

# Fromage frais en faisselle

*Fromage frais, conditionné en faisselle, pièce de 100 à 150 g.  
Le fromage frais en faisselle est le plus souvent proposé agrémenté de crème et saupoudré de sucre. Il peut également être accompagné d'un coulis de fruits rouges ou de confiture de lait.*

Le fromage frais en faisselle fait partie de la famille des fromages blancs qui regroupe notamment les fromages type « campagne », blanc lissé, ou encore le petit-suisse. C'est un produit non affiné, qui comporte trois étapes essentielles à sa fabrication. La première, comme on peut le constater par rapport à la composition de nos offres, concerne le lait utilisé ; celui-ci doit en effet subir une pasteurisation. Ce procédé thermique, qui consiste à chauffer le lait à 72 °C pendant environ 15 secondes, va permettre la destruction d'éventuels germes pathogènes. Malheureusement, elle va aussi éliminer les bactéries lactiques naturellement présentes dans le lait. Or, ces dernières sont indispensables à la fabrication des fromages puisqu'elles favorisent l'acidification du lait (transformation du lactose en acide lactique). L'obtention d'un pH acide empêche notamment le développement de nouveaux germes pathogènes et

permet la réalisation de la seconde étape de fabrication : le caillage du lait. De plus, la réglementation<sup>3</sup> en vigueur précise que le fromage frais doit renfermer une flore vivante au moment de la vente au consommateur. En réponse à tous ces paramètres, les industriels réensemencent donc toujours le lait. L'ajout de présure<sup>4</sup> est également courant pour favoriser la coagulation. Notons par ailleurs que le lait utilisé peut être entier ou écrémé. Lorsque celui-ci est écrémé, les industriels peuvent ajouter de la crème de manière à obtenir le taux de matières grasses souhaité dans le produit fini (6% dans le cas de nos offres). La dernière étape consiste en l'égouttage du caillé qui, comme on peut le constater, se fait à l'aide d'un panier perforé inclus dans le pot de présentation.

<sup>3</sup> Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, version consolidée au 31 janvier 2017.

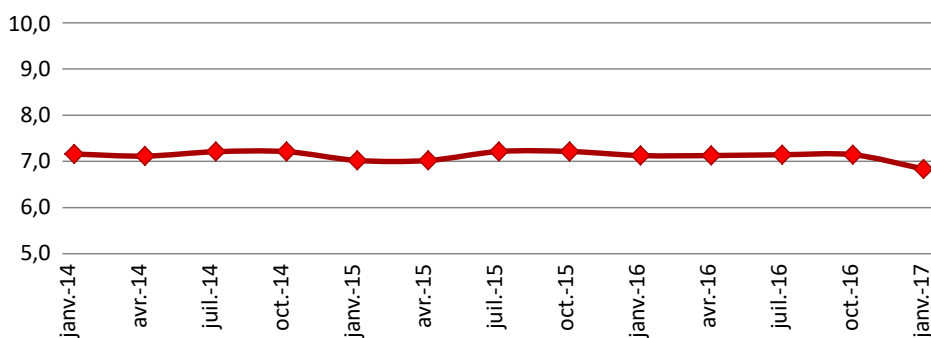
<sup>4</sup> La présure est une enzyme permettant la coagulation. Celle utilisée en fromagerie est généralement issue de la caillette du veau.



## Le saviez-vous ?

La faisselle désigne le panier perforé dans lequel le caillé est mis à égoutter. Ce procédé permet de récupérer le fromage frais d'un côté et de l'autre le lactosérum, également appelé petit lait. Ce liquide étant riche en protéines et en minéraux, l'idéal est donc de le consommer (par exemple en le mélangeant au fromage) plutôt que de le jeter.

## Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017



## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	80703	93 kcal	3,7 %	4,8 %	3,8 %	6,6 %	4,1 %	120 mg	LAITERIE DE LA BRESSE La Bresse
FRANCE FRAIS	118880	88 kcal	4,0 %	4,6 %	3,2 %	6,0 %	4,4 %	120 mg	MAÎTRES LAITIERS DU COTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	32962	93 kcal	3,7 %	4,8 %	3,8 %	6,6 %	4,1 %	120 mg	LAITERIE DE LA BRESSE La Bresse
PRO A PRO	62508	92 kcal	4,8 %	4,6 %	4,6 %	6,0 %	4,0 %	110 mg	YOPLAIT Le Petit Campagne
RELAIS D'OR	936919	82 kcal	3,5 %	4,5 %	3,0%	6,0 %	4,0%	110 mg	LAITERIE TRIBALLAT RIANS Rians
TRANSGOURMET	686568	82 kcal	3,5 %	3,5 %	3,0 %	6,0 %	4,0 %	110 mg	LAITERIE TRIBALLAT RIANS Rians

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pour des volailles rôties plus moelleuses, garnissez-les d'un fromage frais en faisselle avant de commencer la cuisson.

