

CCTP « mode d'emploi »

Les fromages biologiques



Estimée en moyenne à 30 kg/habitant/an, la consommation de fromage au cours des repas reste fortement ancrée dans les habitudes alimentaires des français. Mais qu'en est-il de la place réservée aux fromages issus de l'agriculture biologique ?

L'agriculture biologique est en pleine expansion en France, notamment grâce à la conversion de nombreuses exploitations dites « conventionnelles ». Au cours des quinze dernières années, les exploitations laitières certifiées biologiques ont ainsi progressé de plus de 50 %. De ce fait, les différentes catégories de produits laitiers biologiques ont vu leur gamme s'étoffer, mais pas de manière uniforme. Si le lait de consommation reste le plus répandu devant les yaourts et le beurre, la production de fromages affinés est quant à elle encore très marginale et les volumes produits peu importants. Au niveau des consommateurs, on a pu noter une croissance très significative des achats de pro-

duits laitiers biologiques au cours des dix dernières années. Ces résultats sont donc encourageants, mais seront-ils suffisants pour atteindre les nouveaux objectifs fixés pour 2022 par le ministre de l'Agriculture visant à introduire 50 % de produits biologiques et locaux en restauration collective (dont minimum 20 % de produits biologiques) ?

La sélection du mois

- Emmental Bio
- Camembert Bio
- Gouda Bio
- Bûchette de chèvre Bio



Didier Brottes
Responsable qualité



Sandrine Rajaud
Diététicienne



Restauration Collective, en partenariat avec la Société VICI, vous propose depuis 13 ans la rubrique « Les cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi ». Ce guide pratique présente 4 produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.

L'avis de...

MARC FERIGOULE – RESPONSABLE DE CUISINE
La Bergerie Nationale – Rambouillet (78)

Exceptionnellement il nous arrive de proposer du camembert bio, mais les autres fromages, tels que l'emmental ou le gouda, sont quant à eux issus de la filière conventionnelle. Néanmoins, nous servons de nombreux autres produits laitiers biologiques. En effet, le lait bio issu de la traite des vaches appartenant à notre exploitation est servi lors des petits déjeuners ou bien utilisé dans des préparations culinaires de types gratins. Il est par ailleurs transformé en yaourts, fromages blancs, mozzarella, ou encore burrata. Ainsi, depuis le début de l'année, c'est en moyenne 6500 yaourts (natures, sucrés ou aromatisés) qui ont déjà été distribués. Nous travaillons aussi avec une association qui nous fournit les légumes bio, et très occasionnellement nous proposons de la viande bio. Il y a quelques années, nous avons également une production d'œufs bio, mais elle n'est plus active aujourd'hui. Toutefois, je pense que l'on doit atteindre les 20 % de produits biologiques au sein de nos menus.

Secteur : Public

Type de convives : Adolescents, Adultes

Nombre de couverts/jour : 140 à 300 par jour

Sixha
GREEN
retrouvez-nous
stand 4F33



Emmental Bio

Emmental élaboré à partir de lait issu de l'agriculture biologique, pointe ou bloc de 2,5 à 3,5 kg.

L'emmental est un fromage qui offre de très nombreuses possibilités en cuisine. Il est le plus souvent employé râpé pour surmonter les divers gratins ou accommoder les plats de pâtes et les potages.

