



Les fromages labellisés



DIDIER BROTTES
Responsable Qualité VICI



SANDRINE RAJAUD
Diététicienne Formatrice VICI



Restauration Collective, en partenariat avec la société VICI, vous propose depuis 14 ans la rubrique Carnet de l'expert - Achats CCTP (anciennement Les Cahiers de l'acheteur - CCTP mode d'emploi). Ce guide pratique présente trois produits détaillés et comparés au travers des fiches techniques fournies par les industriels et les distributeurs. Un grand merci à eux pour leur collaboration.



Parmi les 1200 fromages français que l'on peut retrouver sur les étals, 54 d'entre eux détiennent aujourd'hui un label de qualité (45 AOP et 9 IGP). On dénombre également de nombreux fromages produits à partir de lait issu de l'agriculture biologique.

L'article 24 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018, dite loi « EGalim », prévoit qu'au plus tard le 1^{er} janvier 2022 les restaurants collectifs devront intégrer au moins 50 % en valeur de produits labellisés dans leurs menus, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Les produits laitiers, et notamment les fromages, vont donc être de précieux atouts pour vous permettre d'atteindre cet objectif, d'autant que du côté de la fabrication, les quantités produites sont assez importantes. Cela s'explique par le fait que la plupart des fromages labellisés

AOP possédaient déjà un label de qualité depuis de nombreuses années : le label AOC obtenu en 1975 par le bleu d'Auvergne et en 1969 par le munster, et un label régional datant de 1978 pour le Sainte Maure de Touraine. Ainsi, pour ces trois fromages, les quantités produites aujourd'hui s'élèvent respectivement à 5040 tonnes pour le bleu d'Auvergne, 6800 tonnes pour le munster et 1780 tonnes pour le Sainte Maure de Touraine.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée, label français
AOP : Appellation d'Origine Protégée, label européen

LA SELECTION DU MOIS

Bleu d'Auvergne AOP ou BIO



Sainte Maure de Touraine AOP



Munster AOP



Zoom nutrition

La consommation de produits laitiers en France, notamment celle concernant les fromages, fait partie de nos habitudes alimentaires. On estime en effet qu'un français achète en moyenne 12,5 kg* de fromages par an, ce qui en fait l'un des plus importants consommateurs dans le monde.

Côté nutrition, les fromages fournissent entre 18 et 22 g de protéines pour 100 g, soit des valeurs assez équivalentes à la viande, ce qui peut être un plus lors d'un repas végétarien. Ceux-ci contiennent également du calcium, toutefois, en fonction du type de fromage, les quantités apportées peuvent être très différentes. Ainsi, si l'on compare les teneurs des fromages proposés dans notre sélection, par rapport aux données de la table de composition nutritionnelle 2017 du CIQUAL, on constate que le munster présente un taux de calcium moyen de 717 mg/100 g, contre 551 mg pour le bleu d'Auvergne et seulement 122 mg pour le Sainte Maure de Touraine. Aussi, en fonction de ces teneurs, vos fromages seront classés différemment par rapport aux recommandations du GEMRCN. Ils pourront soit faire partie des fromages dont la teneur en calcium est d'au moins 150 mg par portion (voir indication des portions page 47), ou bien de ceux dont la teneur en calcium sera comprise entre 100 et 150 mg par portion. Il se peut également qu'ils n'appartiennent à aucune de ses familles. C'est notamment le cas pour le Sainte Maure de Touraine. Les fromages sont également les 1^{ers} contributeurs en phosphore, potassium, iode et vitamine B2. Mais attention, les fromages possèdent des teneurs en sel et en matières grasses saturées relativement élevées, qui doivent inciter à la modération. Pensez donc à alterner fromages, lait et yaourts dans votre alimentation.

