à l'emballage, 1 x 320 g	NC
FRANCE FRAIS	173000	NC	lait : France	France	35 jours	boîte bois, papier emballage plastique, 320 g poids net à l'emballage, 14 x 320 g	ALLIANCE FOOD SERVICE Primprenelle
PASSION FROID	6237	catégorie V	NC	France	20 jours	emballage papier, 300 g poids net à l'emballage, 14 x 300 g	ALLIANCE FOOD SERVICE Saint Per
PRO A PRO	3941	NC	lait : France	France	61 jours	boîte carton, papier emballage PET, 320 g poids net à l'emballage, 21 x 320 g	EURIAL Ligueuil
TRANSGOURMET	320986	catégorie V	lait : France	France	28 jours	boîte carton, complexe d'emballage avec papier paraffiné, 320 g poids net à l'emballage, 21 x 320 g	LACTALIS Ambassador

Références

La production de lait et produits laitiers en 2013 et le marché du lait et des produits laitiers en 2013. FranceAgriMer, Etablissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer.

<http://www.franceagrimer.fr/filiere-lait/La-filiere-en-bref/La-production-de-lait-et-produits-laitiers-en-2013>

<http://www.franceagrimer.fr/filiere-lait/La-filiere-en-bref/Le-marche-du-lait-et-des-produits-laitiers-en-2013>

La filière laitière française en chiffres. Maison du lait, la filière laitière française.

<http://www.maison-du-lait.com/fr/chiffres-cles/filiere-laitiere-francaise-en-50-chiffres#column-441>

Yaourt et laits fermentés : histoire et réglementation.

<http://www.syndifrais.com/produits-yaourts-et-laits-fermentes-histoire.html>

Petit suisses : Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00000644875&dateTexte#LEGISCTA000021240416>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Août 2013

Base de données **AIDOMENU**, Evolutions tarifaires **SARA**, **Panel d'acheteurs de collectivités**