Parmi nos quatre offres, deux sont à base de lait cru, alors que les deux restantes sont fabriquées avec du lait thermisé. Ne subissant aucun traitement thermique, le lait cru conserve sa flore bactérienne initiale, ce qui garantit l'élaboration de fromages aux arômes et aux saveurs non standardisés. Lors du procédé de thermisation, le lait est quant à lui légèrement chauffé : 45 °C pendant 30 minutes ou 72 °C pendant 1 seconde. Cela permet de détruire certains germes pathogènes, tels que la listéria, sans toutefois supprimer l'intégralité de la flore bactérienne. Si les fromages au lait thermisé possèdent des saveurs un peu moins typiques que ceux à base de lait cru, certains arômes sont néanmoins bien préservés. L'emmental va toutefois subir une étape de « cuisson ». En effet, après égouttage, le caillé obtenu par coagulation du lait sera cuit à plus de 50 °C, donnant ainsi une pâte pressée cuite. Côté conditionnement, nos offres sont proposées en sachet sous vide. Cela permet de stocker les morceaux d'emmental durant une longue période sans risque de voir de la moisissure se développer sur les parties tranchées. Contrairement à un fromage emballé dans du papier (donc sans modification d'atmosphère), et qui une fois entamé peut être conservé en enceinte réfrigérée jusqu'à la DLC, nos morceaux d'emmental devront être consommés dans un délai de 3 jours maximum après ouverture. En effet, on applique les mêmes consignes que pour tout autre aliment retiré d'un emballage sous vide, car ces produits deviennent très sensibles aux contaminations extérieures.



Question d'un acheteur

Quels sont les grammages portions recommandés pour l'emmental par le GEMRCN en ce qui concerne les différentes catégories de population ?

Que ce soit pour l'emmental, ou pour tout autre fromage affiné, comptez entre 16 et 20 g pour les jeunes enfants à partir d'un an, ainsi que pour les élèves de maternelle, 16 à 30 g pour les élémentaires et les adultes en milieu carcéral, et 16 à 40 g pour les adolescents, les adultes et les personnes âgées en institution (déjeuner et dîner).

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour apporter du croquant et du goût à vos soupes froides d'été, vous pouvez réaliser des tuiles avec de l'emmental, des herbes de Provence et une pointe de tapenade ou de piment d'Espelette.

Thèmes & Recettes

Pique-nique : Sandwich jambon fromage

Le terroir : Soufflé au fromage

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BIOFINESSE	09071	362 kcal	28,0 %	0,2 %	32,0 %	21,0 %	NC	1000 mg	BIODEAL Biodeal
FRANCE FRAIS	57971	377 kcal	29,0 %	< 0,5 %	28,5 %	17,5 %	0,9 g	1000 mg	PER INTER Bionature
PRO A PRO	248237	377 kcal	29,0 %	< 0,5 %	28,5 %	17,5 %	0,9 g	1000 mg	PER INTER Bionature
TRANSFOURMET	249445	387 kcal	27,0 %	< 0,5 %	31,0 %	20,0 %	0,4 g	1000 mg	SODIAAL FOOD EXPERTS La Voie

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	09071	bloc, forme NC, dimensions NC, pâte pressée cuite		oui	NC	lait de vache cru % NC	ferments lactiques % NC, présure animale % NC	BIODEAL Biodeal
FRANCE FRAIS	57971	pointe, 38 x 24 x 14 cm 1/16 de meule, pâte pressée cuite		oui	6 à 8 semaines	lait de vache thermisé 99,3 %	ferments lactiques < 1 %, présure animale < 1 %	PER INTER Bionature
PRO A PRO	248237	pointe, 38 x 24 x 14 cm 1/16 de meule, pâte pressée cuite		oui	6 à 8 semaines	lait de vache thermisé 99,3 %	ferments lactiques < 1 %, présure animale < 1 %	PER INTER Bionature
TRANSGOURMET	249445	pointe, 40 x 25 x 10 cm 1/24 de meule, pâte pressée cuite		oui	10 semaines	lait de vache cru ≥ 98 %	ferments lactiques < 1 %, coagulant < 1 %	SODIAAL FOOD EXPERTS La Voge