*Source : CNIEL d'après KantarWorldPanel (2013)

Sandrine Rajaud
Diététicienne formatrice VICI

Références

- Les fromages labellisés - <https://www.leguidedufromage.com/54-fromages-aop-igp-francais-zo129.html>
- Loi EGalim : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037547946&categorieLien=id>
- Le bleu d'Auvergne - <https://www.fromages-aop-auvergne.com/nos-appellations/aop-bleu-auvergne/>
- Le munster <https://www.inao.gouv.fr/produit/3283> - <https://www.laboitedufromager.com/la-fabrication-du-munster-fermier/>
- Le Sainte Maure de Touraine - <https://www.inao.gouv.fr/produit/3293> - <http://www.socheese.fr/la-question/article/a-quoi-est-la-paille-du-sainte>
- 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



Bleu d'Auvergne



Fromage au lait de vache pasteurisé, entier, pièce de 2,5 à 2,6 kg.

Le bleu d'Auvergne est le plus souvent servi en fin de repas, seul ou en assortiment avec d'autres fromages. Il peut entrer dans la composition de certaines recettes (sauce au bleu, tarte aux 4 fromages...).



TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BIOFINESSE	99984	339 kcal	19,0 %	0,5 %	29,0 %	20,0 %	2,9 g	SOCIETE LAITIERE DE LAQUEUILLE Laqueuille
BRAKE	80032	340 kcal	21,0 %	1,0 %	28,0 %	20,0 %	2,6 g	FROMAGERIE ERMITAGE Brake
FRANCE FRAIS	552271	343 kcal	20,0 %	0,5 %	29,0 %	20,0 %	2,9 g	SOCIETE LAITIERE DE LAQUEUILLE Campagne de France
PASSION FROID	25973	326 kcal	22,0 %	1,0 %	26,0 %	20,0 %	2,5 g	FROMAGERIE DU LIVRAUDOIS Marque NC
TRANSGOURMET	980216	342 kcal	21,0 %	1,5 %	28,0 %	20,0 %	2,6 g	SODIAAL FOOD EXPERTS Au Cœur du Pays Vert

COMPARAISON DES OFFRES

Le bleu d'Auvergne est un fromage au lait de vache possédant une pâte dite « persillée » en raison de la présence de *Penicillium roquerforti* (moisissures bleues-vertes). Celle-ci est non pressée, non cuite, fermentée et salée. Si nos offres sont fabriquées à partir de lait pasteurisé, c'est-à-dire ayant subi un traitement thermique visant à détruire les bactéries pathogènes, vous pouvez également trouver des bleus d'Auvergne au lait cru. Hormis l'offre préparée avec du lait issu de l'agriculture biologique, l'ensemble de notre sélection possède

le label AOP. Ce dernier, obtenu en 1996, impose des critères de fabrication bien spécifiques. Le diamètre du fromage doit notamment être d'environ 20 cm, pour une hauteur de 8 à 10 cm, ce qui permet d'obtenir un poids pièce compris entre 2 et 3 kg, comme c'est le cas de nos offres (2,5/2,6 kg). Pour obtenir un tel fromage, la mise en œuvre de 20 à 30 litres de lait est nécessaire. On constate également que la durée d'affinage de 4 semaines minimum est bien respectée pour les offres dont l'information nous a été fournie.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

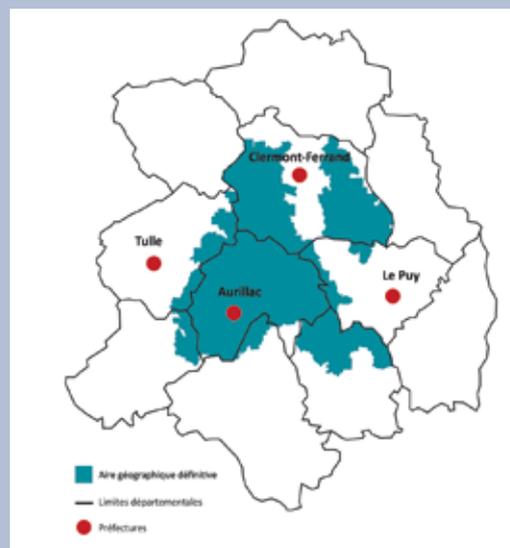
Pour une saveur plus corsée, vous pouvez vous servir du bleu pour faire une variante de la célèbre truffade auvergnate.

Thèmes & Recettes

Classique : Pâté auvergnat au bleu
Le goût : Salade poire et fromages

Zone de production du bleu d'Auvergne AOP

630 communes, réparties majoritairement sur les départements du Cantal et du Puy de Dôme, ainsi qu'une petite partie de la Lozère, de la Haute-Loire, de l'Aveyron, de la Corrèze et du Lot assurent la fabrication du bleu d'Auvergne AOP avec du lait produit dans ces régions.