### Thèmes & Recettes

**Lyon :** Cerveille des canuts

**Le goût :** Flamiche poireaux saumon fumé

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit laitier et %	Type de matière grasse et %	Autres ingrédients et %	Allergènes majeurs	Industriels Marque
BRAKE	80703	en faisselle, pasteurisé	lait écrémé pasteurisé 67 % mini, poudre de lait écrémé 8 % maxi	crème pasteurisée 25 % maxi	ferments > 10 %, présure animale 6 %	lait	LAITERIE DE LA BRESSE La Bresse
FRANCE FRAIS	118880	en faisselle, pasteurisé	lait entier pasteurisé 98,9 %	crème < 1 %	ferments > 0,02 %, présure animale 0,04 %	lait	MAÎTRES LAITIERS DU CONTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	32962	en faisselle, pasteurisé	lait écrémé pasteurisé 67 % mini, poudre de lait écrémé 8 % maxi	crème pasteurisée 25 % maxi	ferments > 10 %, présure animale 6 %	lait	LAITERIE DE LA BRESSE La Bresse
PRO A PRO	11677	en faisselle, pasteurisé	lait pasteurisé % NC, protéines de lait % NC	crème pasteurisée % NC	ferments lactiques % NC, présure animale % NC	lait	YOPLAIT Le Petit Campagne
RELAIS D'OR	936919	en faisselle, pasteurisé	lait pasteurisé % NC, protéines de lait % NC	crème pasteurisée % NC	ferments lactiques % NC, présure animale % NC	lait	LAITERIE TRIBALLAT RIANS Rians
TRANSGOURMET	686568	en faisselle, pasteurisé	lait entier pasteurisé 76 %	crème pasteurisée 8 %	ferments lactiques % NC, présure animale % NC	lait	LAITERIE TRIBALLAT RIANS Rians

	Référence	Subvention "lait aux écoles"	DLC	Origine de la matière première	Pays de transformation	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	80703	catégorie III	30 jours	France	France	pot individuel, opercule et faisselle en plastique, 100 g, carton de 24 pots	LAITERIE DE LA BRESSE La Bresse
FRANCE FRAIS	118880	NC	30 jours	France	NC	bac thermoformé de 12 faisselles, couvercle refermable, 100 g, carton de 12 pots	MAÎTRES LAITIERS DU CONTENTIN Campagne de France
PASSION FROID	32962	catégorie III	30 jours	France	France	pot individuel, opercule et faisselle en plastique, 100 g, carton de 24 pots	LAITERIE DE LA BRESSE La Bresse
PRO A PRO	11677	catégorie III	30 jours	France	France	pot individuel, opercule et faisselle en plastique, 100 g, carton de 25 pots	YOPLAIT Le Petit Campagne
RELAIS D'OR	936919	NC	18 jours garantie entrepôt	lait et crème : France	France	bac thermoformé de 6 faisselles, couvercle non refermable, 6 x 150 g, carton de 4 x 6 faisselles	LAITERIE TRIBALLAT RIANS Rians
TRANSGOURMET	686568	NC	18 jours garantie entrepôt	lait et crème : France	France	pot individuel thermoformé et faisselle en plastique, 100 g, cartons de 12 pots	LAITERIE TRIBALLAT RIANS Rians

Côté portions, les grammages recommandés pour ce type de produits laitiers allant de 90 à 120 g pour les maternelles, les primaires, les adolescents et les adultes (contre 100 à 120 g pour les personnes âgées en institution), nos offres en 100 g sont donc parfaitement adaptées. Celle proposée en 150 g s'avère par contre un peu trop importante, notamment pour de jeunes enfants. Par ailleurs, si nos offres peuvent être comptabilisées dans le tableau de fréquence ré-

servé aux personnes âgées en institution, catégorie laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, ce ne sera pas le cas pour les autres catégories de population. En effet, pour ces dernières, la teneur en calcium n'est pas le seul élément déterminant, il faut aussi vérifier que le taux de matières grasses soit inférieur à 5 g par portion. Or celui-ci est compris entre 6 et 9 g pour l'ensemble de notre sélection.