	Référence	Allergène	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	09071	lait	France	France, Franche Comté	total : 45 jours, garantie client : NC	NC	2,5 kg, sous vide, sac PA/PE, 4 x 2,5 kg	BIODEAL Biodeal
FRANCE FRAIS	57971	lait	UE	France, Vosges	total : 50 jours, garantie client : 30 jours	48 heures	3,5 kg +/-, sous vide, film plastique contact alimentaire, 1 x 3,5 kg	PER INTER Bionature
PRO A PRO	248237	lait	UE	France, Vosges	total : 50 jours, garantie client : 30 jours	48 heures	3,5 kg +/-, sous vide, film plastique contact alimentaire, 1 x 3,5 kg	PER INTER Bionature
TRANSGOURMET	249445	lait	France	France, région NC	total : 60 jours, garantie client : 40 jours	à consommer rapidement	3,3 kg, sous vide, film plastique contact alimentaire, 1 x 3,3 kg	SODIAAL FOOD EXPERTS La Voge

Comme on peut le constater, l'emmental est un fromage qui contient beaucoup de calcium puisque sa teneur moyenne est de 1000 mg pour 100 g de produit fini. On peut donc sans problème l'inclure dans le tableau de fréquence du GEMRCN au niveau de la catégorie des fromages dont la teneur en calcium est d'au moins 150 mg par portion, puisqu'une part de 16 g vous en apporte déjà 160 mg. Par ailleurs, du fait de son faible volume, cette portion de 16 g peut facilement être intégrée dans des entrées (salades composées, potages, flans...), ce qui représente un avantage lorsque l'on travaille sur des menus à 4 composantes. Votre entrée pourra ainsi être comptabilisée dans la catégorie citée précédemment.

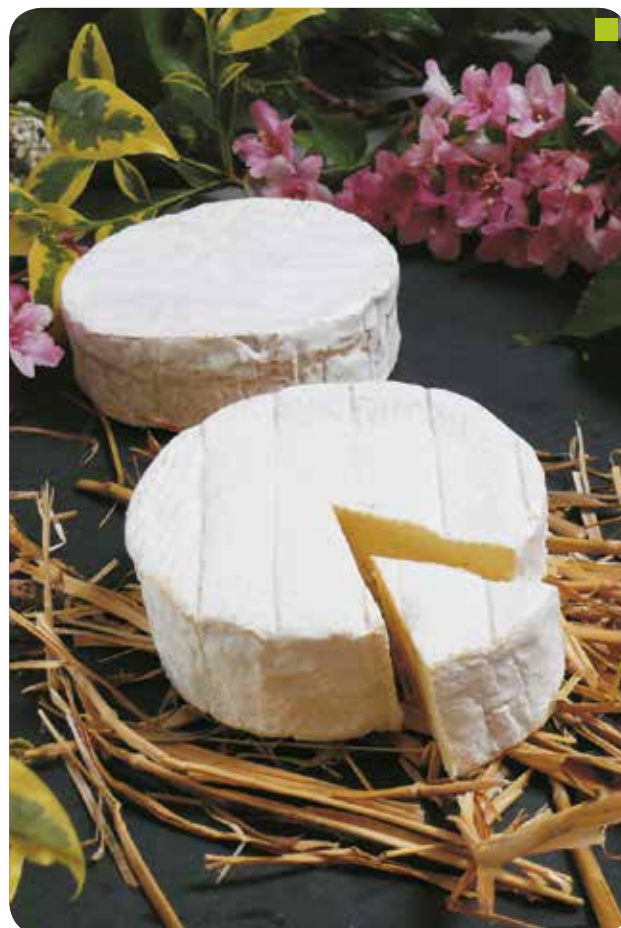


Camembert Bio

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.



Gouda Bio

Gouda élaboré à partir de lait issu de l'agriculture biologique, pain de 2,5 à 3,5 kg.

Une fois portionné, le gouda se consomme tel quel, accompagné d'une tranche de pain. En cuisine, on l'emploie aussi bien détaillé en cubes dans une salade que fondu dans une tarte salée.