Source : www.fromage-aop-bleu-auvergne.com

Catégories de populations	Grammages GEMRCN (à +/- 10 %) *
Enfants de 12 mois à 3 ans	16 à 20 g
Maternelles	16 à 20 g
Elémentaires	16 à 30 g
Adolescents, Adultes, Repas portés à domicile	16 à 40 g (30 g pour le milieu carcéral)
Personnes âgées en institution, déjeuner ou dîner	16 à 40 g

* Ces grammages sont identiques pour l'ensemble des fromages affinés

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le bleu d'Auvergne est un fromage récent, puisque son invention remonte au 19^{ème} siècle. C'est un fermier vivant près de Clermont Ferrand qui eut l'idée d'ensemencer le lait avec la moisissure bleue qui se formait sur les pains de seigle. Après démoulage, il piquait les pains de caillés avec une aiguille à tricoter afin de favoriser l'entrée de l'air nécessaire au développement de la moisissure. Cette étape s'effectue toujours, mais mécaniquement, avec une machine appelé « piqueuse ».

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Durée d'affinage	Type de lait et %	Autres	Lieu de fabrication	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	99984	entier, Ø NC		NC	lait de vache bio, pasteurisé, 97,1 %	ferment lactique, ferment d'affinage, sel	Puy de dôme	45 jours	pièce de 2,5 kg, emballage papier, 1 pièce par colis	SOCIETE LAITIERE DE LAQUEUILLE Laqueuille
BRAKE	80032	entier, Ø 20 cm		28 jours minimum	lait de vache, pasteurisé, % NC	présure, ferment lactique, sel	France	65 jours	pièce de 2,6 kg, type d'emballage papier, 4 pièces par colis	FROMAGERIE ERMITAGE Brake
FRANCE FRAIS	552271	entier, Ø NC		NC	lait de vache, pasteurisé, 97,1 %	ferment lactique, ferment d'affinage, sel	France	45 jours	pièce de 2,5 kg, emballage aluminium, 2 pièces par colis	SOCIETE LAITIERE DE LAQUEUILLE Campagne de France
PASSION FROID	25973	entier, Ø NC		NC	lait de vache, pasteurisé, 99,7 %	présure, ferment lactique, ferment d'affinage, chlorure de calcium, sel	Zone AOP	65 jours	pièce de 2,6 kg, type d'emballage papier, 4 pièces par colis	FROMAGERIE DU LIVRADOIS Marque NC
TRANSFOURMET	980216	entier, Ø 21 cm		28 jours minimum	lait de vache, pasteurisé, 97,4 %	présure, ferment lactique, Pénicillium, sel	France	45 jours	pièce de 2,5 kg, emballage aluminium, 2 pièces par colis	SODIAAL FOOD EXPERTS Au Cœur du Pays Vert



Sainte Maure de Touraine



Fromage de chèvre au lait cru, AOP, pièce de 250 g.

La bûche Sainte Maure de Touraine apporte de la diversité à vos plateaux de fromages. En cuisine, elle peut accompagner certaines salades composées ou bien agrémenter quiches et pizzas.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fournisseurs Marque
BRAKE	82405	274 kcal	18,0 %	1,0 %	22,0 %	15,4 %	1,3 g	EURIAL FOOD SERVICE & INDUSTRY Marque NC
FRANCE FRAIS	56806	274 kcal	18,0 %	1,1 %	22,0 %	17,0 %	1,3 g	CLOCHE D'OR La fleur Tourangelle
PASSION FROID	58611	305 kcal	20,0 %	traces	25,0 %	15,0 %	1,5 g	FAMILLE JACQUIN L'Affineur du Chef
TRANSGOURMET	162693	274 kcal	18,0 %	1,0 %	22,0 %	15,4 %	1,3 g	EURIAL FOOD SERVICE & INDUSTRY Marque NC

COMPARAISON DES OFFRES

Si nos offres de Sainte Maure de Touraine présente en apparence peu de différences, c'est parce que la fabrication de ce fromage est soumise à un cahier des charges strict. Il régit notamment les dimensions du fromage : 16 à 18 cm de long, pour un diamètre de 4,5 à 6 cm et un poids d'environ 250 g. Il doit également être

poudré avec du charbon végétal pour lui donner son aspect cendré. Toutefois, l'utilisation de lait cru va apporter des saveurs différentes d'une fromagerie à l'autre, de même que la durée d'affinage, qui ne doit toutefois pas être inférieure à 10 jours.

L'AVEZ-VOUS REMARQUÉ ?

Après caillage du lait, le fromage est démoulé et une paille de seigle est introduite sur toute la longueur de celui-ci. Si à l'origine cette paille servait de « tuteur » au fromage, elle a pourtant été rendue obligatoire en 1990 (date d'obtention de l'AOP). Gravée au laser depuis 1991, elle est la carte d'identité du Sainte Maure de Touraine, puisqu'elle comporte le nom du fromage, la mention AOP, le numéro d'agrément sanitaire, ainsi que l'identification de la fromagerie.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

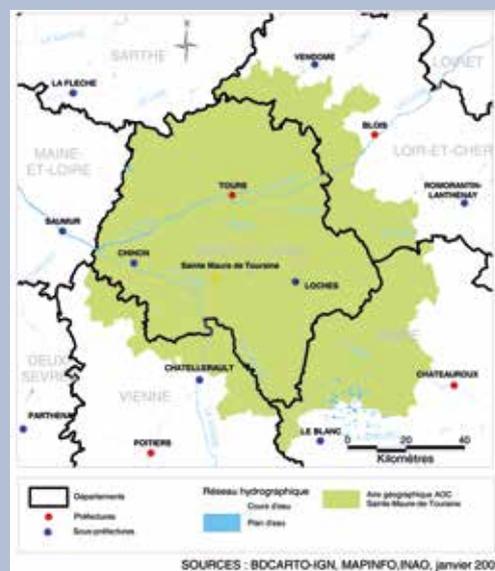
Pour plus d'originalité vous pouvez vous servir de ce fromage, agrémenté de roquette et de miel, pour garnir vos burgers maison.

Thèmes & Recettes

La Touraine :
Fouée au fromage
Le printemps : Verrine de petits pois à la menthe et Sainte Maure

Zone de production du Sainte Maure de Touraine AOP

La zone de production du Sainte Maure de Touraine est répartie sur quatre départements. L'Indre et Loire, avec 223 communes, concentre le plus gros de la production. Viennent ensuite le Loire et Cher, l'Indre et la Vienne avec respectivement 79, 58 et 38 communes.



Source : www.inao.gov.fr

https://www.inao.gov.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SteMauredeTouraine_A_11062009.pdf

PEUT-ON SERVIR DES FROMAGES AU LAIT CRU EN COLLECTIVITÉ ?

Une note du ministère de l'agriculture et de l'alimentation en date du 28 juin 2019 rappelle les précautions à prendre en cas d'utilisation de fromages au lait cru. Ces derniers étant en effet susceptibles de provoquer des toxi-infections alimentaires en raison de l'éventuelle présence de bactéries pathogènes (*Salmonella*, *Listeria*, *Escherichia coli*...), il est donc fortement déconseillé de les proposer aux enfants de moins de 5 ans, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées. Au-delà de 5 ans, le système immunitaire est plus performant et les risques sont très restreints. Toutefois, si aucune loi n'interdit de servir ce type de fromages, les responsables départementaux ou les responsables des collectivités, pour des raisons de sécurité alimentaire, ont le droit de ne pas autoriser l'utilisation de fromages au lait cru.