Ce fromage originaire de Hollande tire son nom de la ville de Gouda, où se déroule une fois par semaine entre avril et août un marché très typique, avec notamment transports des meules de gouda sur des charrettes et négociations des prix à l'ancienne. Avec l'édam, c'est l'un des fromages hollandais les plus populaires à travers le monde. La Hollande, qui s'impose d'ailleurs comme le plus important pays exportateur de fromages, expédie annuellement les deux tiers de sa production à l'étranger, soit en moyenne 433 000 tonnes de fromages (toutes variétés confondues). On note que nos offres sont fabriquées à partir de lait pasteurisé, ce qui n'a rien d'étonnant, puisque c'est le cas de la majorité des goudas commercialisés en France. Sachez toutefois qu'il en existe au lait cru et que ces derniers possèdent des saveurs et des arômes beaucoup plus subtils que les goudas que nous avons l'habitude de déguster. Leur goût va aussi dépendre de la durée d'affinage qui, si elle n'est pas communiquée dans notre tableau comparatif, peut aller de 6 semaines à 24 mois. Par ailleurs, si nos offres de gouda sont présentées en pain rectangulaire, il ne s'agit bien entendu pas de la forme classique du fromage. Nos pains ont en fait été découpés dans des meules, puis emballés sous vide, ce qui explique l'absence de croûte. Attention, car comme pour l'emmental, nos offres devront être consommées rapidement une fois le sachet entamé.



Question d'un acheteur

Peut-on consommer la croûte du gouda ?

Cela dépend de la nature de la croûte. Si elle a été paraffinée ou cirée, comme c'est souvent le cas, elle est considérée comme impropre à la consommation. Par contre, si elle est naturelle vous pouvez la manger. Attention néanmoins, car des bactéries pathogènes telles que la listéria s'y développent fréquemment. Les femmes enceintes doivent donc s'abstenir de la consommer. Notons toutefois que la question ne se pose pas pour les produits de notre sélection, puisque les pains de gouda proposés sont dépourvus de croûte.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une saveur sucrée-salée, faites macérer les cubes de gouda destinés à vos salades composées dans un mélange d'huile de noix, de vinaigre balsamique blanc et de miel.

Thèmes & Recettes

Les Pays-Bas : Salade d'endives à la mode hollandaise
Les vacances : Pizza 4 fromages

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BIOFINESSE	09105	343 kcal	23,0 %	< 0,1 %	26,0 %	16,0 %	NC	800 mg	OMA BEER Oma Beer
FRANCE FRAIS	561633	362 kcal	22,8 %	traces	30,4 %	20,5 %	1,7 g	728 mg	PER INTER Ready For You
PRO A PRO	272667	362 kcal	22,8 %	traces	30,4 %	20,5 %	1,7 g	728 mg	PER INTER Ready For You
TRANSGOURMET	800099	362 kcal	22,8 %	traces	30,4 %	20,5 %	1,7 g	728 mg	PER INTER Ready For You

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	09105	pain rectangulaire, dimensions NC, pâte pressée non cuite		oui	NC	lait de vache pasteurisé % NC	ferments lactiques % NC, présure microbienne % NC	OMA BEER Oma Beer
FRANCE FRAIS	561633	pain rectangulaire, 30 x 10 x 12 cm, pâte pressée non cuite		oui	NC	lait de vache pasteurisé 97,3 %	ferments lactiques 1 %, coagulants < 1 %	PER INTER Ready For You
PRO A PRO	272667	pain rectangulaire, 30 x 10 x 12 cm, pâte pressée non cuite		oui	NC	lait de vache pasteurisé 97,3 %	ferments lactiques 1 %, coagulants < 1 %	PER INTER Ready For You
TRANSGOURMET	800099	pain rectangulaire, 30 x 10 x 12 cm, pâte pressée non cuite		oui	NC	lait de vache pasteurisé 97,3 %	ferments lactiques 1 %, coagulants < 1 %	PER INTER Ready For You