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Durée d'affinage	Type de lait et %	Autres	Lieu de fabrication	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	82405	forme bûche, dimension NC		10 jours minimum	lait de chèvre, cru, % NC	charbon végétal, présure caprine, ferments lactique et d'affinage, sel	zone AOP	60 jours	pièce de 250 g, emballage NC, colis 2 x 250 g	EURIAL FOOD SERVICE & INDUSTRY Marque NC
FRANCE FRAIS	56806	forme bûche, longueur 16 cm, Ø 6 cm		NC	lait de chèvre, cru, % NC	charbon végétal, présure, ferment lactique, sel	zone AOP	28 jours	pièce de 250 g, nu, colis 6 x 250 g	CLOCHE D'OR La fleur Tourangelle
PASSION FROID	58611	forme bûche, dimension NC		NC	lait de chèvre, cru, % NC	charbon végétal, présure, ferment lactique, sel	Berry	35 jours	pièce de 250 g, emballage premier sous papier, colis 10 x 250 g	FAMILLE JACQUIN L'Affineur du Chef
TRANSGOURMET	162963	forme bûche, longueur 16 cm, Ø 5 à 6 cm		NC	lait de chèvre, cru, % NC	charbon végétal, présure caprine, ferments lactique et d'affinage, sel	zone AOP	60 jours	pièce de 250 g, emballage papier paraffiné, colis 8 x 250 g	EURIAL FOOD SERVICE & INDUSTRY Marque NC



Munster



Fromage au lait de vache pasteurisé ou cru, pièce de 750 à 800 g.

Le munster est un incontournable des plateaux de fromages Alsaciens. Traditionnellement, il est proposé avec des pommes de terre en robe des champs et des graines de cumin.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BIOFINESSE	09452	320 kcal	20,5 %	/	23,0 %	% NC	% NC	Industriel NC R.BIO
BRAKE	80184	330 kcal	20,0 %	1,0 %	27,0 %	19,6%	1,8 g	F.T.R.E.C.A.L Ermitage
FRANCE FRAIS	61741	330 kcal	20,0 %	1,0 %	27,0 %	19,0 %	1,8 g	F.T.R.E.C.A.L Ermitage
PASSION FROID	30164	330 kcal	20,0 %	1,0 %	27,0 %	19,6 %	1,8 g	F.T.R.E.C.A.L Ermitage
TRANSFOURMET	242476	327 kcal	21,0 %	1,5 %	27,0 %	18,0 %	1,9 g	SODIAAL FOOD EXPERTS Marque NC

COMPARAISON DES OFFRES

Le munster est un fromage à pâte molle et à croûte lavée ayant obtenu le label AOP en 1996. Il est exclusivement fabriqué à partir de lait de vache. S'il s'agit d'un munster fermier, comme c'est le cas d'une de nos offres, le lait utilisé doit être cru et ne provenir que d'une seule et même ferme. Dans le cas d'un munster plus « industriel », les laits issus de plusieurs fermes sont regroupés dans une coopérative. Ils subissent généralement une pasteurisation avant d'être transformés en

fromage. Par ailleurs, le munster fermier ne bénéficie pas d'ajout de colorants ou d'agents de conservation, comme c'est souvent le cas de ceux issus d'une coopérative. La durée d'affinage, qu'il s'agisse d'un munster classique ou fermier, est de 21 jours minimum, sauf s'il s'agit d'un petit munster. Dans ce cas, la durée est réduite à 14 jours.

MUNSTER OU GÉROMÉ ?

Le munster et le géromé sont des fromages relativement identiques, dont l'origine remonte au 8ème siècle. Alors que le munster était fabriqué à l'Est des Vosges, le géromé provenait quant à lui de la ville de Gérardmer située sur l'autre versant. Difficile pourtant de savoir lequel des deux fut conçu en premier. C'est pourquoi, le 21 mai 1969, il a été décidé d'accorder le même label AOC aux deux fromages.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Le munster peut se substituer au reblochon pour l'élaboration d'une déclinaison de la tartiflette.

Thèmes & Recettes

Terroir :
Tarte flambée au munster
La forêt :
Gratin de spaetzles,
munster et champignons

QUEL POIDS POUR UN MUNSTER ?

Si nos offres de munster sont toutes proposées en 750 et 800 g, il faut savoir qu'il n'y a pas de poids maximal à respecter lors de la fabrication de ce fromage. On peut ainsi trouver des munisters pouvant peser jusqu'à 2,1 kg. Il existe par contre un poids minimal défini à 450 g. En deçà de ce poids, on dit alors qu'il s'agit d'un petit munster ou petit munster Géromé, dont le poids minimal ne peut toutefois pas être inférieur à 120 g.

Zone de production du munster

Si la zone de production du munster, également appelé munster Géromé, se situe principalement sur les versants lorrains et alsaciens du massif des Vosges, l'aire géographique est toutefois particulièrement étendue, puisqu'elle couvre 7 départements : Le Bas et le Haut Rhin, les Vosges, la Meurthe et Moselle, la Moselle, la Haute-Saône et le Territoire de Belfort (soit plus de 1300 communes).



Source : www.inao.gov.fr

https://www.inao.gov.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Munster.pdf

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Durée d'affinage	Type de lait et %	Autres	Lieu de fabrication	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	09452	entier, Ø NC		NC	lait de vache BIO, pasteurisé	présure, chlorure de calcium, ferment mésophile, ferment du rouge, levure, sel de mer	Franche Comté	pièce de 800 g, emballage complexe polypropylène, colis 2 x 800 g	Industriel NC R.BIO
BRAKE	80184	entier, Ø NC		21 jours minimum	lait de vache, pasteurisé ou cru NC	présure, ferment, sel	France	pièce de 800 g, emballage NC, colis 1 x 800 g	F.T.R.E.C.A.L Ermitage
FRANCE FRAIS	61741	entier Ø NC	fermier	NC	lait de vache, cru	présure, ferment, sel	Lorraine en zone d'AOP, fabriqué et affiné à la ferme	pièce de 750 g, emballage complexe fromager, nu ou en boîte, conditionnement NC	F.T.R.E.C.A.L Ermitage
PASSION FROID	30164	entier, Ø NC		NC	lait de vache, pasteurisé	présure, ferment lactique, sel	Région Est	pièce de 750 g, emballage NC, colis 2 x 750 g	F.T.R.E.C.A.L Ermitage
TRANSGOURMET	242476	entier, Ø NC		NC	lait de vache, pasteurisé	présure, ferment lactique, sel	France	pièce de 800 g, emballage cellophane, colis 1 x 800 g	SODIAAL FOOD EXPERTS Marque NC



Filet de truite sauce au bleu



COUT PORTION
poids : 125 g
prix : 1,342 €

INGREDIENTS POUR 100 ADULTES

	Quantités	Prix Unitaire
Filet de truite saumonée a/p sg 140/180 g	12,000 KG	10,15
Eau	3,500 LT	-
Fumet de poisson bt 900 g	0,050 KG	15,54
Margarine de cuisine 500 g	0,200 KG	1,26
Oignon émincé sg 2,5 kg	1,200 KG	0,80
Concentré de poissons bt 500 g	0,070 KG	31,65
Bleu d'Auvergne 50 % 1/2 pain	0,800 KG	5,88
Roux blanc bt kg	0,160 KG	9,04
Crème liquide 35 % UHT brique 1 lt	0,400 LT	4,38
Sel fin 1 kg	0,020 KG	0,28
Poivre blanc moulu 1 kg	0,008 KG	12,43
Persil haché sg 250 g	0,080 KG	2,37

VALEURS NUTRITIONNELLES

Kcalories : 380	Protéines : 23,8 g
KJoules : 1581	Glucides : 2,1 g
	Matières grasses : 9,7 g
	dont AGS : 4,1 g
Rapport P/L : 2,46	Calcium : 53 mg
	Sel : 0,5 g

PROGRESSION

- Plaquer les filets de truite sans dégel préalable. Mouiller du fumet de poisson dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Cuire à four moyen (140/160 °C) 10 à 12 minutes. Débarrasser les filets de truite, réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service. Filtrer le jus de cuisson.
- Suer dans la matière grasse frémissante les oignons, mouiller du jus de cuisson. Ajouter le concentré de poissons, assaisonner, porter à ébullition. Incorporer le bleu d'Auvergne préalablement détaillé en dés et laisser fondre. Lier au roux blanc, crémer. Réserver au bain-marie (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser les filets de truite, napper de sauce au bleu, parsemer de persil au départ.




Logiciel Aidomenu

Gestion des approvisionnements et des stocks

Inscrivez-vous !

Formation à Valence - 27 mars 2020

renseignements et inscriptions au 04 75 86 09 25

place limitée

130€
TTC

04 75 86 09 20
www.vici-restauration.com
commercial@vici-restauration.com