	Référence	Allergène	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	09105	lait	Allemagne	Allemagne	total : 42 jours, garantie client : NC	NC	2,5 kg, sous vide, film PA/PE, 4 x 2,5 kg	OMA BEER Oma Beer
FRANCE FRAIS	561633	lait	UE	Hollande	total : 70 jours, garantie client : 30 jours	48 heures	3,5 kg, sous vide, film plastique contact alimentaire, 2 x 3,5 kg	PER INTER Ready For You
PRO A PRO	272667	lait	UE	Hollande	total : 70 jours, garantie client : 30 jours	48 heures	3,5 kg, sous vide, film plastique contact alimentaire, 2 x 3,5 kg	PER INTER Ready For You
TRANSGOURMET	800099	lait	UE	Hollande	total : 70 jours, garantie client : 30 jours	48 heures	3,5 kg, sous vide, film plastique contact alimentaire, 2 x 3,5 kg	PER INTER Ready For You

Nos offres de gouda, tout comme l'ensemble des autres fromages de notre comparatif, sont éligibles au programme « lait et fruit à l'école ». Depuis août 2017, ce nouveau dispositif remplace en effet le programme « lait aux écoles », dans lequel les fromages affinés apparaissaient dans différentes catégories suivant leurs caractéristiques (catégories III, IV, V ou IIIB, IVB, VB pour les fromages biologiques). Aujourd'hui, seuls les fromages biologiques ou bénéficiant d'un signe de qualité (Label Rouge, AOP, IGP...) sont éligibles dans ce nouveau programme. Toutefois, pour pouvoir bénéficier des subventions accordées par l'Etat, il faut également mettre en place auprès des élèves bénéficiaires, des mesures d'accompagnement pédagogique (intervention en classe, atelier cuisine, dégustation, visite de ferme...).



Bûchette de chèvre Bio

Bûchette de chèvre élaborée à partir de lait issu de l'agriculture biologique, pièce de 150 à 180 g.

La bûchette de chèvre permet d'apporter de la diversité à vos plateaux de fromages. Elle se prête également à certaines utilisations en cuisine notamment dans la tarte aux courgettes et pignons de pin.

Alors que la majorité des fromages de chèvre (Rocamadour, Sainte Maure de Touraine, Pélardon...) sont classés dans la famille des fromages à pâte molle et croûte naturelle, on remarque que nos offres de bûchette de chèvre appartiennent à la même famille que le camembert, c'est-à-dire celle des fromages à pâte molle et à croûte fleurie. Quelles différences, me direz-vous ? Eh bien, dans les deux cas, les premières étapes de fabrication sont plutôt similaires : caillage du lait, égouttage du caillé, démoulage et salage. Par contre, les fromages à croûte naturelle ne subissent aucun ajout lors de l'affinage, alors que l'on va pulvériser des champignons microscopiques (genre *Penicillium candidum* ou *Geotrichum candidum*) sur ceux devant développer une croûte fleurie. On obtient ainsi un duvet blanc appelé « fleur ». Le taux d'humidité est également assez élevé (environ 50 %), mais stable dans les fromages à croûte fleurie, alors qu'en fonction du temps d'affinage il varie de manière importante pour ceux possédant une croûte naturelle.

D'un point de vue nutritionnel, les fromages de chèvre ont une faible teneur en calcium et notre sélection de bûchette de chèvre ne fait pas exception à la règle : seulement 120 mg pour 100 g, soit 36 mg pour une portion de 30 g. Ce fromage ne pourra donc pas être comptabilisé dans le tableau de fréquence du GEMRCN.



Le saviez-vous

L'allergie aux protéines de lait de vache touche essentiellement les enfants de moins de 6 ans et beaucoup plus rarement les adultes. Pendant longtemps, le remplacement des produits laitiers à base de lait de vache par des produits laitiers au lait de chèvre ou de brebis a été préconisé. Or, cette substitution n'est plus recommandée aujourd'hui, car des études ont montré que l'allergie au lait de vache était souvent associée à une allergie au lait de chèvre ou de brebis. En cas de doute, il est donc conseillé de consulter un allergologue, car il reste l'interlocuteur le mieux placé pour vous renseigner.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour réaliser des burgers à l'accent méditerranéen, agrémentez ces derniers d'aubergines et de poivrons grillés, surmontés de médaillons de bûche de chèvre.

Thèmes & Recettes

La Provence : Tian des bergers

Végétarien : Lasagnes de courgettes et piperade

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BIOFINESSE	09305	280 kcal	19,0 %	traces	21,0 %	NC	1,2 g	NC	FROMAGERIE DE LA LEMANCE Fromagerie de la Lemance
PRO A PRO	36025	291 kcal	20,0 %	1,0 %	23,0 %	16,0 %	1,5 g	120 mg	EURIAL Soignon
TRANSFOURMET	249408	291 kcal	20,0 %	1,0 %	23,0 %	16,0 %	1,5 g	120 mg	EURIAL Soignon

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	09305	forme bûche , Ø 4,5 cm, L 10 cm, pâte molle à croûte fleurie		oui	12 jours minimum	lait de chèvre pasteurisé, 98,7 %	ferments lactiques 0,05 %, présure animale 0,05 %	FROMAGERIE DE LA LEMANCE Fromagerie de la Lemance
PRO A PRO	36025	forme bûche, Ø 4,2 cm +/- 2 mm, L 13 cm +/- 5 mm, pâte molle à croûte fleurie		oui	7 à 9 jours	lait de chèvre pasteurisé, 98,3 %	ferments lactiques et fon- giques 0,1 %, coagulants 0,1 %	EURIAL Soignon
TRANSGOURMET	249408	forme bûche, Ø 4,2 cm +/- 2 mm, L 13 cm +/- 5 mm, pâte molle à croûte fleurie		oui	7 à 9 jours	lait de chèvre pasteurisé, 98,3 %	ferments lactiques et fon- giques 0,1 %, coagulants 0,1 %	EURIAL Soignon

	Référence	Allergène	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	09305	lait	France, Aquitaine	France, Aquitaine	total : 65 jours, garantie client : 30 jours	NC	150 g, sous film thermo retractable, 12 x 150 g	FROMAGERIE DE LA LEMANCE Fromagerie de la Lemance
PRO A PRO	36025	lait	UE	Belgique	total : 65 jours, garantie client : 30 jours	jusqu'à la DLC	180 g, sous complexe polypro/paraffiné perforé, 6 x 180 g	EURIAL Soignon
TRANSGOURMET	249408	lait	UE	Belgique	total : 65 jours, garantie client : 30 jours	jusqu'à la DLC	180 g, sous complexe polypro/paraffiné perforé, 6 x 180 g	EURIAL Soignon

Références

• **La filière du lait de vache biologique en France, édition décembre 2016,**

FranceAgrimer

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/48651/466784/file/ETU-LAI-La%20fili%C3%A8re%20du%20lait%20de%20vache%20biologique%20en%20France%20-%202016.pdf>

• **Les traitements thermiques du lait**

http://www.fromagerie-martin.com/lire_les_conseils.php?id_conseil=8

• **L'AOP du camembert de Normandie**

<https://www.quechoisir.org/actualite-camembert-de-normandie-aop-vers-une-baisse-de-qualite-n52440/>

Règlement (UE) n° 1169/2011

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FR:PDF>

Programme de l'Union européenne à destination des écoles Forfaits par produit pour le lait et les produits laitiers pour l'année scolaire 2017/2018

<http://www.franceagrimer.fr/content/download/54573/527894/file/FORFAITS%20Lait%2020172018.pdf>

Différences entre les fromages à croûte fleurie, croûte naturelle, et croûte lavée

<http://www.laboitedufromager.com/difference-entre-les-fromages-a-croûte-fleurie-croûte-naturelle-et-croûte-lavée/>

Allergie aux protéines de lait

<http://www.allergienet.com/allergie-lait-chevre-brebis/>

GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015.
Base de données **AIDOMENU**, **Panel d'acheteurs de collectivités**